

Nicolas Hibon

# CHAMBERTIN ET CUPIDON

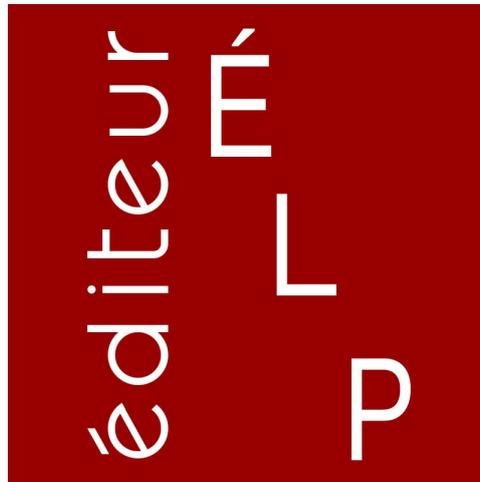


WOLINSKI

éditeur  
É  
L  
P

**CHAMBERTIN  
ET  
CUPIDON**

**NICOLAS HIBON**



© ÉLP éditeur 2013  
[www.elpediteur.com](http://www.elpediteur.com)  
[elpediteur@yahoo.ca](mailto:elpediteur@yahoo.ca)

ISBN : 978-2-923916-72-9

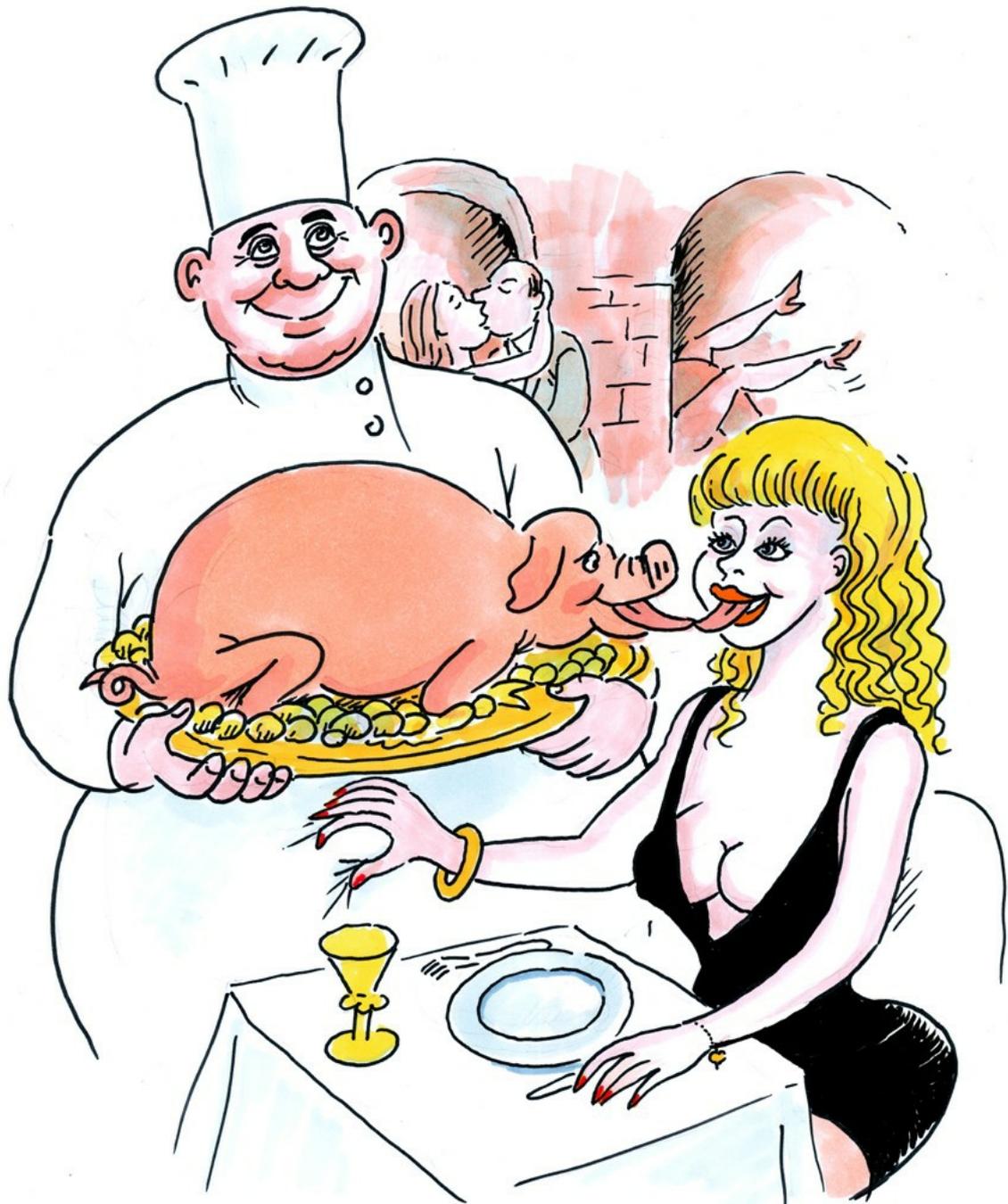
Illustration de la couverture : Wolinski  
Image gracieusement fournie par l'auteur

Cet ouvrage d'ÉLP éditeur est pourvu d'un dispositif de protection par filigrane appelé aussi tatouage (watermark en anglais) et, par conséquent, n'est pas verrouillé par un DRM (Digital Right Management), qui est le verrou de protection nécessitant l'ouverture d'un compte Adobe. Cela signifie que vous en êtes propriétaire et que vous pouvez en disposer sans limite de temps ou sur autant d'appareils (liseuses, tablettes, smartphones) que vous voulez.

Si toutefois le fichier que vous aviez acheté était verrouillé, comme cela arrive lorsque qu'on se fournit chez certains revendeurs indécents, alors ÉLP éditeur s'engage à vous fournir une version sans DRM, pour peu que vous fournissiez une preuve d'achat à votre propre nom et sur votre propre adresse email. Cette réaction anti-DRM furtifs a été initiée par la maison d'édition numérique L'ivre-Book, et nous la reprenons à notre compte. Vous avez droit à posséder un livre libre.

Cet ouvrage s'avère néanmoins protégé par le droit d'auteur ; en l'achetant, vous vous engagez à le considérer comme un objet unique destiné à votre usage personnel et à ne pas le diffuser sur les réseaux sociaux ou les sites d'échange de fichiers. Veuillez prendre note que cet avis ne s'applique pas si vous vous procurez cet ouvrage dans un écosystème fermé comme celui d'Amazon ou iTunes.

ÉLP éditeur est une maison d'édition 100% numérique fondée au printemps 2010. Immatriculée au Québec (Canada), ÉLP a toutefois une vocation transatlantique : ses auteurs comme les membres de son comité éditorial proviennent de toute la Francophonie. Pour toute question ou commentaire concernant cet ouvrage, n'hésitez pas à écrire à : [elpediteur@yahoo.ca](mailto:elpediteur@yahoo.ca)



WOLINSKI

« Au travail on fait ce qu'on peut  
À table on se force »

Boboss 1<sup>er</sup>

# Chapitre 1

Pour ceux qui cumulent la passion des vieilles pierres et de leur histoire à celle plus contemporaine de l'architecture, il est un quartier de la capitale française qui ne manquera certainement pas d'exciter leur intérêt.

Connu au début du vingtième siècle comme étant le plus populaire des quartiers de Paris, la « Mouffe » a toujours attiré les originaux.

Son profil canaille permet d'y cultiver, depuis ses origines, un esprit frondeur qui tout au long du temps a su rester présent dans l'âme de ses habitants. Pour preuve, et malgré la supériorité que procurent les armes, lorsque l'occupant allemand élit domicile dans les murs de la capitale, aucune caserne, ni aucun autre bâtiment officiel de la Wehrmacht n'y furent installés.

Au fil du temps, et toujours à l'abri des feux de la rampe, les environs de la rue Mouffetard surent garder cette intimité frileuse dont le reste de la capitale a fini par se débarrasser. Avec l'arrivée des hordes touristiques, les néons ont illuminé les nuits de la ville, laissant ainsi les dernières ruelles sombres de la capitale cacher aux regards les survivants d'un Paris chargé d'histoire.

On y trouvait toujours, à la fin du siècle dernier, quelques cordonniers travaillant le cuir de leurs mains tannées, ou de discrets serruriers œuvrant – de préférence la nuit – à la mise en application de techniques anciennes pas toujours avouables au grand public.

Les rémouleurs, innombrables autrefois, y disparaissent doucement, ensevelis sous le prémâché et les portions individuelles. Pourtant, il ne se passe pas, encore maintenant, une journée sans que ne retentisse la sonnette d'un des derniers vestiges vivants de la capitale.

« Réémouuuleuur !!! »

De la même façon que l'odeur des cuisines nappe à jamais les murs de ses ruelles, les appels incessants de ces petits métiers ont longtemps contribué à peindre l'identité du quartier et de ses habitants.

La « Mouffe », pour ceux qui en ignoreraient l'existence, se situe au cœur du cinquième arrondissement et s'emmitoufle de part et d'autre de celle qui lui donna son nom, la rue Mouffetard.

Adossée à la montagne Sainte-Geneviève, elle est l'ancêtre des voies de toutes sortes qui traversent Paris. En pratiquement deux mille ans de souvenirs et quelques liftings, elle s'est chargée d'une âme qui se reflète sous ses porches et à travers ses cours pavées. La rue Mouffetard, comme la rue du Pot-de-Fer qui la traverse, est, malgré son grand âge, la plus vivante des rues de la capitale.

Pourtant, si les animations du quartier, plus pittoresque que typique, ont su attirer le chaland au fil du temps – et ce jusqu'à en devenir le Paname incontournable de la restauration canaille –, il est une cour oubliée de la foule et de l'éclat des néons que peu de gens connaissent.

La simplicité du porche qui la protège des ruelles à Polaroids la rend invisible aux objectifs. Pas une seule carte postale ne l'a jugée à la hauteur de ses ambitions timbrées, et vu l'attention que monopolisent les restaurants briseurs d'assiette tout proches, son intimité ne risque pas d'être mise à l'épreuve de sitôt.

Pour ceux, peu nombreux et professionnels des environs, qui ont l'habitude de franchir cette frontière de pierre certains midis de la semaine, il existe une oasis de discrétion où le charme d'un Paris d'antan a su rester sincère.

Une pièce de bois sculpté à l'ancienne, et solidement fixée sur le fronton du porche, représente trois militaires munis d'arquebuse posant décontractés. Puis en dessous, mais cette fois-ci ciselé dans le fer, apparaît un nom : *Aux Trois Soldats*.

La lourde porte qui délimite ce jardin secret laisse passer les habitués par un portillon grincheux, couinant sitôt dérangé. Le saut dans le temps se fait à peine le pied posé sur le pavé bosselé, souvent humide. Dans son milieu, la petite placette est canalisée par une rigole – un enfoncement plus ou moins régulier des pavés – qui dirige toutes les eaux de la cour vers une grille. De droite et de gauche, les murs ont été crépis, sauf sur deux façades où apparaissent les longerons de bois qui consolidaient les structures des habitations quelques siècles auparavant. La vieillesse des colombages plonge instantanément ceux qui s'y retrouvent le temps d'un repas, dans une sérénité aussi intense que momentanée.

Le lieu apaise.

L'épais battant de bois qui protège l'espace fonctionne comme un disjoncteur sur ceux qui le franchissent. Immanquablement, sitôt le pavé

foulé, le quidam qui pénètre le lieu soupire, inconscient, et se remplit les poumons d'un air introuvable ailleurs.

Une douce odeur, propre à réveiller d'innombrables souvenirs, mélange de bois humide et de cuisine mitonnée à l'ancienne, y est quasi permanente.

Les quelques murs à colombage, autant défraîchis que remplis de charme, qui entourent la courette canalisent le fumet qui guidera inmanquablement le client jusqu'à l'auberge. La porte en bois, ultime rempart, munie de quatre vitres fumées sur sa partie haute, reflète à elle seule l'âme de la bâtisse. Quelques plantes l'encadrent et la chaise qui se tient toute proche y accueille momentanément un chat endormi.

La poignée de métal brut date d'une autre époque. Le fer en a été forgé à la main et s'harmonise pleinement avec le grossier travail du menuisier qui façonna le bois de l'ouvrage. La faible hauteur du passage oblige à une courte révérence ceux qui ne cherchent pas l'affrontement avec la pierre. Pourtant l'histoire montrerait facilement que le rude contact s'est plus souvent effectué à la sortie...

À peine franchi le seuil de l'auberge, vous saute aux yeux une salle qu'on croirait tirée d'un film de cape et d'épée. Trois immenses tables en bois meublent l'espace qu'éclairent un bon nombre de bougies ruisselantes. Dans le fond de la salle et à proximité de la cuisine, bâille une cheminée démesurée où doucement, sous sa jupe, fument quelques merveilles destinées aux seuls connaisseurs.

Aujourd'hui, ce sont des canards gras qui rôtissent sur une broche mécanique qu'un contrepoids a rendue indépendante de l'homme. Dans le petit bassin de métal, disposé à l'aplomb des volailles et qui recueille leur si convoitée graisse de cuisson, sont déposées de larges tranches d'un pain sombre qui s'en repaît.

L'odeur encore une fois nourrit l'esprit.

Quelques pas à l'intérieur sur des tomettes d'un autre siècle, qu'un incessant passage a irrémédiablement marquées, vous amènent tout naturellement jusqu'à l'incontournable lieu d'accueil. Le bar est visiblement la partie la plus récente de la salle et son apparente jeunesse qu'un superbe travail de compagnon a su magnifier ne fait qu'apporter du bien-être à l'endroit. Pas de délicats cisèlements ni figurine pour curés. La juste simplicité des formes qu'un parfait équilibre harmonise.

Un des derniers zincs de la capitale peut-être. Ici, pas de bières à la

pression ni d'alcools à la mode, on y boit du vin, de l'eau à la limite, et de la gnôle pour soigner les vers. Tout le monde le sait et personne n'y trouve à redire. On n'a d'ailleurs pas le choix du vin qu'on boit debout en se racontant quelques faits incontournables de son quotidien. Il n'y a jamais eu de tabourets dans cette salle, et il ne risque pas d'y en avoir un jour. On boit debout et on mange assis.

Le vin que le patron sert à l'apéritif est toujours offert, au moins le premier verre, mais pour le reste, c'est à dire celui qu'on se paye, le choix est vaste, c'est d'ailleurs un des atouts majeurs de l'établissement. Comme pour la cuisine, il ne faut pas y venir pour la salade ou le rosé à cocktail qu'on boit dans les pince-fesses de la capitale. Ici, c'est gras de canard et vin de qualité, les culs serrés et autres midinettes revendicatives de verdure n'ont pas droit de cité. D'ailleurs ça tombe bien, y en a jamais.

Louis, c'est un gentil, sans chichi. Il a trop pris l'habitude de faire ce qu'il aime pour en changer.

Pour tout le monde, c'est Louis. Simplement Louis.

Louis, c'est le Parisien pur souche. Il est né et a grandi dans le quartier de la Mouffe qu'il n'a plus jamais quitté, tout comme un surprenant accent paysan. Les mots roulent à la façon d'un ruisseau corrézien qui serpente entre roche et cailloux.

Il est à la rue Mouffetard ce que serait la bibliothèque François Mitterrand aux Parisiens. Les anecdotes qu'il se laisse aller à raconter, quand l'occasion se présente, sont d'après lui toutes parfaitement exactes, mais rarement vérifiables.

Jamais de mauvaise humeur, Louis a la face rougeaude et le profil bedonnant. Il a tout du bonhomme convivial avec qui, sitôt l'apéritif terminé, il vous tarde d'être demain pour l'aussitôt recommencer. Trois poils sur le caillou d'un côté et ses inséparables sabots de l'autre définissent un homme secret unanimement apprécié. Et quand parfois son franc parler se barde de graveleux, personne ne viendrait s'offusquer, l'humour est pertinent et jamais mal placé.

Il aime ce qu'il fait, Louis, et ça se voit.

Aujourd'hui, comme toujours, menu unique : terrine tiède d'oreilles de cochons agrémentée d'une poêlée de champignons. Quant au plat qui embaume le restaurant et qui a retenu toutes les attentions, c'est canard gras rôti sur son lit de pain imbibé qu'accompagneront, pour les plus motivés, quelques pommes de terre au lard persillées. Puis, après un temps

où la langue refera parler d'elle, circulera entre les convives assis côte à côte un Mont d'or odorant qu'on étalera à la cuillère sur une épaisse tranche de pain.

Si pour Louis il n'y a pas de repas sans fromage, il s'est mis au sucré avec le temps. Aujourd'hui ce sera chocolat. Une énorme jatte remplie de mousse conclura le repas.

Évidemment, ceux qui viennent manger ici prennent le temps de se faire plaisir. Louis de toute façon ne servirait pas autrement que lorsque c'est prêt, et tous le savent. *Aux Trois soldats*, c'est le patron qui décide. Ceux que ça dérange mangent ailleurs, ça laisse respirer les autres. Un canard rôti à la broche ça se mange quand c'est prêt, mais sûrement pas à midi, midi trente et treize heures. Il est prêt, on mange, c'est tout.

Malheur à ceux qui sont en retard. Non seulement l'apéritif est terminé, mais le patron ne fait pas payer...

Il est comme ça Louis, ça lui fait de la peine de servir quelque chose de trop cuit, ou de plus assez chaud, alors en plus il s'excuse en rapportant le plat déjà débarrassé... Les rares retardataires le savent bien en arrivant, et leur bonjour est déjà gêné.

Pourtant, même si cette tradition est *a priori* ennuyeuse, voire culpabilisante, elle est devenue au fil du temps le signe d'une complicité que tous ses clients respectent.

Personne, parmi ceux qui s'attablent quotidiennement *Aux Trois soldats* n'a franchi le porche de pierre de façon hasardeuse, encore moins sur la piste d'un quelconque reportage culinaire. Non, ils sont tous venus par connaissances interposées, un peu comme on le ferait pour une fratrie mystérieuse, en transmettant sous le couvert d'un serment imaginaire ce lieu protégé aux seules gens qu'on aime.

Si les repas qui se déroulent chez Louis finissent régulièrement tard, pour cause de merveilles ambrées et digestives que la morale tend à réprouber, ils n'en commencent pas moins tôt pour autant. Le patron accueille régulièrement des clients lors de ses ultimes préparatifs de repas. Il est toujours muni du bon conseil qu'une vie passée dans la « limonade » lui sous-entend le droit de prodiguer. Tous le savent et chacun, pour ces raisons, est venu un jour ou l'autre lui demander conseil. Il s'accoude au bar ou se pose sur un banc, et après avoir rempli deux verres de blanc, écoute d'une oreille amicale les tourments du moment.

Louis a une passion qu'il ne cache pas, les « herbes à sorcière » comme

il les appelle. Il y a quelques centaines d'années, on l'aurait brûlé pour son savoir, mais ici, maintenant, c'est une mine de remèdes incomparable. Il ne se passe pas un jour sans qu'il ne glisse un petit sachet de poudre ou de plantes séchées dans la main d'un habitué, qu'il accompagne de quelques recommandations chuchotées à l'oreille. Quasiment tous ses clients un jour ou l'autre ont eu recours à ses soins.

Et aucun ne s'en est jamais plaint...

## Chapitre 2

Le dernier patient en date, pas plus tard qu'hier midi, c'était Gontran, l'informaticien qui a ses bureaux rue du Pot-de-Fer. Ayant simultanément constaté que sa calvitie avait repris du poil de la bête, ainsi qu'une impressionnante repousse chez un des chauves fréquentant traditionnellement les *Trois soldats*, celui-ci a fini par se prendre par la main et est allé parler tonsure à Louis.

« Pour sûr qu'on peut y faire quelque chose, mais le problème n'est pas dans la repousse des cheveux, pour ça je peux te la garantir. Non, le problème est dans les effets indésirables.

— De quels effets tu parles ?

— Pordiou ! Tu as vu que les cheveux de Benoît ont repoussé, mais as-tu seulement remarqué qu'il n'est pas venu manger pendant plusieurs semaines ?

— Oui, c'est vrai, maintenant que tu le dis on ne l'avait pas vu depuis longtemps, et c'est à cause de ses cheveux ?

— Oui et non, ce serait plutôt à cause de l'odeur...

— Comment ça l'odeur ? Il puait des cheveux c'est ça ?

— En fait il puait de ce qu'il mettait dessus.

— À ce point-là ?

— C'est rien de le dire, mais apparemment il a eu plus envie de cheveux que de confort pour ses narines.

— Et pour moi ce serait pareil ?

— Hé couillon, tu crois peut-être que la merde sentirait meilleur sur ta tête que sur la sienne ?

— De la merde ?

— De pigeon, et deux ou trois petites choses en plus.

— Et tu voudrais que je me tartine de la merde de pigeon sur la tête pour faire repousser mes cheveux ?

— Moi j’veux rien, je trouve que ça pue suffisamment comme ça dès que je mets le nez dehors sans vouloir en rajouter, mais toi...

— Ben, si c’est pour me promener avec une odeur de fosse septique sur la tête, je vais m’arranger autrement. Ça ne m’enchante pas ta solution.

— Moi ce que j’en dis hein. C’est souvent une question de motivation... »

Il faut savoir faire des sacrifices que certains ne sont pas prêts à envisager mais toute l’histoire est vraie. Benoît, trente et un ans, est tellement honteux de sa « tête en peau de moine » comme dit Louis, qu’il n’a pas reculé devant le préjudice passager. Pendant cinq semaines, le jeune homme s’est inutilement ruiné en parfum qui ne faisait que rajouter à l’odeur déjà insupportable de l’emplâtre, mais pour quel résultat !

Louis l’avait garanti :

« Parole d’homme, mon gars. La parole vaut ou l’homme vaut rien, si tes cheveux ne repoussent pas en abondance dans six semaines, je te donne ton poids en vin de Bourgogne. »

Il y a des mots qui valent tous les contrats d’huissiers signés en trois exemplaires.

Non seulement Louis n’a qu’une parole, mais en plus sa réserve de vin est une légende. Elle est, au dire des plus chanceux, d’un niveau que peu de restaurants aussi sélects soient-ils peuvent revendiquer. C’est là d’ailleurs sa deuxième passion : apparemment tous les dividendes qu’il tire de son restaurant partent dans ses plantes qu’il fait venir du monde entier par petites quantités, et dans ses vins qu’il connaît parfaitement et vénère.

Si Louis s’engage de la sorte sur un de ses remèdes, c’est qu’il n’a pas de doute sur le résultat. À part pour certains effets secondaires non désirés qu’il préfère afficher, s’évitant ainsi des remontrances résignées.

Un de ses souvenirs, parmi les plus présents à son esprit, fut celui où, il y a maintenant une dizaine d’années, il paria une bouteille avec un de ses clients et ami. Pas n’importe quelle bouteille bien sûr, Charmes Chambertin 1963, une merveille pour la bouche et une ruine pour le portemonnaie. Lui il s’en fiche de la valeur des bouteilles, il les laisse vieillir. Mais celui qui releva le pari dut déboursier plusieurs centaines d’euros puisqu’il le perdit.

« Me faire manger du papier ? Et sans que je m’en aperçoive par-dessus le marché ? Mais Louis, tu perds la tête mon bonhomme ? Sais-tu

seulement à qui tu parles ? »

Le restaurant était plein, et la cinquantaine de clients qui se trouvaient debout, verre de vin à la main, souriaient, observateurs complices du sketch qui prenait forme.

« Non seulement je te parie une bonne bouteille que je te ferai manger du papier sans que tu t'en rendes compte, mais je parie seul contre tous une caisse de six bouteilles que j'en ferai manger à toute la salle avec ses compliments. »

Il va sans dire que la réplique un rien provocatrice de Louis révolta une assemblée hilare. Devant la régalade passive et assurément peut coûteuse pour elle, la communauté de chanceux soutint le pari.

« Par contre, j'ai besoin d'un peu de temps. Disons qu'avant la fin de l'année je piégerai la salle entière, et tant pis pour ceux qui ne seront pas là le jour du repas. »

Le défi fut lancé fin mai. Il restait donc à Louis sept mois pleins pour tendre son piège.

Pendant quelques semaines, les habitués, maintenant tous au courant, soupçonnèrent bon nombre de plats, puis devant le ridicule de cette suspicion les doutes s'estompèrent. Ils finirent même par disparaître complètement avec la période des vacances. Louis n'en parlait jamais, mais chaque week-end, sans jamais baisser les bras, il passait des heures dans son grenier où résidaient secrètement ses fioles, fours, pilons et autres instruments d'herboriste. Il avait rameuté ses fournisseurs habituels, ceux qui mangent régulièrement chez lui et avec lesquels il entretient des liens privilégiés.

Tous le livrent, et tous les jours. Pas un n'envisagerait un seul instant de le décevoir. Il a toujours la meilleure marchandise, la plus fraîche et la plus goûteuse. C'est comme ça avec Louis, alors quand votre plus gentil client et restaurateur fétiche vous demande un coup de main, tout le monde se démène pour lui rendre service.

Pendant plusieurs mois Louis essaya bon nombre de bulbes, racines et autres écorces en tout genre. Puis il fit mariner, griller ou pourrir une foulitude de pétales, tiges et autres noyaux pour finalement, un jour de novembre, tendre son piège.

Thierry Bréa, boucher de son état et meilleur ouvrier de France, salivait devant le fumet qui l'accueillit en franchissant le seuil des *Trois soldats*.

Le sacro-saint verre de blanc de l'amitié terminé et la bouteille de petit Chablis déjà mise à mal, il quémandait quelques renseignements sur la composition de la tourte de ris de veau aux morilles et l'accompagnement des cuissots de chevreuil qui finissaient de rôtir dans l'âtre.

« La tourte c'est simple, quand tu t'es débarrassé de la petite peau des ris de veau, il ne te reste plus qu'à avoir des bons produits, crème, champignons, etc. Tu sais comment sont les bouchers maintenant, ils te vendraient une bête vivante pour gagner du temps...

— Si tu savais le mal que j'ai eu à te trouver six cuissots de chevreuil... Mais j'y pense, tu les as depuis une semaine non ?

— Juste le temps qu'il faut, tu ne voudrais pas que je te les serve comme du bœuf quand même. Le gibier, il faut lui laisser le temps de se détendre, de s'arrondir. Il doit se faire avant de se cuire, tu comprends ça quand même ? »

La tourte fut unanimement appréciée, et les six cuissots rongés jusqu'à l'os. Au moment où arrivèrent les cafés, Louis fit sonner la cloche depuis le bar.

« J'ai besoin d'un jugement sincère de l'assistance. J'ai essayé une nouveauté ce midi, et j'aimerais bien savoir ce que vous en avez pensé. »

Accord unanime et spontané de la salle.

« Comment étaient les cuissots de chevreuil ? »

Applaudissements et félicitations que soulignent quelques sourires ourlés de gras.

« Magnifiques, une merveille ! »

Thierry, aux anges avait rongé avec une passion dévorante un des os de cuissots.

« Et la tourte, comment as-tu trouvé la tourte Thierry ? »

Le boucher pris à parti se lève sous le regard de tous pour donner son sentiment.

« Le feuilletage croustillant à souhait, et la garniture à manger sur la tête d'un pouilleux ! »

Encore une fois, c'est le sentiment de la salle qui écoute, spectatrice, le déroulement du débat.

« Alors j'aimerais que nous fassions tous un effort de mémoire à propos d'un pari lancé ici même en mai dernier, entre moi d'une part, et Thierry Bréa, boucher de son état, ici présent d'autre part... »

Un instant interloqués les clients regardent le bonhomme sans comprendre.

Le boucher, encore debout mais subitement mal à l'aise, sent arriver le vent d'une défaite qu'il ne fait qu'entrevoir.

« *Le papier ?* »

Ça y est, Thierry vient de comprendre. Le souvenir du pari lui saute au visage et se mélange l'espace d'un instant avec les plats qu'il se remémore.

« Hé oui, le papier grand couillon. »

Équilibre instable, toujours debout, les yeux fermés, Thierry fouille dans sa mémoire les détails du repas sous le regard goguenard de Louis qui le laisse chercher.

« Bon dieu ! Tu m'as bien eu, le feuilletage de la tourte... »

Pas besoin de planter de banderille, le boucher a compris sa défaite dans la seconde.

À l'image de la salle qui vient de participer indirectement au dénouement du pari, Thierry est beau joueur. Non seulement il applaudit la performance de Louis, mais porte un toast au cuisinier. Ça n'est pas donné à tout le monde de si bien cuisiner la cellulose.

« En tout cas Louis, tu nous as tous eus, et pourtant sans me vanter je serais plutôt fine gueule. Si un jour tu commercialises ton produit à rendre le papier appétissant, on ne sera pas loin de manger de la merde dans des boîtes de foie gras... »

— Pour ça y a pas besoin de mes recettes, je crois bien que ça existe déjà... »

## Chapitre 3

« Bonjour Louis... »

C'est Françoise De Mesmakeur, la cinquantaine potelée et toujours bien habillée. Chic et choc, elle a la répartie façon épaule de troisième ligne de rugby, et un coup de fourchette de cannibale à l'arrivée d'une goélette espagnole. De tous ses clients, c'est avec elle que Louis s'entend le mieux. Il aime bien quand il y a de la répartie, Louis. C'est même comme ça qu'il préfère les discussions. Elle est venue manger un jour avec une de ses clientes, et depuis elle est là au moins deux fois par semaine, et jamais la dernière...

Il y a quelques mois, un an peut-être, elle aussi est venue demander conseil. Évidemment qu'il l'avait écoutée, conseillée, et même qu'il en aurait fait un peu plus si le moment n'avait pas été aussi délicat. Mais voilà, il est des choses que Louis ne fait pas.

Alors il a compris la cause et respecté la raison, puis il s'est engagé sur un remède qu'elle avait accepté de suivre. En trois mois, elle avait perdu plus de vingt kilos qui n'étaient jamais revenus, comme son mari d'ailleurs...

Mais tout cela était loin maintenant.

Françoise dirige une grosse agence matrimoniale avec une poigne de belle-mère, et vu l'énergie qu'elle y laisse, les tourtereaux n'ont qu'à bien se tenir.

« Tu nous sers deux verres, j'ai mis un cabernet d'Anjou dans la glace. »

Pas de chichi avec ses clients, Louis termine d'enfourner les gratins d'écrevisses qui feront les entrées avec une salade d'endive aux noix.

« Qu'est-ce que ça sent bon, tu nous as fait quoi ce midi ?

— Tu aimes la truite aux amandes ?

— Tu veux rire, j'espère... »

Françoise marque le coup un instant puis reprend faussement vexée.

« Qui t'as mis au courant ?

— Qui m'a mis au courant de quoi ?

— Ne fais pas semblant, la truite aux amandes c'est mon plat préféré et aujourd'hui ce sont mes cinquante ans. Tu ne crois pas que ça fait beaucoup de coïncidences, tout ça ? »

Louis retient péniblement un rire d'enfant quand elle lui donne gentiment un coup dans la brioche.

« Pardi ! C'est toi qui me l'as dit, gourdasse, tu as déjà oublié ? »

Pour le repas de midi, Louis a fait un effort, un effort surhumain même. À part pour les entrées qui ont été amenées toutes en même temps, les filets de truite ont été servis à l'assiette. Et ça, c'est vraiment pas ce qu'il préfère dans son métier.

Bien sûr, il y a toujours Cyril dans ces cas-là. Mais le SDF qui fait des extras pour Louis a, malgré sa gentillesse et son sérieux rigoureux pendant le travail, un net penchant pour le vin blanc et nécessite, à l'instar du lait sur le feu, une surveillance de tous les instants.

Malgré le coup de feu au moment de servir les truites, le repas fut une véritable réussite. Françoise a su comme à son habitude faire honneur aux plats de Louis, et certains, prévenus par la bande, ont marqué le coup.

Une fois la salle vidée, Cyril est parti en faire autant avec son biberon préféré. Il s'est assis à la place du chat et entonne son solo de tétine sans fausse pudeur, à grandes rasades apaisantes.

Louis a retenu Françoise avant qu'elle ne quitte le restaurant.

« J'ai un cadeau pour toi.

— Tu m'as fait un *doggy-bag* ?

— Ça serait dommage... »

Pas d'emballage, ça cache trop de choses, juste l'intention et le cadeau. Françoise prend la bouteille que lui tend le restaurateur et décrypte l'étiquette.

« Clos d'Estournel, Saint-Estèphe 1959... Ben mon cochon, tu t'es pas foutu de moi, il a mon âge ! Tu as cassé ta tirelire ?

— Ben en fait, pour être sincère j'en ai goûté une hier et je me suis dit qu'au lieu de le jeter ça te ferait plaisir, comme tu n'y connais pas grand-chose ...

— Salaud ! »

Louis rit et prend du rouge sur les pommettes. Il est toujours mal à l'aise dans ces moments-là. Alors la dérision, ça permet de cacher bien des choses. Françoise qui a joué les offusquées le temps d'une tape amicale sur la panse du restaurateur, le prend par le bras et lui colle sur le front un baiser que leur complicité a rendu profond.

« Ça me touche beaucoup. Je suis sûre qu'il est bon, mais ce que je préférerais c'est qu'on se le boive tous les deux. Tu nous trouves un moment et on cause à Bacchus en tête à tête, qu'est-ce que tu en penses ? »

Le partage c'est quand même une bonne façon de se faire plaisir, bien sûr qu'il va lui trouver un moment.

oOo

Le vendredi suivant, après le service, ils se sont assis tous les deux devant une superbe carafe à décanter dont le ciselage d'étain qui la décore magnifie les courbes. Louis utilise ses mots pour parler du vin, de sa nécessaire aération, et de l'indispensable temps de repos aussi. Chez lui pas d'étude, pas de maître spirituel, juste une grande pratique...

« Tu vois, c'est comme après la sieste, si tu ne t'étires pas tu n'arrives pas à te réveiller. Pour lui c'est pareil, c'est jamais bon de se réveiller en sursaut... »

— Attention à ne pas t'endormir dessus...

— Je suis un amoureux passionnel du vin, comme une mère je le regarde dormir, je l'imagine à dix ans en train de se former et j'ai le cœur qui s'emballe quand il atteint sa majorité. Et puis, comme aujourd'hui, j'ai l'impression qu'il a réussi sa vie, que je ne l'ai pas aimé pour rien... »

Naturellement, Louis a décanté le Bordeaux, puis s'en sert un fond de verre et le porte à la lumière de la bougie toute proche.

« Un bon gars ce Saint Estèphe, en tout cas sûrement pas un con si tu veux mon avis... »

Puis posant son verre sur la table il enchaîne.

« Tu vois, je vais quand même lui faire un reproche... »

Légère crispation de Françoise.

« Pas bon ? »

— Pas bon ? Non... Quelle idée ! Je suis même sûr que c'est une merveille, mais j'ai du mal à comprendre que dans le Sud-Ouest, pays de

rugby et donc anticlérical par excellence, il ait toujours fallu qu'on mélange la religion à des merveilles pareilles. L'homme a toujours été capable du meilleur comme du pire...

— Ne m'en parles pas, j'en ai deux en ce moment, de véritables catastrophes... »

Louis fait le service pendant que Françoise lui explique ses déboires professionnels.

« Le premier a trente ans, célibataire, un bon boulot et une belle gueule, mais à propos de gueule, un refouloir à mouche, une haleine insupportable. Il faut que je lui trouve une fille qui souffre d'anosmie, je vois que ça... Il finira vieux garçon, comme son acolyte, mais lui c'est pire, éjaculateur précoce, et une sueur à la limite du corrosif. Tu imagines ce qu'il faut que je lui trouve ?

— Un laideron, c'est radical pour apprendre à se retenir...

— Tu dis ça en rigolant, mais le physique est de moins en moins une priorité. Ils seraient prêts à épouser un cheval s'il était capable de leur prodiguer quelque affection.

— Pas sûr que ça se soigne le manque d'amour...

— Tu n'aurais pas ça, toi, dans tes petits paquets ? »

Louis la regarde bizarrement puis sur un ton qui demande de l'attention il explique :

« Je sais que ce que je vais te dire est peu crédible, mais à toi, peut-être parce que je te fais suffisamment confiance, je vais te révéler un secret.

— L'instant est solennel, alors je t'écoute.

— Non seulement il est solennel, mais en plus il est complètement vrai, et vérifiable. Depuis très longtemps, vraiment très très longtemps, je cherche des accords de plantes, vous dites maintenant des molécules, qui puissent aboutir au philtre ultime, le philtre d'amour... »

Louis marque une pause, puis devant l'air sérieux de Françoise, reprend le cours de sa révélation.

« J'ai fait une quantité absolument incroyable d'essais, tu ne peux même pas imaginer le temps que j'y ai passé. Petit à petit, et malgré les difficultés, je m'en rapproche. Bien que j'en sois encore loin, j'ai déjà fait

un bon bout du chemin et je sais que j’y arriverai, mais le tout c’est de savoir quand...

— Tu te rends seulement compte de ce que ça représente, un philtre d’amour ?

— Pour qui ?

— Comment ça pour qui ? Pour tout le monde ! Pour toi ! La richesse, la reconnaissance universelle ! Par contre pour moi, du coup c’est la fermeture assurée.

— Hou là, comme tu t’emballes ! Pour le moment je ne serais pas capable de rendre un crapaud amoureux d’une grenouille, et toi tu es déjà en rotation autour de la Lune. Tiens, goûte-moi ça, ça va te ramener sur Terre. »

La couleur rubis sombre du Saint Estèphe est en train de passer de la carafe aux joues de Françoise, et le rire qu’elle a naturellement bruyant ne devrait plus tarder à prendre de l’ampleur...

« C’est sérieux ton histoire de philtre d’amour ? En y réfléchissant bien ça pourrait être la solution pour les agences matrimoniales. D’un seul coup, y a plus de physique, plus de statut social, même Monsieur “Haleine de poney” a sa chance.

— Et tu veux faire une promo du genre : *Avec le philtre de madame De Mesmakeur vous trouverez l’âme sœur ?* »

Plus le fond de la bouteille est proche et plus le rire est facile.

« Couillon, tu peux te foutre de moi, mais en attendant j’ai plus d’une corde à mon arc et ton élixir de sorcière, je te parie que j’en fais boire autant que je veux.

— Il ne me viendrait pas à l’idée de mettre en doute tes compétences, mais je te répète que je ne connais pas encore tous les effets de mon philtre.

— Tu parles Charles ! T’en f’ras pas des crapauds de mes amoureux.

— Non, pas des crapauds, mais le dernier à qui j’ai proposé de soigner ses cheveux, il était content de connaître avant les effets indésirables, crois-moi...

— Il suffirait peut-être de commencer doucement et de rectifier le tir petit à petit, qu’est-ce que tu en penses ?

— J'en pense qu'on doit rester discret, et qu'il faut avoir le temps d'analyser les comportements. S'il y a des effets secondaires on doit pouvoir intervenir, mais ça me tente bien, je n'ai pratiquement pas de cobayes pour ça...

— J'ai une idée qui devrait marcher. Tu sais ce que c'est un *speed-dating* ?

— Si ça se boit, ça n'est pas du vin en tout cas...

— Ce sont des réunions de célibataires qui passent un moment ensemble à tour de rôle pour mieux se connaître. Les agences réunissent une sélection de leurs éléments en fonction de la région ou des critères les plus demandés, et on fait ses courses. Une super braderie de la drague en quelque sorte. En général, tout le monde est sur la défensive avec un scénario bien établi, genre cadre supérieur ou chef d'entreprise, mais si on se donne les moyens de les débrider il y a peut-être de quoi progresser. Moi j'augmente mes taux de rencontres réussies et toi tu bénéficies d'un grand nombre de cobayes que tu peux étudier toute la soirée...

— Et tu voudrais les faire où tes réunions ? Ici ?

— Ça me semble évident... »

## Chapitre 4

Même si Mai 68 était plus drôle, c'est quand même grâce au Front populaire qu'il a vraiment pu commencer à s'occuper de ses plantes le week-end.

Louis passe son temps libre dans le grenier avec ses « herbes à sorcières » et ses vins. Alors faire à manger pour une cinquantaine de personnes lourdement handicapées de l'affectif, ça le contrarie. Lui, ce qu'il aime ce sont les odeurs de ses plantes séchées, le bruit des bulles dans les pipettes, le froissement des feuilles broyées dans le pilon de pierre.

C'est tout son univers du week-end qu'il va mettre entre parenthèses.

Seule joie dans la soirée, les cobayes...

Depuis toujours c'est son plus gros problème. Pas simple de trouver des gens qui acceptent d'essayer des produits qu'ils ne connaissent pas, surtout si ça doit influencer sur le restant de leur vie.

Il y a bien longtemps, Louis faisait goûter ses clients sans rien dire ni calculer, quelques gouttes dans une sauce, une rasade dans une macération, mais ça a fini par poser quelques problèmes.

Il a bien fallu se rendre à l'évidence, il y a des mélanges qui ne se font pas...

Il n'a pas gardé de souvenirs en particulier, mais plutôt des anecdotes que le temps a rendues drôles. Ce n'est pas un hasard si la première femme à barbe de la capitale fut du quartier, pas un hasard non plus si les clubs libertins sont deux fois plus nombreux dans le cinquième arrondissement que partout ailleurs en France.

La dernière grosse bavure en date remonte à une dizaine d'années. Cyril, qui donne à Louis un coup de main aviné, était il y a longtemps de ses clients. Malheureusement, le verre de « liqueur maison » que Louis lui fit goûter engendra une atrophie radicale de ses parties génitales. Mettant de fait le malheureux à l'abri de toute prétention sexuelle pour de longues, très longues années.

On imagine facilement la gêne de Louis devant le résultat des essais de l'époque.

Celle de Cyril aussi d'ailleurs...

Mais cette fois ce sera différent. Louis a beaucoup progressé, et les découvertes faites depuis quelques années dans le domaine de la botanique ont nettement favorisé ses recherches, il se rapproche du Graal, c'est sûr.

Louis a balancé sur son épaule le torchon blanc qui ne le quitte jamais et s'est rapproché de Françoise. Elle est en avance aujourd'hui et la discussion de la veille l'a gardé debout une bonne partie de la nuit.

« Bonjour Françoise, j'ai repensé à ce que tu disais hier...

— Alors ?

— Alors je crois que c'est jouable. Il faut faire simple pour que je puisse surveiller les réactions, mais c'est jouable.

— Tu vois ça comment ?

— Un buffet de charcuterie, fromage, dessert, et je fais un "apéro maison" pour faire passer mon philtre. Comme ça, j'ai le temps de voir ce qui se passe...

— C'est bien, et moi je vous rejoindrai avec les clients du quartier. Une collègue viendra accueillir les autres participants chez toi. Tu verras, Maryse est charmante, un peu coincée et précieuse, mais très sympa. Tu feras goûter ton élixir à l'apéritif, c'est ça ?

— Je vais le faire en deux fois, une première avec l'apéritif, et une deuxième dans une tisane "digestive" de fin de repas. Tu les gardes longtemps après le repas ?

— Une à deux heures, je pense, quarante personnes à raison de dix minutes par couple ça fait un moment. Mais il y a toujours ceux qui partent avant les autres, ceux qui sont susceptibles, ceux qui n'osent pas venir au dernier moment, etc.

— Pour moi c'est parfait, j'aurai tout le temps de voir évoluer les effets des philtres. »

Ils ont donc pris rendez-vous pour le début du mois suivant.

Cinq semaines, le temps pour Françoise de rameuter ses troupes et pour Louis, de terminer ses préparatifs.

Ils ont été quarante-deux à répondre présents pour la soirée.

L'amie de Françoise est bien arrivée la première, mais nettement avant les autres. C'est Cyril qui l'accueille. Louis, qui veut avoir du temps pour lui pendant la soirée a demandé à son voisin de venir faire le service. En attendant, il fait la navette entre l'étage et le restaurant pour descendre ses "flacons apéritifs"...

« Bonjour, entrez. Je suis Cyril, vous devez être Maryse ? »

Effectivement, Maryse a le profil type de la bourgeoise bohème. Vêtements de marque au look presque décontracté, elle est accompagnée d'un caniche au collier rose qui semble peu rassuré par l'endroit.

« Louis n'est pas là ? »

Ça n'est pas le fait que le look de Cyril fasse particulièrement opposition au sien qui la gêne, mais il faut bien admettre que pour ceux qui ne le connaissent pas, c'est plutôt une surprise.

« Il va descendre. Pour le moment il prépare l'apéritif, je suis exceptionnellement le serveur ce soir. D'ailleurs il y a déjà quelques cruchons de prêt, je vous sers le verre de bienvenue ? »

Sous une table toute proche, le bâtard de Cyril vient de se réveiller pour cause de grelots accrochés au collier du caniche de madame. Normalement, il est le seul chien toléré dans l'établissement, c'est un gros molosse tout aussi impressionnant que gentil. Les deux bêtes entament une discussion à coup de truffe et d'effluves génitales qu'interrompt Maryse, inquiète devant l'apparition surprise du mastodonte.

« Mon dieu, à qui est ce monstre ? »

— Vous inquiétez pas ma p'tite dame, c'est Polenta, mon chien. Il est aussi gros que gentil, et puis on dirait qu'ils sont déjà copains. Tenez, je vous sers le verre de l'amitié, c'est la tradition ici. »

Maryse est bien obligée de se rendre à l'évidence, les deux chiens s'amusent. Il est peut-être temps pour elle de se détendre. La "p'tite dame" prend son verre et trinque avec Cyril qui exceptionnellement l'a attendue avant de boire.

« NON ! »

C'est Louis qui vient de pousser ce cri. Il est entré au moment où les verres entamaient une phase descendante. Cyril n'a pas dévié le tir, déjà

attendre Maryse le contrariait, mais faire marche arrière à un apéro qui a déjà pris la direction du gosier, faut pas rêver...

Pour Maryse c'est différent.

La sérénité, qui revenait à peine après l'accueil déstabilisant du SDF et l'apparition du molosse, vient de s'évaporer dans la seconde. Elle a poussé le « Hiii ! » d'un oisillon qui réclame et a laissé tomber son verre tout juste entamé. Le verre explose sur les tomettes, faisant ainsi le bonheur des deux chiens qui ne rechignent pas devant un petit coup occasionnel avec leurs maîtres respectifs.

« Cyril, tu crois pas qu'y a du boulot ? Finis plutôt la mise en place, si tu picoles d'abords ça ira pas jusqu'au bout... »

Louis ne veut pas de faux départ pour son élixir, et les quelques gorgées qu'a bues Maryse risquent de décaler les réactions.

« Vous m'avez fichu une sacrée trouille, vous criez souvent comme ça ?

— Normalement jamais, mais vous buvez le verre de bienvenue sans les autres, je ne voudrais pas que ça porte malheur... »

Louis n'a eu qu'à ramasser les morceaux de verres, les chiens ont nettoyé les taches. Et vu les langues qu'ils tirent sur leurs babines, l'apéro devait être à leur goût.

« Ils vont être saouls, vous ne voulez pas qu'on les mette dans la cour ? Ils ne risquent pas de s'échapper, elle est fermée. »

Maryse, mal à l'aise à cause de l'incident, accepte à contrecœur de laisser son petit chien en compagnie du molosse. Après tout, ils ont l'air de bien s'entendre, alors...

Une fois débarrassé de la gent canine et alcoolique, Cyril termine la mise en place.

Juste le temps de finir et les premiers participants arrivent. Maryse, après avoir consulté sa liste, épingle sur chacun des nouveaux arrivants un morceau de plastique où est écrit son prénom.

« J'ai la tête qui tourne avec votre verre de bienvenue, pourtant je n'ai pas eu le temps d'en boire beaucoup ... »

Elle a pris des couleurs, mais ça lui va bien.

« Je vous en sers un autre ?

— Un demi, comme ça, ça fera le compte... »

Une demi-heure plus tard, tout le monde est là. Françoise vient d'arriver avec les derniers participants. La bise à Maryse, à Louis, puis un verre de vin blanc qu'il lui tend accompagné d'un clin d'œil.

« Tout le monde est là ? »

Maryse n'a pas le temps de confirmer la présence de tous que des cris déchirants se font entendre à l'extérieur. Sans aucune concertation tout le monde s'est précipité.

« MON KIKI !!! »

Maryse a instantanément reconnu un appel à l'aide de son petit chien, c'est un cri de douleur qu'elle vient de reconnaître. Dans la pénombre de la cour, Kiki est bien là, et pour une fois avec le regard vif. Polenta aussi d'ailleurs, mais ce qui déclenche le fou rire de tous les témoins c'est la position du Kiki en question. Il n'a plus que les pattes avant qui touchent par terre, celles de derrière pendent dans le vide sous Polenta. Le gros chien a enfilé le petit comme un préservatif en peau de bête. La vision des deux chiens si dissemblables, et emboutis de la sorte, déclenche d'un côté les éclats de rire et de l'autre les « mon dieu! » apeurés de la maîtresse.

Heureusement que Cyril est sorti lui aussi, il s'approche des deux chiens qui visiblement ont du mal à terminer ce qu'ils ont commencé.

« C'est bon, on s'en occupe, vous pouvez retourner à l'intérieur. »

Puis sans se démonter, Cyril se recule et allume une cigarette.

« Mais qu'est-ce que vous faites ? Vous voyez bien que votre chien maltraite le mien ! Faites quelque chose, voyons... »

— Mais je suis en train de faire quelque chose, je fume... »

Maryse le regarde les mains dans les poches en train de tirer sur sa clope.

« Comment ça vous faites quelque chose. Détachez immédiatement mon pauvre Kiki voyons, vous ne voyez pas qu'il souffre ? »

— En tout cas, il ne donne pas l'impression de vouloir rentrer chez lui, votre Kiki. »

Effectivement, les chiens ont l'air de trouver ça à leur goût. Non seulement leur regard en dit long sur leur motivation, mais les premiers

cris dérangeants donnent suite à d'autres plaintes plus intimes qu'il conviendrait de laisser s'éteindre dans le calme et l'intimité.

Françoise profite d'un instant de flottement pour reprendre en main le déroulement de la soirée.

« Bon, puisque les acteurs s'amuse, à notre tour, tout le monde à l'intérieur. Au moins ceux qui n'ont pas de chien garé en double file... »

Ils sont tous rentrés, sauf Maryse qui ne veut pas laisser son petit chien seul dans une si mauvaise posture et Cyril qui compte bien profiter de sa quasi-solitude pour entamer un solo de muscadet.

À l'intérieur, les choses prennent enfin tournure. Les participants se sont placés suivant les directives de Françoise, et chacun retrouve sa première chacune de la soirée. Les discussions ont tout de suite été joyeuses, l'interlude du début de soirée a su rendre la spontanéité accessible aux plus congestionnés. Toutes les dix minutes, les hommes se déplacent d'une case sur la droite avec leur assiette du moment, et enchaînent une nouvelle discussion.

Les « Tu as quel âge ? » succèdent aux « Tu es née où ? », et les « Tu as des enfants ? » à des « Tu fais quoi dans la vie ? » qui lassent rapidement. Pourtant les nombreuses bouteilles de vin qui circulent entre les convives ont réussi à installer une convivialité intéressante.

Louis a su se faire oublier, depuis son coin de bar il scrute et déduit.

Un personnage attire particulièrement son attention, c'est un des deux grands types dont lui a parlé Françoise et que la nature a aromatisé aux vapeurs d'éther. Il a indéniablement pris des couleurs, le grand échalas, et malgré la douce chaleur de la salle il transpire à grosses gouttes.

« Salut, toi aussi t'es secrétaire de direction ? »

Surprise par l'approche castratrice du putois, la brunette un rien nunuche bafouille une réponse révisée en catastrophe.

« Hein ? Heuu oui, enfin non... »

— Ah, ça changerait, j'ai l'impression d'assister à un colloque de secrétaires de direction, c'est à croire qu'il n'y a ni caissière ni femme de ménage à Paris. Tu fais quoi alors ?

— Jé chouï checrétaire bilangue...

— Bilangue ? Comme les serpents ? Apparemment, y a pas le français dedans, peut-être le portugais, non ? »

La jeune femme est déstabilisée par cette approche peu conforme aux précédentes. Elle hésite entre un rire complice et une vexation qui se fait de plus en plus pressante.

« Oui, le Portugais, chai encorr l'acchent?

— Et la moustache !... »

Françoise, occupée à une autre table n'a pas entendu la discussion, mais la gifle qui déchire le bruit de fond, oui ! Elle se précipite au-devant de l'incident et se fait prendre à partie par la jeune femme.

« Ma il est odiou cé type... »

Le grand échalas ne se démonte pas, il termine son verre sous les regards curieux du reste de la salle et réplique.

« Ah, madame De Mesmakeur, j'ai failli vous accuser d'organiser des soirées *gay* devant l'imposante moustache de la personne ici présente, mais finalement je faisais fausse route, pour être aussi conne c'est sûrement une femme... »

Si personne n'avait vraiment suivi la première partie de la dispute, celle-ci ne leur a pas échappé. La délicate intervention du putois attise la braise féministe de certaines.

« Oh, Monsieur Berducou... »

Françoise est estomaquée par le comportement de son client, de timide maladif il est passé, le temps d'une assiette de charcuterie et de quelques verres de vin, à fruste et odieux...

« Ben quoi, c'est pas vrai peut-être ? Je viens de parler à six bonnes femmes et sur les six, cinq sont secrétaires de direction, et la seule secrétaire "bilangue" de la soirée a la moustache de Freddy Mercury et l'accent de Garcimor, vous admettez que ça chagrine quand même... »

La jeune femme incriminée s'est définitivement débarrassée du sourire enjôleur. Une colère, qu'excite une profonde honte, lui rougit désormais le visage.

« Tou pé té foutré dé moi toi, tou pou comme ouna poubellé ! »

À part peut-être Françoise qui lance des œillades désespérées à Louis, le reste de la salle passe visiblement une bonne soirée. Tous les participants

sont hilares.

Louis, sourire diplomate aux lèvres, s'est approché nonchalamment de l'épicentre du séisme et interpelle gentiment le fauteur de trouble.

« Monsieur Berducou, venez avec moi, je vous offre un verre. »

Le grand échalas ne se formalise pas plus que ça. Pas de colère chez lui, juste de l'incompréhension. Il se lève dans un mouvement réflexe, imperméable aux regards qui l'habillent et va s'accouder au comptoir sous la fraternelle surveillance de Louis.

Débarrassée de l'écharde qui risquait de faire tituber la soirée, Françoise a su la relancer en quelques paroles conciliantes. Étrangement, ce nouvel interlude a recréé le climat de convivialité un instant disparu. Les rires ont chassé la gêne passagère, et même au bar l'ambiance est plus détendue. Les deux hommes, visiblement en phase, échangent des confidences que personne ne dérange.

Après l'infusion réparatrice que Louis est allé lui préparer tout spécialement, Monsieur Berducou est revenu à des sentiments plus humains et s'est spontanément excusé auprès de la jeune femme si injustement humiliée.

« Je suis désolé Rose, je ne sais pas ce qui m'a pris, c'était très malpoli de ma part. Je vous supplie d'accepter mes excuses... »

— Oublions ça, yé né pas été très sincère avec vous, et vous traiter dé poubelle ça n'était pas très yentil non plou...

— Est-ce que je peux vous offrir un verre pour me faire pardonner ? »

Du coin de l'œil, Louis surveille le couple qu'un subit armistice a rapproché.

Encore une fois, inversement proportionnelle aux niveaux des bouteilles d'alcool, l'ambiance vient de monter d'un cran. Les tisanes ont fait du bien, et le flacon de liqueur maison aussi. On parle fort, et rigole de tout.

Le couple turbulent du début de soirée ne s'est plus quitté pendant l'intermède, et n'est pas non plus retourné s'asseoir avec les autres à la reprise. Louis les a vus partir et s'est contenté de sourire.

Dans la salle, tout s'accélère en un instant.

« Madame De Mesmakeur, c'est une réunion pour la *gay pride* finalement ? »

En face de la jeune femme hilare qui l'interpelle se tiennent deux hommes enlacés, unis par un tendre baiser. Françoise est dépassée, elle chancelle, délicat équilibre entre un vieux reste de castration religieuse et la joie de voir un couple formé pendant sa soirée.

Encore une fois, c'est Louis qui va décongestionner tout le monde.

« Champagne pour les amoureux ! »

Le couple improbable se désunit sous les vivats qui les sanctifient. Ils sont radieux et gênés, visiblement surpris eux aussi par ce qui leur arrive. Le baiser façon cinéma qui les a mis sous les feux de la rampe vient indéniablement de sceller la réussite de la soirée.

À trois heures du matin, la salle est très largement plus saoule que la morale ne l'y autorise. Louis a arrêté *in extremis* un concours de *T-shirt* mouillé et, vu la buée qui couvre les vitres de l'auberge, il doit y régner une chaleur estivale.

Les participants ont fini par ramasser leurs affaires dans un joyeux foutoir et toute la troupe a finalement quitté l'établissement sous la directive de Françoise et l'œil goguenard de Louis.

La porte du débarras où Cyril a élu domicile est entrouverte, et les légers bruits qui s'en échappent dans le silence retrouvé l'interpellent. Pourtant les deux chiens sont bien là. Ils dorment, épuisés par leurs performances respectives. Polenta, abritant Kiki contre son ventre, doit continuer à vivre un intense moment d'amour, vu les coups de reins qu'il met dans le vide.

Le bruit qui a éveillé l'intérêt de Louis depuis le pas de la porte de l'auberge ne vient pas des chiens, c'est bien un halètement qu'il entend dans son débarras. La faible lumière qui éclaire le fond de l'appentis découpe sur le mur de planches des ombres chinoises sans équivoque.

Une étrange bête à deux dos, secouée par d'ineffables rythmes tropicaux, se découpe dans la lumière. Les maîtres ont pris la relève.

## Chapitre 5

Qu'il pleuve sur la capitale, ou que le ciel profite du printemps pour éclairer la courette des *Trois soldats*, Louis a pris des habitudes que le temps a consolidées. Six heures du matin, c'est l'heure de l'éveil à la nature, et par là même, à ses fonctions vitales.

Louis descend pisser dans sa cour.

Il n'est d'ailleurs pas rare qu'il y retrouve Cyril, que le logement tout proche rend parfois synchrone. Ce dimanche, le réveil est vasouillard, la soirée qui s'est prolongée une bonne partie de la nuit n'a pas permis de rendre le sommeil réparateur.

La porte de l'auberge a claqué derrière lui, et ses sabots raclent le pavé que l'humidité de la nuit a rendu brillant. Le pantalon de velours à grosses côtes avachi sur les chevilles laisse apparaître une paire de fesses dodues qu'un marcassin qualifierait sans doute de maternelles tant elles sont poilues. Le copieux jet d'urine qui glougloute à travers la grille d'évacuation révèle une nuit froide par la buée qu'il dégage. L'image, qui n'a rien de sacerdotal, est à la hauteur du bonheur que l'acte procure à son auteur. Fesses à l'air et sexe en roue libre, Louis se gratte copieusement l'arrière-train avec un bonheur évident.

La porte du cagibi grince doucement et laisse passer une crinière blonde en bataille.

Louis s'attendait à voir sortir son partenaire du matin, mais c'est Maryse qui apparaît, elle tient son sac et son manteau tout contre elle. Son caniche, qui visiblement dort encore, est roulé en boule dans le paquet de frusques qu'elle protège d'un invisible malheur. Le visage est déconfit et l'horreur qu'on y lit n'est certainement pas feinte.

N'ayant de toute évidence pas remarqué l'attitude "originale" de Louis, elle l'apostrophe à voix basse :

« Bonjour, vous savez où on est ? »

Si la soirée semblait agréable hier soir depuis la porte du cagibi, le matin à l'air de la secouer. Elle ne reconnaît visiblement plus rien ni personne...

« Chez moi, ça vous plaît ? »

— ...

— Par contre, vous êtes en train de me regarder pisser, faudra pas vous plaindre si vous faites des cauchemars après. »

Des larmes font leur apparition, poussées par des images qui se matérialisent. Le réveil est encore trop récent pour qu'il soit possible de se souvenir des bons moments.

Maryse, à la façon d'un animal craintif traverse la cour à petit pas pressés. Elle fuit plus qu'elle ne rentre chez elle.

Comme pour lui rendre hommage, Louis lâche une salve sur son passage.

Madame couine et presse le pas.

« Ben, elle est déjà partie ? »

Cyril émerge à son tour.

Il a la tête de tous les alcooliques au lever, avec en plus une barbe à la Gainsbarre. C'est peut-être ça qui fait le plus peur. Pourtant, ce matin il y a un quelque chose de plus que Louis aimerait comprendre, en fait qui le tarabuste depuis hier soir.

« Je rêve ou tu t'es retrouvé une deuxième jeunesse cette nuit ? »

Cyril s'est rapproché et prend la relève de Louis qui se reculotte.

« J'comprends rien, j'sais pas si c'est de regarder les chiens s'envoyer en l'air ou la bouteille de ton apéro spécial que j'ai éclusée, mais elle m'a fait un effet comme ça ne m'était pas arrivé depuis... Depuis je sais plus quand d'ailleurs.

— Tu ne vas pas t'en plaindre, quand même ?...

— Ça risque pas, mais j'y comprends rien de rien, vu dans l'état où on était cette nuit je peux te dire que je n'étais pas le seul à y trouver mon compte.

— Pas sûr que le réveil l'ait autant satisfaite que sa nuit...

— Elle a pas dû aimer mon intérieur *no future*... »

Louis a passé son dimanche à méditer, avec pour unique compagne une bouteille de Meursault. Ça ne peut pas décevoir, un Meursault, tout y est suggéré, rien que du sous-entendu, de la subtilité.

C'est en cette compagnie que Louis apprécie la solitude.

Pas simple de faire le point sur les résultats de son philtre. Il faut démêler les effets des réactions naturelles, faire un parallèle entre les tempéraments et les stimuli extérieurs. Mais surtout ne pas oublier de prendre en compte l'effet de masse généré par l'alcool, lui aussi est un profond aphrodisiaque.

D'ailleurs, si l'alcool est un aphrodisiaque est-ce qu'il ne faudrait pas qu'il soit lui aussi de la plus grande pureté possible ?

Malgré la brume qui l'entoure, Louis vient de mettre le doigt sur quelque chose qui l'interpelle. Voilà un sujet à méditer...

«C'est vrai que le support fruits fermenté est excellent pour le philtre, mais peut-être faut-il le purifier à l'extrême ? Un vin exempt de tout ce qui n'est pas vin ?... Le débarrasser de toutes substances chimiques de synthèse, comme je le fais déjà pour les noyaux et les racines? Du bio comme ils disent maintenant. En fait, rien d'autre que ce qu'on mangeait et buvait avant de servir de cobaye à l'industrie pharmaceutique... »

Les vins qui correspondent à ces critères sont rares et chers, mais la cave de Louis cache des merveilles insoupçonnées... C'est d'ailleurs là qu'il finira son dimanche. Ça se mûrit ce genre de choix, un Rivesaltes 1936 n'a rien à voir avec un Armagnac vieux d'un siècle, il est des équations qui demandent du calme.

oOo

C'est Gontran qui arrive le premier ce lundi matin. Louis s'attendait à voir arriver Françoise à la première heure, mais non... Le lundi a dû être chargé.

« Louis, c'est vrai que tu as organisé un *speed-dating* chez toi ce week-end ?

— Je n'ai rien organisé du tout, je me suis contenté d'accueillir des clients de Françoise, moi les rencontres amoureuses tu sais... Sers-nous plutôt un verre au lieu de rouspéter, tu sais que c'est pas bon d'être énervé avant de manger. »

Louis a fait des gigots de sept heures qu'il réussit à la perfection, « tout est dans la cuisson » dit-il, « de la fonte pour aller doucement et du temps pour que ça fonde ». La salle est remplie d'odeurs qui mettent à mal les estomacs des nouveaux arrivants.

À peine franchie la porte du restaurant, Françoise est assaillie de questions, le téléphone arabe fonctionne aussi le week-end apparemment.

Les « Pourquoi pas moi ? » accusateurs précèdent les « Tu pourrais le dire ! » suspicieux qui visiblement l'enchantent. Elle n'a que le temps de lancer une œillade d'excuse à Louis qui la regarde tout sourire se débattre parmi les envieux. Toute la salle ne parle que de ça. À les écouter, il faudrait en faire un par semaine et pousser les murs. C'est visiblement aussi une victoire de communication : si le philtre ne marche pas, Françoise remplira au moins son carnet de clientèle.

— Pon chour meuzieu Louis. »

Marrante la tête du papy qui le salue, il y a quelque chose qui ne lui est pas étranger. En tout cas ça n'est pas un habitué, il les connaît tous.

« Fous n'afez pas changé debuis le temps... »

Louis vient d'être percuté de plein fouet par un flot de souvenirs qui prennent pied peu à peu. Tout se bouscule, il n'ose se souvenir...

« Hermann, Hermann Schulz. Caporal dans la Wehrmacht, en 41, c'est moi qui fous fournissais la fiande pendant la guerre... »

« Merde Hermann...! Mais comment ? Mais qu'est-ce qu'il ...? » Tout remonte à la surface d'un coup. Le marché noir, les bonnes bouteilles pour les officiers et la viande pour lui... Le petit caporal allemand toujours gentil, toujours arrangeant. Qu'est ce qu'il fait là? Mais surtout comment il est là ? Et autour de lui, le bruit de fond de la salle qu'il ne fait plus que percevoir. Le temps vient de s'arrêter pour entamer une marche arrière de plus de... de soixante-cinq ans déjà ! Oui, c'est bien ça, soixante-cinq ans. Qu'est-ce qui se passe ? C'est la première fois que ses souvenirs reviennent sans y avoir été invités...

On le bouscule, autour de lui la vie continue et Hermann le dévisage.

« C'est incroyable meuzieu Louis, moi che zuis un fieillard et fous, fous êtes resté le même pendant toutes ces années ! Donnez-moi fotre zecret.

— Vous devez confondre avec mon père monsieur... J'ai repris l'auberge après sa mort, il y a trente ans maintenant.

— Ach. Ch'aurais du m'en douter, che zuis très maladroit, feuillez m'excuser. Ch'ai retrouvé la cour et le restaurant exactement comme ils étaient quand ch'étais encore un petit caporal de l'armée allemande et ch'ai bien cru refenir soixante ans en arrière. Fous ressemblez beaucoup à fotre papa, c'est impressionnant, on dirait que rien n'a chanché ici depuis tout ce temps. Che ne fous ai pas plessé chespère ?

— Non non, pas du tout, c'est juste que vous m'avez surpris en plein travail, ne vous inquiétez pas. Vous avez retrouvé facilement le restaurant ?

— Non bas du tout, nous afons tourné toute la chournée de fendredi afec ma femme, c'est la troisième fois que che fiens en facances à Paris et que che fous cherche. Alors afant de repartir pour Zürich demain chai foulu ezayer encore une fois. Ça n'a pas été sans mal, fous êtes pien caché dans fotre cours.

— Les amis de mon père sont toujours les bienvenus, je vous offre le verre de l'amitié ?

— Fous afez kardez la même bonne coutume que fotre papa ! C'est bien, ça. Che suis bien content de fous afoir troufé. »

Louis installe le couple et après leur avoir servi le verre commémorateur, regagne jambes chancelantes l'abri de son bar. Il est passé inaperçu aux yeux de tous ses clients, c'est à peine si Françoise a remarqué l'espace d'une seconde ce couple de retraités qu'elle n'a jamais vus dans le restaurant. Des amis sans doute...

Rarement les repas du midi ont été aussi turbulents, tout le monde parle fort et soumet des idées à Françoise qui note les remarques les plus pertinentes. Elle est aux anges. Le restaurant est pratiquement plein, et la quasi-totalité des célibataires de la clientèle a pris rendez-vous à l'agence pour avoir une chance de participer à la prochaine réunion. Encore une fois, et malgré son impatience à retrouver Louis, le repas s'éternise.

Hermann a une nouvelle fois remercié pour l'accueil du fils et pour sa cuisine qui est selon lui à la hauteur de celle du père, puis Louis a raccompagné le couple jusqu'au porche. C'est exceptionnel autant de prévenance chez lui, raccompagner quelqu'un jusqu'au porche, c'est un peu comme vouloir s'assurer de son départ.

Si Hermann semblait sincèrement ému, Louis, lui, semblait plus perturbé encore en regagnant le restaurant.

Françoise s'est assise, vidée par l'intensité du repas. Pendant deux heures elle n'a pas eu une seconde pour elle, il a fallu noter les références des nouveaux postulants, répondre aux questions et rassurer les inquiets. Les derniers clients du restaurant enfin partis, c'est une Françoise ébouriffée qui le regarde revenir.

« Qu'est-ce qu'ils ont tous ?

— Tu devrais connaître les hommes avec le métier que tu fais... Quand la biche est dans le bois, les loups salivent. Les échos ont été positifs d'après ce que j'ai entendu...

— C'est le moins qu'on puisse dire, rien que ce matin au téléphone j'ai doublé ma clientèle, et une agence concurrente est même venue me voir pour que je leur donne des conseils. On a formé deux couples dans la soirée, tu te rends compte? Pas le lendemain avec un rendez-vous extérieur, le jour même, ça ne m'était jamais arrivé...

— Trois...

— Trois quoi ? Couples ?

— Oui, et même quatre si on compte les chiens...

— Arrête de te fiche de moi, c'est qui le troisième couple ?

— Pue d'la gueule et Garcimore... »

Françoise s'étrangle avec son café, elle tousse et refait surface choquée.

« Tu pourrais les appeler autrement quand même... »

Louis est goguenard devant l'effet de sa parenthèse.

« Dis-moi plutôt comment ça s'est passé avec Maryse, je suppose qu'elle t'a mise au courant de sa soirée ? Dimanche au réveil elle avait repris le sens des réalités et elle ne semblait plus tellement enchantée...

— Je te retourne ta remarque de tout à l'heure, tu devrais mieux connaître les femmes... Si elles râlent, ça n'a rien à voir avec le fait que ça ne va pas... Disons que ce serait plutôt une façon d'attirer l'attention, de susciter de la compassion, de se rassurer quoi. Et si je peux me permettre, sans vouloir offenser personne, vu l'endroit où elle s'est réveillée ça me semble plutôt normal, non ?

— Je te l'accorde, mais j'ai besoin de savoir ce qu'elle pensait sincèrement de sa nuit...

— Officiellement c'était l'enfer, Cyril l'a fait boire, et une fois saoul il aurait profité de son état de faiblesse. Je crois qu'elle n'oubliera pas son réveil...

— Ça veut dire quoi, qu'elle a aimé sa soirée ?

— Pour une femme, ça veut dire qu'elle n'est pas prête de l'oublier...

— Ah ... Donc ça a pris ?

— Il semblerait. Et Cyril ?

— Cyril ? Hé bien comment dire... Disons qu'il a retrouvé confiance en sa virilité disparue, une sorte de cadeau de Noël avant l'heure.

— C'est plutôt encourageant comme résultat, non ?

— C'est vrai que les résultats sont bons, mais il faut relativiser, sur vingt-cinq couples possibles on n'en a réellement unis que trois... Mais j'ai compris une chose primordiale hier, je dois attacher autant d'importance au support liquide du philtre qu'aux matières actives elles-mêmes.

— Et tu sais comment faire ?

— Disons que j'ai quelques idées à vérifier...

— À partir de quel moment tu considéreras avoir réalisé le philtre d'amour parfait ?

— Le jour où n'importe qui pourra devenir amoureux de n'importe qui...

— C'est pas ce qui s'est passé samedi ?

— Je n'en suis pas aussi sûr que toi. Regarde ta copine par exemple, j'ai l'impression que c'est surtout l'alcool et les nouvelles performances de Cyril qui lui ont ouvert des horizons. Quant au grand échalas et à la petite rose, je crois bien qu'ils étaient faits l'un pour l'autre sans le savoir. Je pense sincèrement que je n'y suis pour rien, ou alors pour pas grand-chose. Le seul couple qui me ferait croire que le philtre a eu un réel effet ce sont les deux homos...

— Qu'est-ce qui te fait dire ça ?

— Ce sont les seuls qui ont trouvé un partenaire inattendu. Ils sont venus au-devant d'une rencontre tout à fait ordinaire, et ils ont trouvé un amour extraordinaire, au sens littéral du mot. Rien ne les prédestinait à cette rencontre. Pour moi, c'est la seule véritable réussite de la soirée...

— Tu es déçu ?

— Pas du tout, au contraire. C'est la première fois que j'ai un aussi bon résultat, et puis j'ai compris beaucoup de choses. Mais je sais que je suis loin d'être arrivé, la prochaine fois ça devrait être encore mieux...

— Comment tu veux faire ?

— Surtout ne change rien, le concept est bon. Ce qui m'aiderait au fur et à mesure des soirées, c'est qu'on élimine les couples déjà formés, remarque en même temps ils n'ont plus rien à faire là...

— Tu as besoin de combien de temps pour te préparer ?

— Disons un mois, ça te va ? »

Il n'en fallait pas plus pour rendre la vie belle à Françoise, son agence matrimoniale est une des plus grosses de Paris et même si sa renommée n'est plus à faire, il n'en reste pas moins que les petites annonces ne sont plus guère à la mode. Ces rencontres sont une véritable cure de jouvence pour son agence.

Quant à Louis, maintenant il doit se débattre avec des souvenirs qu'il croyait effacés à jamais. Hermann, c'est le premier morceau de son histoire à refaire surface. Jusqu'à maintenant, ceux qui s'absentaient trop longtemps des *Trois soldats* en perdaient automatiquement la trace dans leur mémoire, mais pas lui. Un souvenir de soixante ans...

C'est pourtant pas un de ses plus vieux, loin de là.

## Chapitre 6

Ce soir, le restaurant sera complètement rempli.

Françoise n'a pu faire moins que soixante personnes. Seule concession aux recommandations de Louis, Maryse et Cyril seront là. Maryse parce qu'elle travaille avec Françoise, et Cyril parce qu'il faut laisser du temps à Louis pour surveiller la salle.

La partenaire d'un soir de Cyril est venue seule, cette fois-ci...

Parmi les clients de Françoise, un groupe de filles semble bien se connaître et c'est apparemment l'anniversaire de l'une d'entre elles. Le "cocktail de bienvenue" a été unanimement apprécié, mais pour un anniversaire c'est du champagne qu'il faut, alors Louis sort quelques bouteilles et fait le service. Il n'en faut pas plus pour pousser le thermostat de la soirée, un cocktail et une flûte de champagne. Les filles sont en forme, et à la façon d'une troisième mi-temps de rugby, quelques chansonnettes régaler l'assemblée. C'est Laurence qui fait, la première, les frais d'une démonstration de son talent et de sa décontraction. La jeune femme, qu'aucune fausse pudeur ne freine, entonne à tue-tête le premier refrain : « Et porte-le au frontibus, au nasibus, au sexibus et glou et glou... »

Aucune gêne pour la jolie petite blonde qui fait incontestablement effet de carburant à tous les hommes de la soirée. Laurence présente sa flûte de champagne aux diverses étapes réclamées par la chanson, puis, suivant la consigne, bascule d'un trait la boisson pétillante sous les acclamations des spectateurs d'un soir.

Il ne sera pas dit qu'elle restera la seule dans ce cas, ses copines enchaînent la même gymnastique et par la même occasion, terminent le champagne du patron.

« Ami Louis, Amis Louis, bois donc ton veeeerre, et surtout ne le renverse paaas... »

De ce côté-là pas de soucis, ça ne lui est encore jamais arrivé. Il est hilare l'ami Louis. Normalement se mettre en avant ne fait pas partie de ses préférences, mais là, c'est si joliment demandé qu'il ne s'échappe pas.

Plus de champagne ? Peu importe, un verre de cocktail fera l'affaire, ce qui compte c'est de ne pas décevoir le verre à la main.

« Et glou et glou, et il est des nôôôôtres, il a bu son verre comme les autres... »

Françoise, partagée entre sourire et inquiétude a du mal à apprécier le moment de détente...

« Si c'était moi, je n'aurais pas fini d'en entendre parler... »

Le regard grincheux de Cyril en dit long sur sa frustration.

Au bar, Laurence ouvre enfin ses cadeaux sous les rires des copines et leurs applaudissements.

« C'est malin, vous avez choisi le moment pour ça... »

Tout le monde est hilare devant les sex-toys qu'elle vient de dévoiler, et même si la gêne n'a visiblement pas beaucoup d'emprise sur elle, ce n'est pas le cas de tous dans la salle. Un gros sexe en gélatine rose fluorescent dans la main, la jeune femme fait mine d'assommer les copines qui semblent bien apprécier le moment. Des boules de geisha et un petit canard jaune à moteur électrique complètent la panoplie de Laurence.

Elle les conservera comme un totem pendant la soirée, tous bien en évidence devant sa place, ou presque...

L'apéritif d'accueil a débordé, et la bonne humeur qui règne au bar a gardé tout le monde debout. Finalement à neuf heures, peut-être à cause de la faim qui commence à faire parler d'elle, c'est le branle-bas. Tout le monde s'installe simultanément devant son assiette et face à son premier rendez-vous. C'est le moment pour Louis de commencer à respirer, le premier cocktail maison a eu son approbation quasi involontaire pendant la chanson, mais son deuxième verre l'a été en toute conscience. « Après tout, pourquoi pas moi, c'est peut-être plus facile d'analyser les réactions si je suis directement concerné ? » Se rangeant sans sourciller à sa propre opinion, qu'il juge particulièrement pertinente, Louis a terminé le dernier pichet de cocktail sous l'œil inquiet de Françoise et celui jaloux de Cyril.

Laurence et ses copines, que Françoise a eu la sagesse de ne pas placer trop loin de Louis, commencent fort. Le premier type de la soirée à faire les frais de leur excitation est un des clients de Louis. Il le connaît bien puisque c'est le commis de Thierry, son boucher. Le garçon à la bonne bouille de son patron, les joues rouges toute l'année et le même ventre.

C'est un chic type, Diego, mais un peu trop timide pour commencer la soirée dans les griffes de "Lucifera"...

« Donc, je résume, tu es boucher, tu as vingt-cinq ans, tu aimes la techno et apparemment tu es un garçon, c'est bien ça ? »

Les copines pouffent et Diego coince.

« J'aurais plutôt tendance à me mettre dans la catégorie des hommes, mais c'est à l'appréciation de chacune en fait...

— Et comment tu fais la différence entre garçon et homme ?

— La maturité sans doute...

— Les mensurations aussi, non ? »

Diego hésite, il n'ose pas comprendre le sous-entendu. C'est Laurence encore une fois qui bouscule les conventions en empoignant le phallus de plastique fluorescent qui se dresse devant elle.

« Tu te situerais comment par rapport à un jouet ? »

Il vient de virer au rouge entrecôte, le garçon boucher. Les quatre pintades qui font équipe avec Laurence gloussent et, malgré le partenaire qui leur fait face, n'ont d'yeux que pour leur amie qui malmène le rougeoyant jeune homme. Perdu entre bafouillages et postillons Diego passe un mauvais moment.

« Dix minutes, on change. »

Tous les garçons se déplacent d'un cran, et Diego souffle, il était temps. Le regard du jeune homme en dit long sur sa frustration.

Si les jeunes femmes qui se trouvent à portée de Louis sont du genre expansif, la table du fond n'a que de bons élèves. Louis s'est rapproché, l'air débonnaire, et tend l'oreille, rapidement déçu par la frilosité des questions.

Comme la dernière fois, les « Tu fais quoi ? » succèdent aux « Tu as des enfants ? » qui lui font regretter de s'être déplacé, d'autant que la petite Laurence est plutôt gironde.

Louis ne s'en aperçoit pas sur l'instant, mais l'émoi qui commence à l'émoustiller, prend rapidement une forme conséquente pour devenir, en quelques instants, franchement protubérant. Cette nouvelle déformation qui donne du relief à son tablier blanc ne pourra pas passer inaperçue bien longtemps.

C'est probablement sa démarche de canard engoncé qui l'a fait repérer de Françoise. Elle a vu, d'abord sans vraiment oser comprendre, puis évite son regard pour cacher son trouble.

Il y a quelque chose de détaché dans l'érection que son pantalon congestionne. Un peu comme s'il promenait quelque chose dont il est fier, mais qui n'a plus rien d'original. Pourtant, un renflement de cette taille susciterait de la fierté chez un bon nombre, voire de l'orgueil pour certains.

Louis, que son nouveau profil rajeunit, a décidé de souligner le moment avec une bouteille dont il a l'exclusivité. Il est allé jusqu'en cuisine pour la faire décanter, et, à l'abri des envieux, fait des allers et retours pour remplir son verre.

Cette fois-ci les effets du philtre sur le groupe ne se sont révélés que tard dans la soirée, la tisane digestive de Louis a apporté le petit coup de pouce dont certains manquaient. Sitôt bue, et sans même avoir recours à la liqueur maison, deux jeunes femmes plutôt discrètes jusqu'à présent ont dans un même élan fougueux enlacé leur partenaire du moment. La discussion retenue en début de soirée a été balayée d'un baiser digne de la plus efficace des ventouses.

Les deux garçons, reprenant péniblement leur respiration et par la même occasion l'utilisation de leur langue, n'ont-ils pas voulu en rester là et contre-attaquent sous les hourras de la salle.

« Et de deux... »

Louis vient de lancer un clin d'œil comptable et aviné à Françoise. Moins d'une demi-heure plus tard, et sans que rien ne le laisse prévoir, le couple se trouvant directement à côté de Laurence s'échange un baiser-main, la larme à l'œil. De toute évidence, une folle passion se lit dans leurs regards enflammés.

Encore une fois, la salle prévenue par les félicitations des proches se lève et applaudit les nouveaux élus. Tout le monde est debout, sauf la *pin up star* de l'apéritif qui fond en larmes. Elle regarde ses voisins et pique une crise...

« Et moi j'suis pas assez belle, c'est ça ? Qu'est-ce que tu as de plus que moi, toi, à part dix kilos, hein ?

— ... »

Le gros chagrin de Laurence vient de jeter un froid, tout le monde se tait, honteux d'être heureux...

« C'est parce que je suis frigide, hein, c'est ça ? ! »

Le pauvre type qui est assis en face d'elle paye pour tout le monde.

« Est-ce qu'au moins y en a un qui a fait attention à moi ce soir, hein ? Qui a vu que j'étais malheureuse. Même avec vos conneries de boules de je sais pas quoi, j'arrive pas à jouir... »

Effectivement personne n'avait remarqué, mais les boules de geisha offertes quelques heures plus tôt ne sont plus sur la table.

« De toute façon vous en avez rien à foutre de moi, c'est juste mon cul qui vous intéresse... Vous êtes tous des salauds ! »

Laurence, yeux bouffis et visage ruisselant de larmes se lève devant tout le monde et sort du restaurant, escortée par le malaise de tous. Le silence qui a accompagné sa sortie n'a fait que la rendre plus triste.

De nouveau, Louis est là pour relancer la soirée, les deux bouteilles de champagne qu'il offre au nouveau couple ont vite fait d'effacer la déprimante sortie de la *pin-up* avinée.

Son érection, amie fidèle de la soirée, ne l'a pas quittée, elle semble même avoir encore gagné en volume. Louis n'y prête plus attention. Englué dans ses vapeurs d'alcool il ne se rend plus compte de grand-chose, ce qui n'est pas le cas de tous... Françoise virevolte de table en table et ne rate rien de ce qui se passe autour d'elle. Un quatrième couple puis un cinquième se déclarent, elle est aux anges.

Louis, rendu euphorique par son état avantageux et les quantités non négligeables d'alcool ingurgité, pose un carton de champagne sur la table des amoureux, enflammant ainsi définitivement la soirée. Plus personne n'est assis à sa place, fini les rencontres formelles, la fraîcheur du début n'a d'égale que la braise qui chauffe la salle. Les couples nouvellement formés sont restés, mais ne se sont plus quittés. Tantôt s'embrassant, tantôt s'enlaçant, ils font la joie de tous les participants.

Louis s'est assis, rester debout ne serait pas sérieux.

Il a le sourire béat de ceux que l'alcool confit et ne permet plus d'envisager la réalité. Il est dans un monde fait de jolies filles, de franches érections et de bon vin. Louis savoure un véritable moment de félicité alcoolique.

La soirée va même se terminer sans lui, ou plutôt sans sa participation. Françoise qui a eu du mal à l'approcher de toute la soirée est finalement

venue s'enquérir de son état, prenant bien soin de ne pas accrocher du regard cette bosse qui se voit comme un sexe au milieu de la figure.

C'est elle qui fera la fermeture et mettra aimablement les clients dehors, allant jusqu'à les raccompagner dans la rue.

Louis a ouvert un œil devant le calme qui le surprend. Même les yeux ouverts il a tout de celui qui dort. Françoise le tranquillise et confectionne un oreiller pour qu'il puisse y poser la tête. Le banc, quoique taillé dans le meilleur chêne de la forêt de Fontainebleau, est d'un moelleux plus que discutable.

Madame la directrice, que la solitude libère, se sent pousser des ailes devant la proximité de la protubérance que cache le tablier de Louis. Toute la soirée, une émotion insidieuse qu'elle s'est efforcée de refouler l'a titillée.

Sa curiosité naturelle ayant trouvé le soutien de la solitude, elle prend le tablier de Louis entre deux doigts délicats et doucement le soulève.

## Chapitre 7

Cette fois-ci, les deux voisins sont parfaitement synchrones. Les voilà tous les deux, mal réveillés, cul à l'air, pissant à l'unisson à travers la grille d'aisance de la petite cour.

« Bien dormi ?

— Humm ?

— Bien dormi ?

— Humm... »

Ce matin Louis pédale dans la semoule.

Les quantités de vin bues cette nuit l'ont englué dans une purée de pois digne d'un petit matin londonien. C'est à peine s'il entend, à travers le glouglou de leurs jets d'urine, le léger grincement de la porte en bois du cagibi de Cyril.

« On est où ici ? »

Tout juste le temps de se retourner que Louis imprime une image en double. La tête qui dépasse de la porte est toute aussi hirsute que celle du mois dernier. Le maquillage a coulé lui aussi, et les mêmes cheveux blonds psychédéliques sont en bataille. Seule différence avec la dernière fois, l'âge. La jeune femme qui s'inquiète à l'abri du panneau de bois ne doit pas avoir plus de trente ans.

C'est à ses vêtements que Louis la reconnaît.

Laurence a passé la nuit avec Cyril...

La pauvre fille ne devait pas s'attendre à une fin de soirée comme ça, le réveil doit être pénible.

« Qu'est-ce que je fais là ? Et qui vous êtes d'abord ?? »

Ça ne va pas être simple de lui expliquer...

Elle a quand même attendu que les deux hommes aient fini leurs mictions matinales pour franchir le pas de la porte de son nid d'amour. Elle n'est visiblement pas rassurée par ce qu'elle découvre et fuit devant une réalité qui l'effraye.

« Je ne sais pas ce que tu leur fais, ou plutôt ce que tu leur fais pas, mais t'es apparemment moins doué pour les lever que pour les coucher...

— En tout cas, je fais pas le difficile, tu peux me croire. Même si je ne sais pas ce qu'elles me trouvent, je m'en fous, ça faisait trop longtemps que je baisais plus. Alors tu penses, des petites pépés comme ça, je vais par cracher dessus... »

S'il avait la télé, Louis serait resté toute la journée dans le canapé, zapette en main. Il s'est bien fait une infusion pour soigner le mal de tête, mais la fatigue est telle qu'il va falloir une remise à niveau plus complète des ressources vitales.

oOo

Ce qu'il y a de bien dans la Tartiflette c'est qu'elle fait autant plaisir pendant le repas que pendant les dix heures de digestion. Les narines commencent par entamer un dialogue avec les effluves de reblochon fondu, puis, une fois la fourchette en main, ce sont les papilles qui explosent sous le gras du lard et des pommes de terre imprégnées. Mais le gros de la bataille vient du temps qu'on met à digérer l'onctueux volume de fromage fondu, ingurgité en se brûlant.

Pour Louis c'est tout ce qu'il lui faut ce lundi. La sieste qui suivra la plantureuse gratinée et les tartes de prunes, mettra définitivement fin à l'état vasouillard qui ne l'a pas lâché depuis dimanche.

Exceptionnellement, Françoise n'est pas venue déjeuner ce lundi. Et ça tombe bien, il n'aurait pas pu s'en occuper.

En effet, pour la première fois depuis, depuis... très longtemps, trop longtemps pour pouvoir s'en souvenir, Louis a eu une visite inamicale. Les deux hommes qui sont arrivés au restaurant sont entrés avec le départ de ses derniers clients.

À peine le temps d'un sourire crispé du plus jeune et d'un discret « Bonjour » du plus âgé, que les deux hommes lui tendent une carte en baragouinant des choses difficilement assimilables. Pendant que le premier essaye de se faire comprendre de Louis, le second, regard goguenard, détaille l'établissement.

« Je ne comprends rien à ce que vous dites, qu'est-ce que c'est qu'un Dégécérés ?

— La DGCCRF, vous ne savez pas lire ? Tenez, regardez sur la photo, Franco Mario, inspecteur du service des fraudes, ça vous dit peut-être

quelque chose, ça ? »

À part le nom de famille qui lui rappelle vaguement quelque chose de désagréable, le reste des références que le roquet lui postillonne au visage ne lui dit absolument rien...

« Vous le faites exprès ou quoi ? Vous ne devriez pas le prendre comme ça, vous avez vu l'état de votre taudis ? »

Louis est estomaqué par la façon dont cet inconnu lui parle. Non seulement ils sont arrivés seuls, sans aucun ami pour les conduire jusqu'à lui, mais le plus jeune des deux est très désagréable, presque méprisant.

Un taudis...

Le mot choque Louis qui s'est toujours donné beaucoup de mal pour qu'à sa façon son restaurant soit toujours irréprochable. D'ailleurs c'est bien simple, s'il est toujours plein c'est que personne ne se plaint...

« Qu'est-ce qu'il a mon taudis ?

— Il a qu'il n'est pas aux normes, voilà ce qu'il a !

— C'est quoi, pas aux normes ?...

— Vous êtes un peu dérangé vous, non ? D'où vous sortez ? Pas aux normes c'est qu'il ne ressemble à rien. L'éclairage n'est pas aux normes, vous n'avez pas de caisse enregistreuse, aucune sortie de secours, pas d'extincteurs, vous êtes un danger public dans votre genre ! »

L'expression de détresse que Louis leur jette doit être particulièrement expressive puisque le second inspecteur vient à sa rescousse.

« Mon collègue a raison, vous êtes en infraction avec la totalité des points de sécurité de votre établissement, et nous serions en droit de fermer votre établissement sur le champ, mais nous ne sommes pas là pour empêcher les gens de travailler, ne vous inquiétez pas... »

Louis est toujours aussi ahuri devant les explications qu'on vient de lui fournir, la seule chose qu'il comprend c'est que celui-là a l'air plus conciliant que son ami.

« Vous ne voulez pas qu'on s'assoie, ça ne changerait rien à ce que vous avez à me dire, je suppose... »

Les deux collègues se regardent, et ne trouvant aucune remarque à faire, posent leurs sacs sur un coin de table et leurs augustes postérieurs sur un banc.

« J'allais me faire un café, je vous en propose un ? »

Bien évidemment, les deux hommes ont refusé, et bien évidemment Louis leur a quand même apporté des tasses. Sur le plateau il a posé une bouteille dont il a le secret, comme à chaque fois qu'une discussion se prolonge à la fin d'un repas...

« Mais vous le faites exprès, c'est pas possible ?... Elle est où l'étiquette de la bouteille ?

— L'étiquette de la bouteille ? Mais comment vous voulez que je le sache ? Vous êtes un marrant vous, vous êtes le premier client à me poser cette question... Normalement tout le monde me demande si je ne peux pas lui avoir une bouteille, mais on ne m'avait encore jamais demandé des nouvelles de l'étiquette, celle-là elle est pas mal... »

Le plus âgé des deux inspecteurs retient mal un sourire qu'il semble, curieusement, dissimuler à son collègue.

La répartie de Louis n'a pas l'air de plaire à tout le monde, et une discussion qui aurait pu prendre un chemin plus convivial est en train de déraiper dans une grosse flaque de susceptibilité et d'orgueil mal placé.

« Si vous ne voulez pas de mon café, je peux vous faire une petite tisane, ça vous détendra. Et puis tenez, si vous voulez vous pourrez même la payer. Mais je vous préviens, c'est pas l'habitude ici. Normalement, mes médicaments je les fais jamais payer...

— Exercice illégal de la médecine, vous êtes en train de battre un record, vous. On n'a pas trouvé le restaurant chinois qui s'annonçait déjà copieux, mais là c'est la palme d'or des P.-V. assurée avec vous... »

Puis prenant à témoin son collègue, la teigne enchaîne.

« Vous avez déjà vu ça, Stéphane ?

— Pas en quarante ans de carrière... ça n'existe plus un restaurant comme ça, vous pouvez me croire... »

Pendant que le jeune homme sort de quoi écrire, Louis est allé chercher le café. À son retour il surprend le bruit de la bouteille qu'on repose, le plus âgé des deux n'a pas résisté à la tentation.

« Alors, comment vous la trouvez ma vieille prune ?

— Une merveille, vous ne pourriez pas m'en avoir une ? »

Les deux hommes s'amusent de la moquerie à peine dissimulée.

Mais il n'y a qu'eux...

Le collègue susceptible s'arrête un instant et, dévisageant son partenaire, lance, acide :

« Ça va, j'ai compris, je m'incline devant la hiérarchie, mais je vous préviens, ce taudis ne restera pas longtemps ouvert, comptez sur moi pour faire respecter la salubrité publique... »

Le type se lève et empoigne sa sacoche, puis sans se retourner laisse les deux hommes en plan, sourire aux lèvres.

Il ne sortira pas du restaurant.

Le massif bloc de pierre qui rend la porte légèrement plus basse que la norme l'arrête net dans un « Klonk! » à rendre jaloux le champion de France des CRS.

C'est marrant comme on peut avoir l'air bête les bras en croix ...

« Ben merde, pour une fois qu'il se sert de sa tête, on ne peut pas dire qu'il fasse semblant... »

— C'est marrant, mais je vais finir par me demander si le granit n'attirerait pas les abrutis. J'ai pas le souvenir de bosse sur quelqu'un de gentil. »

Aucun des deux n'a bougé, à part Louis, mais pour leur resservir une généreuse rasade de vieille prune.

« Faut pas lui en vouloir, il est plus complexé que méchant, sa femme l'a quitté pour une autre femme, et son orgueil de mâle supporte péniblement la comparaison... »

— Faut qu'il essaye les agences matrimoniales, j'ai des cartes de visite sur le bar, si ça peut lui rendre service... »

Un joli bourrelet rosé est en train de prendre du relief sur le front du grincheux, et malgré la douleur qu'il ne manquera pas de générer, il aura quand même l'avantage de faire diversion. Les deux hommes ont réussi à le réanimer à la vieille prune, puis Louis les a raccompagnés jusqu'au porche, en transit pour le médecin le plus proche.

Une fois seul Louis s'est rassis les yeux dans le vague.

Visiblement perturbé, il attrape la bouteille de gnôle et passe outre les mini-doses des tasses à café. C'est la deuxième fois que son passé remonte à la surface et le moins qu'on puisse dire c'est que ça vient de loin... Le

vieux caporal qui retrouve le restaurant, et maintenant ces deux types qu'il n'avait jamais vus.

Encore une fois, c'est après une nouvelle série de tests du philtre.

Voilà qui devrait lui occuper l'esprit un bon moment. Ce n'est pas que son passé lui fasse particulièrement peur, mais quand même. Plus de deux siècles sans visites désagréables, forcément quand ça arrive, ça surprend un peu...

Il a fallu attendre le lendemain pour que Françoise fasse enfin une apparition.

Louis est alors morose, ses réflexions de la nuit l'ont empêché de dormir et ses conclusions ne vont probablement pas faire plaisir.

« Tu pourrais quand même faire installer téléphone...

— J'en ai jamais eu besoin depuis que je travaille ici, tu ne voudrais pas qu'il me devienne indispensable sous prétexte que vous ne savez pas vivre sans, quand même...

— De mauvais poil ?

— Je t'ai attendue hier, tu aurais pu faire un détour pour me tenir au courant quand même...

— Je n'ai pas eu une minute à moi, et normalement ce midi je ne devais pas venir manger, j'ai une liste d'attente de plus de cent vingt postulants pour la prochaine soirée...

— Ah, quand même...

— Et encore, je ne te parle pas des nouvelles inscriptions ni des visites des concurrents. Non seulement on a fait des couples, mais tout le monde a aimé. D'un couple la première fois, on est passé à cinq indiscutables. Même s'ils n'ont pas tenu longtemps, ils se sont quand même formés pendant la soirée non ? Cette fois, tu ne peux pas dire que le résultat était mitigé.

— Il ne l'est pas, c'est sûr, mais j'ai un trou sur la fin de soirée, j'ai dû me laisser aller sur le champagne. À chaque fois c'est pareil, je sais ce que ça me fait, mais quand c'est bon y a pas de raison de le laisser se perdre non ?

— Rassure-toi, tout a été bu, même si tu as été particulièrement généreux...

— Tu as fait le compte des couples ? Moi je me suis arrêté à Laurence et à sa crise...

— Sept, on a écrasé la dernière soirée, ton philtre commence à être vraiment performant, ça fait vingt pour cent.

— Tu finiras industrielle des sentiments...

— Eh ben dis donc, c'est pas la joie toi aujourd'hui...

— Pas vraiment, j'ai beaucoup réfléchi à ce qu'on fait, et il faut que je prenne le temps de comprendre ce qui se passe, ça va trop vite...

— Tu veux arrêter ?

— J'ai pas dit ça, je dis juste qu'il faut savoir prendre le temps de réfléchir aux conséquences, c'est vrai que ça marche de mieux en mieux, et même qu'on se rapproche bien, mais comprend-moi, ça demande beaucoup de préparation, et j'ai d'autres recherches en cours aussi.

— Tu travailles sur quoi si c'est pas indiscret ? Tu ne m'avais pas dit que tu étudiais autre chose...

— Je finalise un élixir qui permettrait de faire manger n'importe quoi à n'importe qui en lui donnant le goût de ce qu'il aime par-dessus tout...

— Quelque chose comme un exhausteur de goût ?...

— C'est possible, pour moi ça reste un élixir... En même temps, ça me permettra de prendre un peu de recul. Je te le ferai goûter si tu veux... »

## Chapitre 8

Plusieurs semaines ont passé sans que Françoise ne reparle à Louis de leurs soirées.

Ce sont ses clients qui s'en sont chargés.

Pas un repas sans qu'on lui demande la date du prochain *speed-dating*, pas une journée sans qu'une des anecdotes croustillantes des dernières réunions ne fasse rire les clients à l'apéritif.

Seul véritable changement apparent pour Louis, il a un nouveau copain, un comme il les aime. Stéphane, le plus âgé des deux inspecteurs qui lui ont rendu une si perturbante visite il y a maintenant un mois, a retrouvé le chemin du restaurant. C'est assez rare pour être souligné, avec son collègue ils sont une exception. Jusqu'à maintenant, personne sans un ami dans la place n'a jamais franchi le porche. Il n'y a jamais eu d'inconnu *Aux Trois soldats*, au moins depuis... Depuis une éternité...

Le désagréable collègue a, d'après Stéphane, repris ses esprits à l'hôpital et garde un immense trou dans son emploi du temps, pas moyen de se souvenir de l'accident.

« Tu penses bien que je ne lui ai pas reparlé de toi, il croit que c'est arrivé en remontant d'une cave où nous sommes allés quelques jours plus tôt. »

Stéphane est là quasiment tous les midis.

Célibataire depuis une quinzaine d'années, il s'est instantanément senti bien chez Louis et reste presque tous les jours à discuter le bout de gras après le service. Le restaurateur s'est rapidement mis à lui parler de ses passions, qui ont d'ailleurs toutes deux trouvé un écho auprès du vieil inspecteur de la DGCCRF. Celle des deux qui a permis de souder leur amitié est incontestablement leur commune vénération au culte de Bacchus. Bien que pour Stéphane cela reste de l'amateurisme éclairé à côté des connaissances et de la cave de Louis.

Pour son anniversaire, veille du jour de l'An, Louis lui a offert une bouteille de son année de naissance. Bonnezeau 1949, le Bon Dieu en culotte de velours.

« Tu vas voir Stéphane, avec ça tu gagnes directement ta place au paradis, boire un nectar pareil ça fait saliver le Bon Dieu.

— Tu ne crois quand même pas que je vais boire ça tout seul, on va se l'ouvrir tous les deux, non ? »

C'est à ce genre de signe que Louis sait qu'il ne s'est pas trompé. Celui qui partage de bon cœur est rarement mauvais.

« Ça, c'est une bonne idée. Je te propose mieux que ça, demain c'est la St Sylvestre, le restaurant est fermé et toi tu es tout seul chez toi, alors à moins que ta femme soit revenue on pourrait faire le réveillon tous les trois ?

— Trois ?

— Tous les ans je le fais avec Cyril, mais normalement à dix heures il est trop saoul pour tenir à table, alors si ça te tente je nous mitonne un repas de gala. »

Comment refuser une offre pareille ?

Pour Stéphane, les *Trois soldats* c'est la Rolls du "bon manger", à ne pas confondre avec, quelle ineptie, le "bien manger"...

Louis les a gâtés pour le réveillon. Après avoir goûté le merveilleux Bonnezeau à l'apéritif, et s'être nappé la bouche d'un revêtement de fruits confits mûris à souhaits, il leur a fait rapidement gratiner de petites terrines de champignons au foie gras frais et a mis au four un sublime lièvre à la royale que Stéphane n'est pas prêt d'oublier. Cyril, qui n'a fait que regarder le moelleux d'Anjou, qu'il trouve bien trop sucré, s'est arrêté à la fin du lièvre. Comme à son habitude il s'est saoulé à la piquette à vinaigre d'une appellation commerciale quelconque du sud de la France.

Avant minuit les deux hommes, repus et comblés, finissent leurs bains de bouche avec un Armagnac hors du temps que seule une poignée d'amateurs à travers le monde pourraient encore espérer goûter.

« C'est divin, Louis. Un jour il faudra que tu me fasses visiter ta cave un jour.

— Ça me fait plaisir que tu l'aimes, il ne doit pas en rester plus de dix bouteilles dans le monde. Mais je vais t'en ouvrir une autre et tu me diras comment tu le trouves, c'est toujours intéressant de comparer, on se rend mieux compte quand il y a deux bouteilles sur la table. »

Les deux hommes se recueillent un instant devant le petit verre à alcool que Louis vient de remplir.

« Tu ne te sers pas ? »

— Non, pas celui-là, c'est spécial. J'ai particulièrement besoin que tu me dises ce que tu en penses, une sorte de test si tu préfères. »

L'instant est solennel, pas question de dire n'importe quoi. Stéphane met toute son âme dans la dégustation. Ses yeux fermés donnent l'étrange impression qu'il regarde dans sa bouche pour augmenter les sensations du liquide qui se répand sur ses papilles.

« Alors ? »

Le vieil inspecteur avale la gorgée qu'il retenait encore un instant dans sa bouche et avant de répondre reprend son premier verre pour pouvoir comparer les arômes du premier Armagnac.

« Je vais peut-être dire une connerie, mais pour moi c'est le même, je ne vois aucune différence entre les deux, et pourtant la couleur n'est pas la même...

— Tu ne dis pas du tout de connerie, mais tu viens de me faire un sacré compliment, tu es en train de boire du thé...

— Du thé ? Tu te fous de moi, du thé... Où est la blague ? »

Le petit sourire de Louis cache une fierté intense mais qui en dit long sur la joie que le commentaire lui a procurée.

« Il n'y a pas de blague, c'est du thé, je l'ai infusé en début de soirée spécialement pour te le faire goûter après l'Armagnac.

— Je ne comprends pas, tu dis que dans la deuxième bouteille, celle que je viens de goûter tout seul, c'est du thé ? »

Stéphane porte une seconde fois l'unique verre que Louis a servi jusqu'à son nez.

« Du thé ? Tu rigoles ou je ne comprends rien à ce que tu dis... Si ça, c'est pas au moins un vieil alcool, je mange ta table...

— Tu ne devrais pas prendre ce genre de pari, non seulement c'est totalement indigeste, mais en plus j'en ai encore besoin...

— Alors explique-moi parce que là je suis complètement largué... »

Louis prend la cruche d'eau qu'il a posée sur la table au début du repas, et à laquelle ils n'ont d'ailleurs pratiquement pas touché, puis en sert un verre à Stéphane. Sortant un petit flacon de sa poche, Louis dévisse la pipette en caoutchouc qui fait office de bouchon et sous le regard de son ami, laisse tomber trois gouttes ambrées dans le verre.

« Tiens, je sais bien que ça n'est pas ce que tu préfères, mais goûte quand même... »

Stéphane prend le verre rempli d'eau et le porte à ses lèvres.

Il n'y a pas besoin d'attendre longtemps pour que son expression se décompose. Un véritable masque d'incompréhension habille le visage du vieil inspecteur qui de toute évidence a du mal à rassembler ses réflexions. Sa certitude se fissure, les goûts et les doutes se mélangent, déstabilisant encore un peu plus le cobaye d'un soir.

« Comment tu as fait ça ?

— C'est un peu trop compliqué pour les détails, mais en gros c'est l'élixir dont je t'ai parlé, ce que vous appelez un exhausteur de goût...

— C'est incroyable Louis, tu as réussi un produit miracle... Tu as mis trois gouttes de ton élixir dans un verre d'eau, ou de thé, et j'ai vraiment bu un vieil alcool. Je ne suis peut-être pas un critique culinaire, mais je ne souffre pas non plus d'agueusie. Ça, c'est absolument fantastique, incroyable...

— En fait, il n'est pas vraiment réussi, ou plutôt pas encore complètement réussi. Sens l'autre verre encore une fois, et dis-moi ce que tu en penses maintenant... »

Stéphane s'est enfoncé le nez dans le verre et a même fini par inspirer à grands coups de poumons, mais rien, il n'a plus aucune odeur...

« L'impression d'odeur ne tient pas, il ne me reste plus que ça à finaliser...

— Et pour les autres parfums, c'est pareil ?

— Les autres parfums ?...

— J'imagine que tu as essayé d'autres goûts, le chocolat, le Coca, la viande rouge...

— C'est le cerveau qui fait le goût, les papilles transmettent et le cerveau analyse, il n'y a qu'un produit. Après tout dépend de ce que tu as

envie de manger ou de boire...

— Tu veux dire que si j'avais eu envie d'un jus d'orange j'aurais bu le meilleur jus d'orange du monde ?

— C'est exactement ça. Ton cerveau est stimulé en fonction de ton envie de goût du moment, les papilles ne font que véhiculer l'information que ton cerveau interprétera à sa convenance...

— Mais c'est encore plus génial ! Un seul produit pour rendre toutes les nourritures parfaites !...

— Parfaite ? Je ne suis pas sûr que le mot convienne, disons qu'on pourra manger n'importe quoi en se faisant plaisir. Pour le bonheur c'est une autre histoire...

— Je n'en reviens pas de ce que tu as découvert, c'est l'invention du siècle ! Tu es un véritable génie, Louis, c'est la fortune assurée. Tu te rends compte qu'on pourrait faire manger de la merde à n'importe qui ? Et avec ses compliments en plus ?

— Je crois bien que c'est déjà fait, il y a qu'à regarder dans les magasins...

— Tu vas trouver la solution pour l'odeur ?

— "L'impression" d'odeur, tu veux dire. Oui, je crois que j'ai ce qu'il faut, mais ça va demander du temps, il y a deux macérations à finir et quelques produits à faire venir, mais oui, normalement ça devrait être résolu. »

Récompense ultime, les deux amis ont terminé l'année dans la cave de Louis, et plus personne n'a touché à l'élixir.

Il ne manquait plus que ça pour rendre la soirée inoubliable au vieil inspecteur qui a fini par s'endormir, adossé à deux fûts d'un sublime rhum JM datés de 1972.

## Chapitre 9

Louis n'a pas ouvert tout de suite au début de l'année.

Comme tous les ans, il a des petits travaux de salaison et de conserves à faire. Pendant une grosse semaine, il s'occupe des canards gras qu'il transforme à sa guise avec ses saucissons et autres pièces de porc qui fumeront doucement sous la jupe accueillante de la cheminée.

Cyril lui donne la main tous les ans, et cette année, Stéphane s'est joint à eux. À trois, tout est plus simple. Les deux semaines de vacances du futur ex-fonctionnaire du service des fraudes l'ont visiblement bien détartré. Il court d'une gamelle au hachoir sans s'arrêter, les boyaux naturels que Louis utilise n'ont plus de secret, et la découpe du canard est devenue un geste machinal.

Le restaurant est une cuisine géante où il ne ferait pas bon que l'inspecteur vienne exercer son métier. Mais il s'en fout royalement, la retraite est pour cette année, et il n'a pas envie de passer à côté de ça. C'est un bonheur évident.

« Au fait Louis, je ne t'ai jamais dit, mais mon collègue, tu sais Mario Franco, il s'est inscrit à l'agence de Françoise...

— ...

— Tu te souviens que tu lui avais glissé une carte pendant son K.O. ? Eh bien, il l'a retrouvée dans sa veste et il y est allé...

— Si ça ne lui fait pas de bien, ça ne pourra pas lui faire de mal... »

Après tout, il n'y a rien à dire, à part peut-être que si la rencontre se fait elle risque d'être intéressante.

Les cent canards gras ont été transformés en conserves que Louis ressortira pour certains menus spécifiques. Tous les ans il fait des saucisses de canard qui ornent comme une guirlande de Noël l'intérieur de la cheminée, mais elles ne resteront pas longtemps. En général quand le mois de février est terminé, les saucisses le sont aussi.

Le lundi de la réouverture, Françoise est venue le voir avant tout le monde. Elle est même là à dix heures, surprenant Louis en pleins

préparatifs d'un petit salé aux lentilles dont les premiers effluves veloutés commencent à s'approprier l'endroit.

La bise, et les bons vœux qu'il ne manque pas d'échanger avec tout le monde pendant quinze jours, ont précédé de peu la raison qui a motivé Françoise à une arrivée si matinale.

« On doit recommencer, Louis, je ne peux plus les tenir. Tu n'imagines pas ce que je dois raconter pour toujours repousser la prochaine soirée. Si tu n'es pas prêt, on ne peut pas en refaire une avec le même élixir que la dernière fois ? »

Il a le sourire en coin des victoires annoncées.

Évidemment qu'ils vont en refaire, des *speed-datings*. Il a eu largement le temps de figoler les quelques réglages qui manquaient, en quatre mois, et même si les prochains tests ne devraient pas être la réussite attendue par Françoise, ils permettront au moins d'éliminer définitivement des protocoles discordants.

« Est-ce que dans quinze jours ça te va ? »

S'il voulait la voir sourire, c'était bien comme ça qu'il fallait s'y prendre. Françoise lui a collé un énorme baiser sur le front et s'est sauvée, tornade euphorique, mettre en route ses convocations. Louis n'a pas eu le temps de demander le nombre des convives, mais ça vaut peut-être mieux comme ça...

Bien évidemment, la nouvelle n'a pas traîné, Gontran qui arrive un peu avant midi est déjà au courant et c'est suffisant pour que le reste des clients le soit aussi au fur et à mesure des arrivées.

Pendant les quinze jours suivants, il n'a plus été question que de ça.

Seule exception au caquetage généralisé de la clientèle des *Trois soldats*, Thierry, le boucher. Rien à fiche de ces potins de basse-cour, la seule chose qui compte pour lui, c'est la tradition. Il s'est installé devant la cheminée et la larme à l'œil s'émerveille des chapelets de saucisses de canard fumées qu'il dévalise rituellement tous les ans en début d'année.

oOo

Françoise est particulièrement excitée ce soir, la salle du restaurant n'aura jamais été aussi remplie, et si Cyril n'avait pas été là, Louis n'aurait certainement pas pu y arriver seul. Stéphane lui a bien proposé de lui

donner un coup de main, mais devant la présence de son si désagréable collègue, le restaurateur a préféré s'en passer.

C'est d'ailleurs lui qui arrive avec le premier groupe qui s'est retrouvé à l'agence pour prendre leurs badges. Il n'a pas fallu plus d'une microseconde à Louis pour le reconnaître. Depuis son bar, il le regarde observer la salle qui semble l'interpeller.

« Bonjour, le verre de bienvenue ? »

— Heuuu, oui, merci, c'est vous le propriétaire ? »

Évidemment, il n'a pas pu s'en empêcher, toujours quelque chose du boulot à l'esprit.

« C'est étrange, je fréquente ce quartier de Paris depuis six ans, et je n'ai pas le souvenir de votre établissement, pourtant j'ai l'impression d'être déjà venu... »

— C'est possible, vous imaginez bien que je ne me souviens pas de tous mes clients... »

Louis regarde l'inspecteur de la DGCCRF qui détaille la salle, visiblement à la recherche d'un indice à même de raviver ses souvenirs. À moins que ce ne soit les si envahissantes normes qui stimulent son quotidien...

La soirée a commencé à deux cents à l'heure et se terminera en apothéose par une bagarre qui restera dans les mémoires.

Les bouteilles qui ont circulé toute la nuit ont motivé l'excitation de tous. Les filles sont particulièrement chaleureuses et leurs comportements racoleurs n'ont fait qu'exacerber les hormones des coqs en herbe qui se sont immanquablement volés dans les plumes. Propriété imaginaire de chacun, ces demoiselles se sont indiscutablement épanouies pendant la soirée.

Une fois le repas terminé, deux d'entre elles se sont lancé un défi que Françoise n'a pu empêcher. Alors, plutôt que de faire son grincheux, Louis a soumis l'idée, pour mettre une touche plus festive à l'exhibition, d'utiliser du champagne.

Le couple gagnant du concours de *T-shirt* mouillé a très nettement bénéficié d'un soutien massif des imposantes glandes mammaires de la plantureuse jeune femme. Pourtant fade à première vue, elle est devenue en un instant la coqueluche éphémère du troisième *speed-dating*.

C'est rapidement devenu intenable pour Louis. Françoise a cessé de courir dans tous les sens, s'étant rendu compte de son incapacité à faire asseoir tout le monde. De derrière le bar, ils regardent, ahuris, le déroulement de la soirée qui dérape doucement sur une pente glissante, réservée aux adultes.

Le dernier événement remarquable de la soirée, avant que Louis ne fasse les gros yeux et mette tout le monde dehors, c'est un autre concours qui cette fois-ci opposa deux des « gallinacés » les plus virulents. Gontran est rouge de colère et a attrapé le jeune inspecteur de la DGCCRF par le col.

Louis, qui s'est interposé a eu toutes les peines du monde à les calmer, il n'y est d'ailleurs arrivé qu'en soumettant la noble idée d'un tournoi pour départager les deux prétendants.

Le gagnant aura le droit exclusif de faire sa cour à la jeune femme si bien dotée. La salle a encouragé les deux opposants à s'affronter de plus chevaleresque façon et, devant la perspective d'un duel de gifles, a unanimement fait groupe pour soutenir, visage goguenard, l'idée génialissime de Louis.

Les deux hommes se sont assis face à face de chaque côté d'une table, avec pour unique directive de mettre une gifle à son adversaire sans jamais bouger la tête lorsque c'est son tour d'encaisser. Mario a commencé fort méchamment en faisant claquer sa première gifle sur l'oreille de Gontran. À son tour, Gontran n'a eu aucune pitié. Si la gifle qu'il a reçue lui a certainement rendu l'oreille douloureuse pour un bon moment, l'énorme baffe qu'il vient de claquer en pleine tête de l'inspecteur des fraudes a indiscutablement marqué des points psychologiques. Un instant déstabilisé par l'énormité de la collision à laquelle il vient d'être confronté, Mario retient une grimace qui l'aurait disqualifié. À son tour de se faire plaisir et de rendre la monnaie de sa pièce à son adversaire dont la pointe du menton se zèbre de rouge. La gourmette que l'inspecteur de la DGCCRF n'avait pas jugé opportun d'enlever avant le début du duel vient d'ouvrir le menton de Gontran qui n'a fait que reculer légèrement sous l'impact.

Louis est aussitôt intervenu.

« Pénalité ! La main et uniquement la main... Deux gifles de suite pour Gontran. »

Les spectateurs sont déchaînés, les sifflets et les rires font un boucan de tous les diables entre chaque échange, mais au moment de l'impact le silence seul fait place à la détonation.

Détonation qui entraîne inévitablement les hourras des spectateurs. Gontran ne retient pas un sourire qui en dit long sur la peine qu'il va infliger à son concurrent. Si celui-ci n'a pas bougé sous le premier coup, il fond en larme à la deuxième baffe qui enflamme simultanément sa joue et les spectateurs rendus hystériques par la défaite mortifiante du tricheur. Les éclats de rire et les cris de joie ne font que rendre l'humiliation plus profonde.

Mario, main sur la joue, est sorti, oublié de tous. Les larmes qui coulent sur ses joues n'ont trouvé que l'attention de Louis. Le restaurateur n'a pas insisté devant le refus d'un remontant, la honte qui submerge le jeune inspecteur est trop profonde pour qu'une main amicale puisse gommer quoi que ce soit.

Il est tard, même très tard quand la foule excitée se décide enfin à quitter le lieu de tous les excès. Cette fois-ci, la porte de Cyril est fermée et Louis devra se contenter de son imagination pour deviner sa fin de nuit.

oOo

C'est au tour de Cyril d'accueillir Louis ce matin dans la cour. Le sacrosaint glouglou matinal des deux hommes semble avoir réveillé un intrus puisque la porte du cagibi de Cyril grince et s'entrouvre.

Pas de tignasse blonde ce matin. Un visage, comme Louis n'a pas le souvenir d'en avoir déjà vu, pointe le bout de son nez par la porte entrebâillée.

« Qu'est ce que tu fait ici ? Qu'est ce qui fait paffé ? »

Louis est médusé...

Sa bouche s'est figée, entre-ouverte et son regard hagard demande silencieusement confirmation à Cyril qui n'ose le regarder.

Impossible de se tromper maintenant que la tête vient de sortir entièrement de sa cachette, c'est bien le visage tuméfié du jeune inspecteur de la DGCCRF qui dépasse. Il a une joue qui ressemble à celle d'un dogue allemand, et l'œil du même côté est joliment décoré de violet et entièrement fermé...

Cyril finit par lever les yeux, honteux.

« J'ai rarement autant bu, et venant de moi c'est pas peu dire, mais là je crois bien que j'ai dépassé les limites, faudrait que je pense à arrêter quand même... »

C'est probablement la seule fois où Louis a dû regretter de ne pas porter de montre, ça devait être le fou rire le plus long de l'histoire de l'humanité...

## Chapitre 10

« Qu'est-ce qui s'est passé, Louis ? Tu sais pourquoi ça a dérapé comme ça ? »

— Disons que j'ai une petite idée...

— Alors, dis-moi, ça me ferait du bien de comprendre. »

Françoise n'a pas attendu lundi pour venir aux nouvelles.

Dimanche après-midi, elle était devant la porte du restaurant à taper du poing pour réveiller le restaurateur qui s'acharnait à faire le plein de sommeil.

« Je devais éliminer définitivement des formules pour lesquelles j'avais un doute, et je les ai testées hier soir. Pour faire simple, la production d'œstrogène et de testostérone est trop importante et déplace, sans limite, les repères coutumiers de chaque individu. En clair, ils ont tous été trop stimulés physiquement et pas assez mentalement. Je le savais, ou plutôt je m'en doutais, mais il fallait que j'en sois sûr. Maintenant que c'est fait, j'ai énormément avancé...

— Tu aurais pu me le dire avant, que je sois prête à toute cette pagaille...

— J'aurais pu, mais je n'étais sûr de rien, sinon je n'aurais pas eu besoin de tester ces formules. Ils auraient pu tout aussi bien avoir une énorme diarrhée. Sans rire, les produits que j'ai utilisés sont majoritairement de puissants diarrhéiques. Mais comme tu as pu t'en rendre compte, de ce côté-là au moins il n'y a pas eu d'incident à déplorer...

— Est-ce que d'avoir éliminé ces formules douteuses ça te donne accès à la recette ultime ?

— Non bien sûr, il faut encore que je détermine le dosage de certains extraits et le mode d'absorption. Pour le moment, je me sers d'alcool pour stabiliser la formule, ou d'eau chaude pour déterminer sa résistance à la chaleur, mais de ce côté-là il y a encore du travail.

— Quand tu dis que tu te sers d'alcool, tu parles de quoi ? »

Louis marque un temps, et sans quitter Françoise des yeux, se perd dans ses pensées.

« En fait, c'est la question sur laquelle j'ai le plus travaillé dernièrement. Si tu as un moment, je veux bien te montrer, et puis il est peut-être temps après tout. Tu as le droit de comprendre, et de savoir surtout. »

Elle est la première à passer les portes de la maison dont l'accès se fait par le fond de la cuisine. Un certain nombre de privilégiés ont déjà pénétré dans le sanctuaire de toutes les exaltations culinaires, mais personne ne s'est encore aventuré au-delà.

Le fouillis qui semble total dans le reste de la maison prend peu à peu un sens, il s'organise malgré la faible place qu'il laisse. Les innombrables piles de livres et sacs ou boîtes de toutes formes donnent, petit à petit, une signification au réseau qui serpente dans les pièces que Françoise traverse à la suite de Louis.

« Là ce ne sont que des racines et des tubercules d'Amérique du Sud. Toutes totalement déshydratées sur place, et totalement exemptes de molécules chimiques, rien que du bio du sol au plafond. Là, à droite, des noyaux de fruits en provenance d'Asie, tous desséchés et encore une fois totalement vierges de la moindre toxine de l'industrie chimique. »

Dans l'étroit escalier en bois qui les mène au premier étage, une main courante élimée par le temps retient prioritairement un instable empilage de bocaux en verre remplis d'indicibles substances. Le temps d'un minuscule couloir encombré de livres, et les empilements du premier escalier se répètent dans le deuxième. Bocaux, boîtes et caissettes alternent en désordre.

« Bienvenue dans mon antre, Madame de Mesmakeur. »

Elle n'en mène pas large Françoise.

Plus rien ne colle avec le Louis qu'elle admire.

Si le sourire qu'il n'a pas quitté la rassure un peu, l'endroit ne se prête pas, à première vue, à la rigolade. Deux chiens-assis dont les verres trop fumés par les années empêchent la lumière du jour de pénétrer l'espace. Le parquet gémit sous chacun des pas que fait le restaurateur en se déplaçant bougie à la main. Il a fait le tour et allumé quelques lanternes permettant ainsi à Françoise de contempler l'imposante pièce et ses occupants.

« Tu as devant toi tout ce qui motive mon existence : la quête du philtre d'amour. »

Françoise n'ose pas bouger devant le peu de place que laissent les tables couvertes d'incroyables boyaux de verre et d'appareils auxquels elle ne comprend rien. L'immense comble voûté est intégralement rempli de meubles abritant un indescriptible capharnaüm.

« C'est là que je mets au point tout ce que je fais. Que ce soit le philtre d'amour, l'exhausteur de goût, ou encore les remèdes pour vous soigner, tout a été fait ici. »

Louis s'interrompt un instant pour souligner le caractère solennel de la déclaration à venir.

« Si je t'ai amené jusqu'ici, Françoise, c'est pour que tu comprennes bien que je ne fais pas n'importe quoi, n'importe comment, dans le but de me payer une bonne tranche de rigolade. Je ne suis jamais aussi sérieux que quand je parle du philtre d'amour. Tout à l'heure tu me demandais ce que j'utilisais comme alcool, eh bien, regarde cette bouteille à côté de toi. Elle a quarante-sept ans et pourtant elle ne peut pas me servir, le vin qu'elle contenait a été contaminé par des molécules qui rendent mon élixir dix fois moins efficace. C'est surtout ça que j'ai testé la dernière fois. Tiens, regarde celle-là, un Armagnac de plus d'un siècle, lui je suis certain qu'il est totalement exempt de toute saloperie. Voilà ce que j'utilise comme support à ma formule. »

Elle est dépassée par la passion que Louis voue à sa recherche, passion qu'elle n'a fait qu'imaginer il y a plusieurs mois... L'incroyable vision de dizaines de tubes en verre dont certains glougloutent doucement lui donne un sentiment de petitesse qui ne laisse aucune place à une répartie de pacotille.

« Je n'imaginai pas ça...

— Elle est toute ma vie cette recherche, et quand je te dis toute ma vie, crois moi je ne parle pas à la légère. »

Encore une fois, le regard de Louis se perd dans la pénombre de la pièce. Puis un vague frisson le ramène à la réalité.

« Après tout, il est peut-être temps que je t'en dise plus... Je vois bien autour de moi que les choses changent, le charme est en train de se rompre depuis que je progresse. Je deviens visible de tous, et mon passé me rattrape. Je pense que tu dois savoir maintenant, mais tu dois être la seule... »

Louis se secoue et pose la bouteille d'Armagnac qu'il tenait, puis regarde à nouveau Françoise que son discours est loin d'avoir rassurée.

« Françoise, quand je t'ai fait monter ici je n'ai pas évalué le niveau que tu franchissais dans le partage de mon secret. Il faut maintenant que je t'en dise plus sur moi, que je te dise tout, en fait. Mais ça risque de te faire un choc, tu vas entendre quelque chose de véritablement hors du commun et tu devras faire un énorme effort pour arriver à te débarrasser de l'envie de me prendre pour un fou. Alors si tu t'en sens capable, tu vas entendre une histoire qui risque bien de changer le cours de ta vie... »

L'inquiétude qui scelle les lèvres de Françoise passe pour un accord silencieux aux yeux de Louis, et le restaurateur enchaîne en tendant un tabouret à sa confidente.

« Tiens, assieds-toi, ça vaut mieux, ça risque d'être long. Pour commencer, mon âge. Je n'ai pas cinquante-deux ans comme tout le monde s'accorde à le croire, mais deux cent quatre-vingt-dix. Je suis né à Paris, dans cette maison le 24 octobre 1721, sous le règne de Louis XV, dit le Bon – mais entre nous soit dit pas tant que ça... Ça va jusque-là ou tu veux te pincer ? »

Louis continue devant le silence réconfortant de Françoise.

« Je n'ai pas toujours été le gentil Louis que tu connais. Il y a un peu plus de deux siècles, l'auberge des *Trois soldats* était tenue par un homme qui gagnait sa vie en vendant une fort mauvaise soupe à de fort méchantes gens. Le quartier était un coupe-gorge où il valait mieux ne pas traîner la nuit tombée. Un soir d'hiver, j'ai violenté une femme de passage, elle m'avait demandé un coin de paille pour la nuit, et pour payer son abri elle avait travaillé dans l'auberge toute la soirée. Une fois terminée sa gamelle, elle est allée se coucher, là où dort Cyril maintenant. Moi, comme à mon habitude j'étais saoul, et avec deux rustauds tout aussi saouls que moi on est allé la prendre de force. Une sacrée donzelle la Tzigane, elle était bien joliette. Elle s'est pas laissé faire et un des deux rustauds qui m'accompagnaient ne s'en est pas remis d'ailleurs, elle lui a ouvert le crâne en deux d'un coup de bûche, alors on a dû l'assommer. Au matin, quand elle s'est enfin réveillée, elle est pas partie comme ça. Elle s'est mise à hurler dans la cour, fallait voir comment. Moi je n'étais pas bien fier de ma nuit, et quand je suis enfin sorti pour tenter de la calmer elle a voulu me mettre un coup de fourche. Elle était folle de rage. Dans une langue que j'ai pas comprise, elle m'a crié dessus en faisant des gestes de démente, puis en crachant par terre, elle est partie sans se retourner. C'est

dix minutes plus tard que j'ai compris ce qu'elle avait dit. Une vieille qui vivait là m'a tout traduit. Je venais de me faire jeter un sort qui dure toujours, et parole de Louis, je n'ai jamais été aussi près de le lever.

« C'était quoi ? »

Françoise a quand même réussi à placer deux mots.

« Le sort ? Tu n'as pas deviné ?... Elle m'a enfermé dans le temps, comme elle disait, et je n'en sortirai pas tant que je ne serai pas éperdument amoureux. Elle a fait ça pour me punir de l'avoir violentée. À chaque fois que j'y repense, je trouve que c'était juste, même si la punition est désespérément longue...

— Et depuis plus de deux cent cinquante ans, tu essayes de faire un philtre d'amour pour lever le sort ?

— C'est ça. Tu comprends pourquoi j'ai accepté ton offre. Je n'ai que rarement la possibilité de tester mes potions, il faut que je reste discret. Tes *speed-datings* c'était la chance de ma vie, et pour une vie de presque trois siècles ça fait beaucoup tu peux me croire.

— Alors pourquoi tu as voulu t'arrêter ?

— Il s'est passé des choses tout à fait nouvelles, des choses auxquelles je n'étais pas préparé. Depuis que nous avons amélioré le philtre, je deviens plus visible au monde extérieur... D'abord il y a eu le petit caporal, Hermann... On s'est connu pendant la Seconde Guerre mondiale, il était chargé des commandes spéciales des officiers supérieurs allemands et je lui échangeais du vin contre de la viande. Lors de son dernier voyage dans la capitale, il y a deux mois, il a cherché le restaurant. Malheureusement pour lui c'était la veille du premier *speed-dating* et il ne l'a pas trouvé, mais le lundi, surlendemain de la soirée, il l'a cherché à nouveau. Cette fois-ci, il l'a trouvé, difficilement c'est vrai, mais il a trouvé quand même. Ça ne pouvait dire qu'une chose, je redevais visible de tous. Jamais personne n'avait trouvé l'accès au restaurant sans qu'un ou une amie ne l'y introduise. Je n'ai jamais eu de client par hasard... Puis le mois dernier, il y a eu les inspecteurs de la DGCCRF, c'était la première fois que j'entendais parler de ces types. Des caisses enregistreuses, des extincteurs, des menus... Tu te rends compte du choc ? Depuis plus de deux cent cinquante ans, je fonctionne toujours de la même façon, et il n'y a jamais eu personne pour me faire la moindre réflexion... »

Louis marque une pause devant les changements qu'il ne fait que commencer à comprendre et reprend son histoire.

« Faut dire aussi que ça a drôlement changé depuis tout ce temps, malgré les apparences. C'est pour ça que j'ai voulu prendre du recul, ça faisait trop d'un coup. Mais en prenant le temps d'y réfléchir, j'ai vite compris que j'étais sur le bon chemin, je devais juste faire face à tout ce que ton époque allait m'apporter. »

L'expression de Françoise, qui fixe Louis, la bouche entrouverte, en dit long sur l'intensité de ses réflexions muettes. Les détails odieux qu'il vient de lui jeter à la face la révoltent, ils viennent de reléguer au second plan l'âge du restaurateur. Louis, son Louis... Son génial Louis est l'auteur d'un viol...

Simplement à la regarder Louis a compris l'intense débat qui se déroule à l'intérieur des murs de sa conscience. Pas besoin d'en rajouter, il y a suffisamment à digérer comme ça. Machinalement, il a ouvert la bouteille qui devait servir au philtre et leur sert deux verres.

Visiblement, Françoise a du mal à faire passer la nouvelle du viol.

« C'était il y a deux cent soixante-dix ans...

— Et alors... ?

— Françoise, tu dois resituer l'époque... Paris sous Louis XV, tu comprends ?

— Louis, tu te rends compte de ce que tu me racontes ? Tu me dis avoir presque trois siècles et dans le même paquet je dois digérer un viol vieux d'autant...

— J'imagine bien que ce doit être indigeste, mais c'est pourtant la stricte vérité. Tu ne peux pas le voir uniquement comme ça, à part physiquement j'ai énormément changé. Ça représente un gros volume de remords deux cent cinquante ans de culpabilité, crois-moi... Si tu as besoin de preuve concernant mon âge, je pourrais te raconter des versions de l'histoire de France que tu ne trouverais certainement pas dans les livres d'école. Regarde autour de toi, tu ne vois pas qu'il y a quelque chose qui cloche ? Rien que pour l'électricité, tu pourrais te rendre compte que quelque chose ne va pas. Tu ne t'es jamais demandée comment ça se fait qu'il n'y a jamais de nouveaux dans le restaurant, rien que des gens qu'on connaît... Depuis une dizaine d'années qu'on se connaît, as-tu déjà vu un changement quelconque chez moi ? Une ride, un cheveu blanc, une maladie ? Rien, je te l'ai dit je resterai en marge du temps tant que je ne connaîtrai pas l'amour parfait...

— Et tu n’as jamais été amoureux depuis ce temps ?

— Apparemment pas suffisamment pour que le sort soit levé. Par contre, comme je te disais, depuis que le philtre d’amour progresse il y a des signes qui ne trompent pas...

— Et tu crois que c’est parce que tu te rapproches de l’amour que le sort s’affaiblit ?

— Je ne vois pas d’autre raison, j’ai eu pourtant deux femmes et quatre enfants, mais je n’ai jamais vu les mêmes signes que cette fois-ci.

— Et tes femmes, tes enfants ? Qu’est ce qu’ils sont devenus ? »

Visiblement, c’est un sujet délicat qui justifie un subit rougeoiement dans le regard de Louis.

« Ils ont fait comme tout le monde, ils ont vieilli... »

Du tiroir qui se trouve à la table de Françoise, Louis a sorti une chemise en carton dont les coins sont abîmés. Les photos en noir et blanc qu’il en extrait rouvrent visiblement une plaie qui ne se refermera pas. Elles sont une dizaine, en partie effacées, auxquelles il ne fait que jeter un coup d’œil douloureux avant de les passer à Françoise.

« Elle s’appelait Odile, et à côté, sur celle qui a été prise devant le restaurant c’était notre fils. Il est mort à quarante ans le 17 avril 1917 pendant une des offensives du Chemin des Dames. Odile est morte de vieillesse sans comprendre pourquoi son homme ne vieillissait pas, je ne lui ai jamais raconté... »

Effectivement ça n’a pas dû être simple à porter comme sort. Il n’a fallu que le temps de la réplique de Louis pour que Françoise occulte les si désagréables révélations. La douleur que représente la disparition de ses proches a dû être terrible, et la punition semble maintenant avoir été bien supérieure au forfait.

Qui pourrait punir un être humain durant plusieurs vies ?

« Je suis désolée pour toi Louis, mais j’ai beaucoup de mal à assimiler tout ce que tu me dis... Si tout est vrai, tu as dû être terriblement malheureux, mais d’un autre côté des personnes de presque trois cents ans je n’en rencontre pas souvent. Jamais aucun de tes enfants ou de ceux qui vivaient autour de toi, ne s’est interrogé sur ta longévité ?

— Si, bien sûr, mais au fil du temps la cour s’est dépeuplée, et j’ai fini par ne plus avoir affaire qu’à des clients. Petit à petit je suis devenu

transparent, pas complètement, mais suffisamment pour que personne ne s'interroge. Jusqu'à Schultz, tu sais le petit caporal de l'armée allemande dont je t'ai parlé tout à l'heure, Hermann Schultz...

— Et c'est de là que tu t'es rendu compte d'un changement ?

— Tu commences à comprendre...

— Qu'est-ce qui se passera quand tu auras réalisé le philtre d'amour parfait ?

— Je ne sais pas, ma vie reprendra son cours, je suppose. Je recommencerai à vieillir... »

Françoise montre la salle du regard et continue de chercher à comprendre.

« Je voulais parler de tout ça, ta maison, ton restaurant, ta vie quoi ?

— Aucune idée. Mon père a acheté la bâtisse en 1704, j'ai conservé l'acte de propriété signé à la plume, je suppose qu'ils resteront en l'état, mais pour le restaurant il va y avoir énormément de "mises en conformité" à faire d'après Stéphane. C'est incroyable le manque de considérations que vous portez à vos traditions sous prétexte de modernité. Par moment, j'ai l'impression que vous faites pareil avec vos vieux... »

Françoise est restée tard avec Louis, ils ont fini par redescendre au restaurant et Louis leur a fait un petit dîner qu'ils ont pris devant la cheminée. Ils ne se sont arrêtés de parler que vaincus par la fatigue. Françoise est épuisée par les efforts qu'elle a dû faire pour comprendre la véritable existence de Louis. Même si tout n'est pas encore bien clair dans son esprit, elle est partie plutôt rassérénée. Il lui faudra sûrement du temps pour faire le tour de la vie de Louis, mais le plus dur est fait.

## Chapitre 11

« Alors c'est vrai, vous allez en refaire un ? »

La nouvelle n'a pas mis longtemps à faire le tour.

Françoise n'est pas venue déjeuner lundi midi, ni les autres jours de la semaine d'ailleurs, elle était malade. « Probablement un choc psychologique », a dit le médecin, d'après Maryse qui est passée donner quelques nouvelles.

Louis a posé son tablier sur le bar, et après lui avoir demandé de patienter cinq minutes devant un verre de petit Chablis s'est éclipsé dans son arrière-cuisine. À peine le temps de finir son verre de vin que Louis était de retour, un petit sachet de toile à la main.

« Tu lui dis de se faire une infusion soir et matin pendant trois jours. Elle ira mieux avec ça... »

Le lundi suivant, Françoise était là la première, et de loin. Pas encore neuf heures et une pêche d'enfer.

« Je ne sais pas ce que tu m'as donné, mais merci, j'ai une forme incroyable. Le toubib m'avait donné des calmants alors que j'étais complètement abattue... Tu devrais te lancer dans la pharmacopée si un jour tu arrêtais la restauration. En attendant, ça m'a laissé le temps de repenser à ce que tu me disais la semaine dernière, et j'ai décidé de te croire, de te faire confiance aussi. Je sais parfaitement que c'est limite asile psychiatrique, mais en prenant un peu de recul je me suis rendue compte que quelque chose clochait chez toi. Pas dans ta tête bien sûr, tu es même étonnamment clair dans ton analyse, mais dans ton monde, ton restaurant, tes clients, tes potions, enfin tout quoi... Même si ça semble fou, je te crois. Tu as presque trois cents ans et tu es ensorcelé. Alors on va le faire ensemble ton fichu philtre d'amour, et même si ça doit nous prendre encore du temps ou déranger des gens, je suis avec toi.

Un large sourire illumine le visage rougeaud de Louis. Le soutien de Françoise lui fait un bien fou. Même s'il se doutait de son amitié, de sa complicité, c'était la première fois qu'il s'ouvrait à quelqu'un. Une vague de chaleur inonde sa poitrine. Il n'est plus seul maintenant, depuis trois siècles...

« Tu ne pouvais pas me faire plus plaisir, Françoise. Je n'ai jamais eu autant de chance de pouvoir lever le sort qui m'exclut du monde. Avec toi je reprends espoir, je ne sais pas comment te remercier.

« Surtout ne change rien, c'est le Louis d'aujourd'hui que j'aide. Celui de ses débuts je préfère me dire qu'il a largement payé sa dette... »

Il est neuf heures du matin, c'est suffisant pour remplacer ses poulardes en croûtes de sel prévues pour ce midi par les lièvres qui finissaient tranquillement de se faire. Il y a des jours qui méritent plus que d'autres. Le foie gras patiente dans la graisse depuis maintenant neuf mois, il sera parfait pour la farce.

Françoise ne s'est pas éternisée, elle a du pain sur la planche ce matin. Elle est repartie mettre en place le prochain *speed-dating* et reviendra manger.

Gontran est encore une fois arrivé le premier, juste avant onze heures. Il a reçu un courriel de l'agence et est aussitôt allé payer sa réservation à la soirée. Rien qu'à voir son sourire béat, il a gardé un souvenir impérissable de sa dernière soirée aux *Trois soldats*. Son rival de la DGCCRF a dû trouver la situation aussi humiliante que lui enthousiasmante...

« Je me suis régalé la dernière fois, on a tous terminé la soirée dans un drôle d'état.

— C'est le moins qu'on puisse dire, tu as malmené ton adversaire, et il n'a pas dû en garder un souvenir aussi joyeux que toi... »

Puis, Cyril passant avec une pile d'assiettes, Gontran le prend à témoin.

« Cyril, toi qui as travaillé pendant le dernier *speed-dating*, tu n'as pas passé une bonne soirée ? »

Regard inquiet de l'interpellé. Si leurs souvenirs concernent la même personne, lui n'a pas particulièrement envie d'en faire étalage, il essaierait même de l'oublier...

Gontran lance un regard interrogateur à Louis devant la fuite de Cyril.

« Laisse tomber, un amour déçu. Il s'est couché avec le petit chaperon rouge et s'est réveillé avec le loup... »

Le repas de midi est l'exact reflet de ce que tous les clients de Louis viennent chercher dans son établissement. Une odeur qui vous excite l'esprit en franchissant le porche de pierre et un total épanouissement des narines dès la porte du restaurant franchie. Le plaisir de la compagnie c'est

pour l'instant d'après. Personne ne peut retenir un soupir d'aise sitôt le pied dans la salle.

Les premiers arrivés ont décroché leurs téléphones portables pour prévenir les copains du menu du jour, et en moins d'un quart d'heure la salle est pleine. Les malheureux retardataires ont quand même pris le temps de boire le verre de l'amitié, ils en seront quittes pour saliver en attendant le kebab-burger d'une restauration à touristes pas loin. L'ambiance est particulièrement conviviale aux *Trois soldats* et Françoise qui a déjà lancé les demandes d'inscription par internet a refusé de se consacrer à autre chose qu'au lièvre dont on parlera longtemps.

Ils sont rares les repas où l'on quitte la table à seize heures. C'est pourtant bien ce qui s'est passé aujourd'hui. Tout le monde a voulu soumettre de nouvelles idées pour le prochain *speed-dating*. Le principe d'une soirée masquée a même été retenu, elle permettra à ceux qui se connaissent déjà de se donner une nouvelle chance. Ils ont retenu aussi l'idée du tirage au sort des couples plutôt que de les faire se succéder à la queue leu leu. Chaque couple remettra un commentaire sur sa rencontre, et en fin de soirée Françoise annoncera les duos les plus proches. Il y aura non seulement le plaisir des vainqueurs dont le nombre n'est pas limité, mais aussi la découverte de celui ou celle qui s'abrite sous son masque.

Seule ombre au tableau, Louis aura du mal à suivre l'évolution de son élixir sur ses cobayes. Mais après tout, il ne sera pas le seul à prendre des risques...

Le reste de la semaine s'est passé avec la même intensité qu'à son début. Louis, pris dans la spirale de l'euphorie, a enchaîné les merveilles culinaires qui font venir ses clients de plus en plus tôt.

oOo

Françoise a dû accepter cent vingt participants et Louis s'est retrouvé obligé de déplacer ses tables. Il a fallu s'y mettre à douze pour arriver à les bouger. Deux ont été péniblement empilées l'une sur l'autre, et la troisième dans un coin abritera le buffet. Les trois mastodontes de chêne, qui prennent en temps normal toute la place du restaurant, ont été assemblés sur place il y a plus de trois siècles. Il n'est plus question de les ressortir, d'ailleurs aucune ouverture ne le permettrait.

À l'agence matrimoniale de Françoise, les coups de téléphone sont devenus quasi permanents. Elle a dû embaucher une jeune femme qui a pour unique consigne de répondre par la négative aux demandes

d'inscription à la soirée. Si les murs de Louis étaient extensibles, elle aurait pu facilement inscrire trois ou quatre cents personnes de plus.

La soirée qui se prépare servira non seulement de repère aux *speed-datings* parisiens, mais de surcroît permettra d'étalonner la jalousie qui nourrit ce milieu.

oOo

Samedi soir, enfin.

Il est dix-neuf heures et Françoise vient d'arriver avec Maryse, bien décidées à laisser leur empreinte dans le monde des rencontres sentimentales. Elles ont toutes les deux un carton dans les mains et Françoise s'installe à l'entrée pour « marquer » les participants. Pair pour les hommes et impair pour les femmes. Maryse est allée se poster dans la rue pour diriger les nouveaux participants.

Elle est venue sans son chien encore une fois, et n'a osé que petitement regarder Cyril faire une apparition.

Elle est pourtant revenue aux *Trois soldats* depuis sa nuit dans le cagibi, mais chaque fois, au moment de l'approcher, la honte l'a reprise et bâillonnée. Cyril, quand à lui, garde ses distances par souci de liberté – pas question de s'amouracher. La solitude qu'il partage avec Louis lui va à merveille, il n'a aucune envie de reprendre une vie qu'il a réussi à oublier et qu'il ne regrette pas. La galipette occasionnelle ça lui convient parfaitement.

Plus question de se fixer les moindres règles ou obligations dans ce domaine...

Le *rendez-vous déguisé*, pour ceux qui ne sont encore jamais venus aux *Trois soldats*, a été fixé devant le porche de pierre où Maryse fait le gendarme. Entre ceux qui ont une invitation et les copains de copains, c'est l'ultime tentative d'incruste. Mais avec cent vingt personnes enregistrées ça n'autorise que peu de rattrapage. Il y aura quand même une dizaine d'heureux repêchés dont un Obélix de toute beauté et deux Sarkozy qui ne manqueront pas d'attirer l'attention.

Dès les premières minutes, tout est dit. La soirée sera euphorique. Un gros pourcentage des participants ne s'est pas contenté de mettre un masque, les costumes qui en habillent bon nombre sont particulièrement réussis. Il y a entre autres une fausse équipe de journalistes avec micro perche et caméra qui facilite les poses de tout le monde. Bien que les

présidents de la République aient amusé en début de soirée, ceux qui risquent de décrocher la palme sont probablement une Margaret Thatcher en bunny et un Bill Clinton en guêpière.

Les costumes ont immédiatement détendu l'atmosphère, qu'une légère tension de l'équipe organisatrice électrisait.

Louis a mis un tonnelet à disposition des participants pour le « pot d'accueil ». L'apéritif de bienvenue est à discrétion et certains l'ont déjà bien compris.

La cloche qui pend au-dessus du bar ramène le calme nécessaire à la mise en place de la soirée.

« Tout le monde a son numéro bien en évidence ? »

Apparemment oui.

« Alors voici les premiers tirages au sort. 42 et 113, 14 et 67... »

Les couples improbables qui se forment au fur et à mesure des annonces ne manquent pas de faire rire. Le premier regroupe innocemment un Nicolas Sarkozy plus grand que nature à une Castafiore de circonstance. Enchaîne un ex-journaliste télévisé, dont les guignols de l'info encensent quotidiennement l'intégrité, avec une Marilyn plastifiée qui n'a visiblement rien perdu de ses formes. La répartition des couples amuse beaucoup, chaque annonce engendre plusieurs minutes de rigolade qui ne permettront sûrement pas à tout le monde de se rencontrer, mais pour le moment rien à redire, c'est une magnifique soirée qui se profile.

Il a fallu un quart d'heure pour mettre en place la première rencontre, mais maintenant le brouhaha est redevenu raisonnable. Exception faite de l'originalité des couples qui discutent, on pourrait se croire à une soirée de charité du Rotary, mais ça ne devrait pas durer...

Ils ont eu dix minutes pour faire connaissance, puis a suivi un interlude de cinq minutes où les plus chanceux ont pu accéder au bar. Françoise annonce la deuxième série de combinaisons surprises.

« 4 et 71, 100 et 69... »

Une des deux *drag-queens* qui ont suscité l'admiration de tous à leur arrivée se retrouve en face d'un deuxième Sarkozy d'une taille inversement proportionnelle à celle de sa partenaire du moment, il doit lui arriver au nombril. Encore un quart d'heure à mettre le deuxième service en route et un calme relatif s'installe de nouveau pour une dizaine de

minutes. Cyril est venu rejoindre Louis et Françoise derrière le bar où ils s’amusent comme des enfants devant les couples qui s’assemblent sous les quolibets.

Louis a rangé le tonnelet d’apéritif vide sous le regard complice de Françoise. Les verres de vin qu’ils servent maintenant avec Cyril finiront d’entretenir l’effervescence d’une salle qui ne manquait déjà pas d’enthousiasme.

Coup de cloche et nouvelle série de chiffres, encore une fois c’est la rigolade à la formation des couples qui se prennent de plus en plus au jeu. Le calme relatif du début de soirée a laissé place à un bruit de fond qui ne ferait pas tache dans une foire à la saucisse. Jusqu’au moment du repas, la soirée aura été exemplaire, à croire que la viande du cochon a des effets aphrodisiaques... Malgré la taille des sandwiches que tout le monde se confectionne avec de larges tranches de cochonnaille en tout genre, le bruit des discussions se fait de plus en plus fort.

Louis pousse Françoise du coude et lui montre du regard un coin de la salle où un couple est enlacé. Le petit Sarkozy est en lévitation dans les bras de la *drag-queen* qui l’a décollé du sol. La créature psychédélique qui lui barbouille la bouche d’un gloss rose fluo lui donne des airs de sioux sur le sentier de la guerre. Même à travers masque et maquillage on devine qu’ils ont les yeux clos et semblent particulièrement absorbés par leur baiser. Depuis le bar, le baiser du couple donne l’impression ahurissante d’un duel de langue s’affrontant pour la possession de quelques nourritures que personne ne veut lâcher.

Françoise n’a eu que le temps d’esquisser un sourire qu’une onde d’applaudissements se propage dans la salle à la façon d’un rond dans l’eau.

Le premier couple de la soirée, et bien que peu conventionnel a fait l’unanimité.

« C’est Jean-Baptiste, murmure Françoise dans l’oreille de Louis. Je crois que c’est le plus timide de tous mes clients... Par contre je ne sais pas qui est la *drag-queen* ?... »

— La surprise n’en sera que meilleure... »

Maryse, l’air inquiet, est passée derrière le bar et laissant la salle à ses libations du moment, prend Louis à témoin.

« Françoise pourra te le confirmer, mais je te le dis quand même, j'ai fait vingt ans comme directrice des programmes dans une société de production de séries télévisées, et à ce titre je pense pouvoir t'affirmer sans me tromper que la caméra des "faux journalistes" est une vraie, qui de surcroît filme. Tu vois la petite lumière rouge au-dessus de l'objectif ? On ne peut pas se tromper, j'ai vu aussi le défilement du cadran numérique qu'ils ont essayé de cacher.

« Et tu crois que se sont de vrais journalistes ?

— J'en mettrai ma culotte au feu...

— Qu'est-ce qu'on risque ?

— À part les fumées toxiques quand le nylon brûle, rien...

— Non, pour les journalistes...

— J'avais compris, merci. Je dirais un extrait de la soirée dans un reportage télévisé sur les *speed-datings* ou sur les soirées tendance, un truc comme ça... »

Ça n'enchant pas Louis de passer à la télé, et puis la reconnaissance, hein... Et en même temps, ça confirme son analyse de l'évolution de son sort. Il devient visible de tous, c'est indiscutable. Ils en ont pourtant parlé avec Françoise, mais il n'a pas voulu trop prêter d'attention à ces hypothèses encombrantes. Elle aura peut-être une idée...

« Des journalistes ? »

Elle a marqué le coup et, comme Louis et Maryse, dévisage les deux masques de l'ex-journaleux à la mode.

« C'est pourtant vrai qu'ils filment...

— On a tous pensé à un déguisement à cause du thème, mais personne ne s'est douté que la caméra pouvait filmer. On s'est bien fait avoir. Maryse est allée vérifier le nom des deux hommes sur ses listings.

— Ils sont à l'agence depuis une semaine, tous les deux le même jour et ils ont intégralement payé la cotisation de l'année. Même les deux prochains *speed-datings* sont payés, ça sent le piège à plein nez... Si on les laisse filmer, on se retrouvera sous les feux de la rampe d'ici la prochaine émission télévisée à scandale. La recherche de la vérité ne fait pas partie de leur éthique, eux ce qui les intéresse ce serait plutôt le trash, le scandaleux, tout ce qui fait vendre. C'est pas demain qu'ils feront des

reportages sur les famines ou les guerres en Afrique, vous pouvez me croire.

— Quelqu'un a une idée ? » s'inquiète Françoise.

Louis s'est accroché un méchant sourire à la commissure des lèvres. Il n'en manque pas pour se débarrasser des parasites. En fait, il en a une en particulier qui vient de lui revenir, et puis ça tombe bien il ne s'en est pas servi depuis longtemps. Il va juste falloir attendre que les “journalistes” s'approchent du bar, où une tournée “d'alcool maison” devrait mettre un frein définitif à leurs indiscretions.

Françoise a laissé plus de temps que d'habitude entre deux séries de dialogue pour que, officiellement, tout le monde puisse se rafraîchir.

Louis a usé de son sourire le plus convivial pour offrir un verre “d'alcool maison” à ses “nouveaux amis” si médiatiques.

« Bien sûr que c'est moi le patron, et c'est moi aussi qui fais mes liqueurs. Comment vous la trouvez celle-là, pas trop forte ?

— Un velours, c'est quoi au juste, il y a comme qui dirait un goût de chocolat avec autre chose... On dirait du fromage, je me trompe ?

— Non, c'est bien ça, liqueur de chocolat au reblochon, vous êtes fortiches vous. Tenez, goûtez-moi celle-là, vous m'en direz des nouvelles. »

Sans se démonter, Louis retire le bouchon de la bouteille qu'il vient d'utiliser et en ressert une généreuse rasade aux deux journalistes dont le clignement des yeux s'affole. Cette fois, c'est le collègue qui s'extasie.

« Houaa, c'est génial ! Une liqueur de raviolis ! Puis réfléchissant, il reprend. Non, pas raviolis, plutôt bracelet-montre... »

Le journaliste qui s'emmêle les papilles prend conscience qu'un truc cloche et jette un regard inquiet à son collègue qui vient d'enlever son masque. Visiblement, lui non plus ne va pas bien. Les yeux rouges et le teint plâtreux qui ont remplacé son masque lui donnent un aspect malade à faire peur.

Tout le contraire de Louis qui lui arbore un sourire resplendissant.

« Ça gagne en vieillissant »...

Il ne faut pas plus de quelques secondes pour que les deux journalistes fondent en pleurs. De toute évidence, ils vont de mal en pis. Entre deux

hoquets, leurs réflexions deviennent délirantes, et finissent par ne plus ressembler à rien.

« Ils sont où les pimpons ? Z'en ai pas eu pour mon quatre heures. »

Les larmes ont immanquablement attiré l'attention des voisins et Louis a dû interrompre la rigolade pour les emmener dehors se rafraîchir les idées. Il les a déposés larmoyants sur le banc de la cour, en automne les nuits sont fraîches, ça leur fera du bien.

Pendant ce temps, Maryse s'est occupée de la caméra.

La soirée a repris sous les meilleurs auspices qui soient. Un bon nombre des couples qui se sont formés lors de la nouvelle série de discussion viennent de tomber dans les bras les uns des autres. Ils sont une vingtaine à s'embrasser au milieu de la salle sans tenir compte des applaudissements qui les entourent.

Françoise a déjà oublié l'incident des journalistes, elle irradie littéralement. Même si elle n'osait l'espérer, elle y pensait secrètement.

Une pareille réussite c'est la renommée nationale assurée.

« Tu n'as pas l'impression qu'ils vont trop loin ceux-là ? »

Absorbée par l'image idyllique du baiser collectif, Françoise n'a pas fait attention au reste de la salle. Maryse vient de lui mettre un coup de coude dans les côtes et lui montre, sourire aux lèvres, un couple dont la femme s'est adossée aux deux énormes tables de Louis posées l'une sur l'autre au fond de la salle. Elle enlace son partenaire de ses jambes remontées jusqu'à la taille de celui-ci, laissant apparaître sous sa robe retroussée une intimité vierge de toute protection. Sans se soucier le moins du monde de ceux qui l'entourent, le Bill Clinton en guêpière du début est en train de pilonner d'un coup de rein puissant et régulier l'intimité du petit chaperon rouge qui ne semble plus s'inquiéter du loup.

Il n'a fallu qu'un instant pour que tout s'accélère. Louis vient de sortir de sa cuisine sans pouvoir retenir le rire d'enfant qui a fait sa réputation de gentil.

« Vous ne devinez jamais ! Je viens de trouver le petit Sarkozy en train de culbuter sa grande copine de tout à l'heure. J'ai bien failli leurs marcher dessus, ils sont allongés au milieu de la cuisine. Vous savez qui c'est la *drag-queen* ? Laurence, tu te souviens des *sex-toys* ? La crise de larmes ? »

Ça y est, Françoise se souvient...

Il serait facile d'expliquer à Maryse que c'est celle qui l'a remplacée dans le cagibi de Cyril, mais il est des choses qu'il vaut mieux taire. Le temps de revenir de la cuisine où Françoise est allée constater le curieux assemblage, que la salle, vouée initialement à un *speed-dating*, ressemble à s'y méprendre à un remix d'orgie romaine. À première vue pas un membre de la soirée n'a su rester insensible au charme d'une partenaire. Une masse grouillante et fort peu vêtue est indiscutablement en train d'assouvir un énorme besoin d'affection.

Encore une chance que les journalistes ne soient plus en état de faire quoi que ce soit, ou presque...

## Chapitre 12

C'est la première nuit blanche de Louis depuis très longtemps. Pas qu'il se soit mélangé à la partie fine de cette nuit bien sûr, mais comme Françoise n'a pas voulu rester et que Maryse n'a pas osé, il a bien fallu que quelqu'un s'y colle. Après avoir éteint les bougies superflues, Louis s'est assis confortablement derrière son bar et s'est ouvert une merveille ambrée qu'il a dégustée, se rinçant par là même occasion l'œil et le gosier.

Pas la moindre honte chez Louis, juste la nostalgie de quelques moments épicés. Bien sûr, il n'a pas fermé les yeux de la nuit, mais il s'en fout, c'est assurément une de ses meilleures soirées depuis une éternité. D'autant que lui sait maintenant qui se trouvait derrière chacun des masques.

Une fois la masse grouillante, et toujours euphorique, rassérénée, ils ont levé le camp, légèrement gênés par un sentiment de honte diffus qu'ils emportent avec eux.

Il est pourtant une nouvelle qui ne manquera pas de faire plaisir à Françoise lundi, la relation de plusieurs couples ne s'est apparemment pas bornée à une nuit de sexe. Une vingtaine d'entre eux environ sont repartis main dans la main, c'est la première fois que le philtre d'amour de Louis passe la nuit.

S'il s'écoutait, il ouvrirait une bonne bouteille pour fêter ça, mais vu ce qu'il a bu toute la nuit c'est plutôt d'une énorme pause pipi dont il aurait besoin. Louis est en train de rêvasser devant le gargouillis qui traverse la grille de la cour quand un léger bruit sur sa droite lui projette un film en trois épisodes. Une histoire de tête qui dépasse et de réveil honteux.

Pas pour lui, pour les autres...

Louis se retourne au ralenti, stupéfait par la répétition de l'anecdote. Il n'a pas fini sa rotation qu'une faible voix d'homme se fait entendre.

« Merde, merde et merde, mais qu'est-ce qu'on a foutu ?

— J'ose pas y penser, et c'est qui ce type bordel ? »

Bouche entrouverte, complètement halluciné par ce qu'il n'ose encore comprendre, Louis regarde les deux journalistes finir de se rhabiller dans

la cour glacée.

« Dites-moi, monsieur, vous savez où on est ici ?

— ... »

Impossible de décrocher le moindre mot, trop dur de comprendre et de leur expliquer en même temps.

« Mais c'est un truc de fous, on a baisé toute la nuit dans un placard à balais avec un type qui ressemble à rien, et le premier qu'on croise en sortant de ce merdier pisse par terre et ne comprend rien de ce qu'on lui dit. Heureusement qu'on n'a pas perdu la caméra. »

Ils ont fui devant Louis, prenant garde à éviter les éclaboussures.

Le portillon en bois vient à peine de claquer derrière eux qu'une autre voix se fait entendre.

« Sois gentil, pas de commentaire s'il te plaît, j'ai juste voulu leur rendre service.

— ... »

Louis cache mal un sourire radieux. La pause pipi dominicale a pris une autre dimension depuis les *speed-datings*. Si un jour il arrête, il faudra au moins se souvenir de ça...

oOo

C'est un lundi vasouillard où Louis a l'impression de se débattre avec deux mains gauches. Pas question de se compliquer la tâche, ce sera rôti et gratin dauphinois ce midi.

« Alors, comment ça s'est terminé ? »

Elle n'a pas traîné, Françoise, il est onze heures et elle est déjà là en quête de détails croustillants que Louis n'est pas sûr de vouloir donner.

« Départ au petit matin, une vingtaine de couples main dans la main.

— Non, vraiment ?

— Tout ce qu'il y a de plus vraiment...

— Vingt couples ?

— À peu près, mais ça n'est pas le nombre qui m'intéresse là-dedans, ce qu'il faut retenir c'est qu'ils ont tenu toute la nuit. C'est là qu'est le véritable progrès. Jusqu'à maintenant, dès que la conscience revenait à un

niveau plus normal le charme se rompait, mais là c'est différent, certains se sont assoupis et réveillés toujours amoureux. Il faudrait avoir des nouvelles dans les jours qui viennent. »

Françoise n'a eu que le temps d'esquisser un début de phrase que la porte s'est ouverte sur Gontran et une superbe jeune femme qu'il tient par la main.

« Salut la compagnie ! On dérange ?

— Jamais Gontran, tu veux un verre ? Mademoiselle ?

— Du champagne s'il te plaît Louis, c'est moi qui l'offre. Vous serez les premiers à savoir, Magalie et moi avons décidé de nous fiancer... »

Le coup d'œil que se lancent Louis et Françoise précède de peu une accolade de circonstance. Ils ont l'air particulièrement amoureux tous les deux, la jeune femme est lovée contre le bras de l'informaticien qui porte un premier toast.

« À la soirée qui nous a permis de nous rencontrer, et à vous deux sans qui ça n'aurait pas été possible. Quand j'y repense, quelle soirée... ! »

La jeune femme rougissante se cache derrière sa flûte. Même si leurs souvenirs restent partiels, il est des détails qu'ils n'oublieront pas.

Le malaise de la jeune fiancée est rapidement dissipé par l'apparition de Laurence, entrée à la façon d'une porte qui claque. Elle tire plus qu'elle ne le tient par la main le timide Dominique, alias le petit Sarkozy. Eux ont passé une bonne partie de la nuit, allongés dans la cuisine.

Laurence n'a plus rien de son costume de *drag-queen*, elle est jolie comme un cœur, très sexy et toujours aussi provocante qu'à sa première soirée.

Le regard que Françoise lance à Louis en dit long sur leurs pensées réciproques.

Les nouveaux venus distribuent des bises pleines de bonne humeur. Laurence, pipelette comme à son habitude, n'a pas pu retenir sa langue plus de quelques secondes.

« Vous n'allez pas le croire, Dominique et moi on va se marier ! »

Puis à voix basse, comme si elle voulait cacher une partie de sa confiance :

« Je ne sais pas si c'est à cause de la cuisine, mais j'ai joui pour la première fois... »

Les couples se suivent et ne se ressemblent pas, c'est au tour de Dominique de rougir.

Il y a comme un parfum de champagne et d'allégresse aux *Trois soldats*. En une demi-heure ils seront quatre couples à venir annoncer leurs mutuels engagements, mais ça n'est rien encore. Pendant la semaine qui va suivre, ils seront seize à venir officialiser des demandes en mariage.

Si Françoise est aux anges, c'est Louis qui semble en tirer le plus de plaisir. Les deux dizaines de couples qui viennent faire montre de leur bonheur à l'auberge entérinent par leur présence les énormes progrès du philtre d'amour.

La joie des amoureux a ramené une intimité qui commençait à faire défaut à l'auberge, le restaurant semble replonger dans les confidentielles soirées d'hiver. Louis a fini par se remettre de sa nuit blanche, et pour participer à l'allégresse collective a décidé d'un repas de gourmet ce vendredi.

Comme d'habitude, personne n'a réservé, mais le restaurant est déjà plein à midi, et la dizaine de déçus qui n'ont pu se résoudre à quitter le restaurant ont exceptionnellement été servis au bar. Louis a fait de magnifiques tourtes au foie gras qui ont littéralement fait palpiter Thierry, le boucher.

Les voisins ont d'ailleurs dû redoubler de vigilance lors du partage qu'il préside traditionnellement en bout de table.

Malgré l'évidente supériorité numérique des habitués, il y a parfois des nouveaux qui réclament des cartes, des menus, ou toutes sortes de gadgets superflus qu'on trouve dans tous les restaurants du monde, sauf chez Louis. Ils se font gentiment rabrouer par leurs voisins ou ceux qui les ont intronisés, eux vivent l'heure du repas aux *Trois soldats* comme une récréation culinaire.

Les oies farcies et les champignons d'automne qui succédèrent aux sublimes tourtes resteront encore pour une génération dans les souvenirs de ceux qui ont eu des places aujourd'hui. Pas une carcasse n'est repartie en cuisine avec la plus petite parcelle de viande. Les plats ont été saucés et les camemberts au lait cru qui ont suivi n'ont pas résisté à l'allégresse qui règne à table. Pas le moindre petit bout de croûte n'est retourné en cuisine, les trois plateaux sont propres, prêts à resservir. Pour le dessert Louis a fait

simple et sûr. Trois grosses jattes de faisselle qu'il a jumelées à de gros pots de crème fraîche épaisse ont définitivement comblé l'assistance.

Thierry s'est levé, visage épanoui et chemise auréolée, puis à voix haute pour se faire entendre de tous, a résumé le sentiment de la collectivité.

« Louis, ami Louis. Tu nous as encore une fois nourri l'âme. Si je meurs demain ça sera sans regret, maintenant je suis prêt ! »

Acclamation de la salle qui s'est levée, mettant mal à l'aise le restaurateur qui n'apprécie guère le feu des projecteurs.

« Merci Thierry. Si vous êtes content je le suis aussi. En l'honneur des amoureux je paye le rhum. »

Louis a déposé trois bouteilles sous les acclamations.

Aujourd'hui aussi la salle a mis du temps à se vider, et sitôt sa cuisine rangée Louis a rejoint les derniers clients. Il y a Thierry qui a toujours du mal à quitter le restaurant, mais rien d'exceptionnel à ça, et une poignée d'habitues qui entourent deux nouveaux que Louis ne connaît pas.

« Votre rhum est une véritable merveille, vous gâtez vos clients...

— JM hors d'âge, mais ne le dites pas j'ai perdu l'étiquette...

— Comment se fait-il qu'on ne connaisse pas votre établissement, pourtant on est du quartier depuis longtemps.

— Aucune idée, peut-être n'avez-vous pas suffisamment bien regardé, le restaurant existe depuis longtemps. Je n'ai rien changé depuis que mon père me l'a transmis, il le tenait lui-même de son père. Une dynastie en quelque sorte.

— On n'est plus habitué à manger comme ça dans Paris, comment faites-vous pour faire de tels menus ? Et comment vous est venu cette idée de table commune ? Même le menu unique est un excellent concept. Remarquez, il faudrait être difficile pour ne pas apprécier, c'était une merveille.

— Concept ? Je ne sais pas ce que vous voulez dire, ici c'est comme ça de père en fils. Si on n'aime pas, on ne revient pas, c'est simple.

— Et la décoration, c'est vous qui l'avez faite ? »

Ils commencent à l'énerver, les nouveaux. Et pourquoi ceci, et pourquoi cela, pas moyen de faire ce qu'on aime sans avoir à se justifier, c'est pourtant pas compliqué... Cette fois-ci c'est fermeture, Louis a sonné la

fin du service, il a un week-end qui l'attend, perdu dans son grenier entre plantes et pipettes.

Une dernière poignée de main à son boucher préféré que celui-ci refuse de lâcher. Il garde la main de Louis dans la sienne et semble se rappeler subitement de quelque chose.

« Ça y est, je me souviens, les deux types tout à l'heure, je sais qui c'est. C'est le *Guide du Bourlingueur*. Merde ! Je les ai pas reconnus tout de suite, pourtant y en a un c'est un client à moi...

— Et c'est quoi ça encore, un *Guide du bourlingueur* ?

— T'es pas croyable Louis, le *Bourlingueur* c'est la bible des restaurants tendance, le classement des restaurants qui méritent. Votre *Who's who* en quelque sorte, mais pour le typique tendance, original, si tu vois ce que je veux dire. Y'en a qui vendraient père et mère pour être dedans.

— Et qu'est-ce qu'ils faisaient là ?

— Ben, devine. Tu tiens un restaurant apparemment. »

Voilà comment on gâche un week-end. Le monde de discrétion qui faisait sa vie s'effiloche doucement. Louis commence à ne plus rien maîtriser.

Trois siècles d'habitudes fichus en l'air ça ne peut pas laisser indifférent.

oOo

Ce week-end, pas de philtre d'amour pour Louis. La soirée de la semaine dernière a un peu trop envahi son espace, il a plus envie de s'amuser que de travailler. Alors encore imprégné de la visite anonyme des inspecteurs du *Guide du Bourlingueur*, il se penchera sur son exhausteur de goût. Il ne lui reste que peu de travail dessus avant de le refaire goûter...

Un semblant de routine a atténué les inquiétudes de Louis pendant la quinzaine suivante. L'automne s'écoule doucement accompagné par des odeurs de châtaignes grillées qu'il propose avec un vin nouveau. Les champignons sont de retour, peu nombreux cette année, exception faite des morilles que Louis utilise pratiquement tous les jours. Ce midi, pas vraiment par flemme, mais plutôt pour profiter des produits de saison, il a fait des omelettes aux champignons et fines herbes.

Pas besoin d'être sur le *Guide du Bourlingueur* pour prétendre à une cuisine de qualité, elle n'est d'ailleurs pas dissociable de la simplicité. Chez Louis, les assiettes repartent toutes vides, c'est largement suffisant comme reconnaissance. L'automne c'est aussi le moment des gibiers et son boucher est particulièrement bien fourni de ce côté-là. Le civet de sanglier a de nouveau fait l'unanimité puisque pas un des plats de service n'est reparti avec une tache. Chez Louis on sauce et dans certains cas, on est même obligé de hausser le ton pour pouvoir tremper son morceau de pain.

« Thierry, j'ai besoin de toi demain, tu viens ? Tu es mon invité, j'essaye une recette et j'ai besoin d'un critique de qualité.

— Holà... Le maître demande, le disciple s'incline... Pas de soucis Louis, je serais là. Peut-être pas seul, mais je viendrai. »

Il n'y a vraiment que Thierry, qui cumule une sincérité à toute épreuve et un système de papille gustative savamment éduqué pour répondre aux critères d'exigence de Louis. Bien sûr, il fera goûter ceux qui veulent, mais le boucher est le repère fiable dont il a besoin.

Le restaurant est plein, et Thierry n'a pas manqué à sa parole, il est venu pour l'occasion avec un de ses fournisseurs de Rungis. Le bonhomme doit faire dans les cent cinquante kilos et possède une magnifique paire de bacchantes à rendre jaloux n'importe quel balai de paille. Thierry s'est installé à sa place, en bout de table, celle où on se sert en premier. Son collègue a l'air ravi de découvrir le restaurant vieille France et sa formule peu conventionnelle.

À leur côté, un couple que Louis ne connaît pas, probablement des amis aussi et, vu l'ambiance que met Thierry, ils seront bien accompagnés pour leur premier repas aux *Trois soldats*.

« Alors, fais nous goûter tes merveilles ...

— Bonbons de Saint-Jacques et son emballage au jambon cru. D'abord tu goûtes, et après tu me dis. J'en ai fait plus, comme ça tu fais passer au reste de la table. Votre avis m'intéresse, comme ils disent dans les journaux... »

Louis les a laissés manger leur entrée pendant que le reste de la salle engloutit un gratin d'écrevisses, puis il revient aux nouvelles.

— Sublime ! La cuisson est une réussite, et le mariage avec le jambon qui fait l'emballage tout simplement génial, pas vrai Tintin ? »

Le moustachu est en accord parfait avec son partenaire de dégustation, « Une merveille » avec quand même une petite remarque.

« On aurait dû prendre autre chose pour boire avec ça, mais sinon pour le plat, un délice, j'ai aussi beaucoup aimé le gratin d'écrevisses. »

Apparemment les chanceux, à qui Thierry a bien voulu en laisser, ont préféré les bonbons de Saint-Jacques au gratin d'écrevisses qui pourtant a fait couler des déluges de salive.

« Dites-moi ce que vous avez utilisé comme jambon, c'est une merveille. »

La femme qui se trouve à côté de Thierry s'intéresse, et la question est pertinente, elle a remarqué ce que peu ont su entre-apercevoir.

« On trouve sur Paris de l'excellent jambon espagnol, encore faut-il savoir le trancher. Mais vous avez mis le doigt sur une des clés de la recette, vous venez de gagner le droit de goûter la suite. L'ogre à côté de vous n'a rien remarqué, lui... »

Le couple s'est tout de suite mis au diapason. Thierry fait semblant de râler et la femme qui vient de récolter les félicitations de Louis s'amuse à le consoler. Encore des clients qui feront rapidement partie des fidèles, la sympathie est primordiale chez Louis, juste après la restauration.

« Civet de marcassin sucré-salé. »

Thierry, en maître de cérémonie, a collé son nez sur le plat que Louis vient de poser en bout de table.

« C'est impressionnant ce que ça sent bon, je ne suis pas trop sucré-salé, mais si la bouche est à la hauteur du nez, façon de parler bien sûr, ça devrait être un grand moment.

— Et tâche de faire le service équitablement ce coup-ci, j'en ai mis pour quatre gros mangeurs, avec tes voisins ça doit faire le compte.

— Et l'ancienneté dans tout ça ? On récompense au mérite maintenant ? Elle est belle la fonction publique tiens... »

L'ambiance restera la même tout au long du repas, les quatre cobayes, dont deux malgré eux, ont inconditionnellement aimé le moment et le repas.

Cette fois-ci, c'est le monsieur qui fera le commentaire que Louis attend.

« Normalement, je ne suis pas tellement sucré-salé, le sucre est un exhausteur de goût et permet de cacher bien des erreurs de dosage, voire de cuisson, mais là c'est une véritable merveille. Je parie le digestif que vous avez rôti les pièces de marcassin après une longue marinade, et seulement après vous avez rajouté votre sauce, je me trompe ?

— Parce que tu imagines que je vais te donner ma recette ? Non, mais tu entends ça Thierry, ils sont terribles les nouveaux cette semaine. On va couper la poire en deux, vous avez en partie raison, mais c'est moi qui paye le digestif, ça vous va comme ça ?

— Bien sûr que ça lui va, pour moi ce sera une prune... »

Il ne faut pas parler de douceur à Thierry, et apparemment pas à son collègue non plus, c'est son péché mignon...

« Alors vieille prune pour tout le monde ? La petite dame aussi ?

— Oh, l'odieux macho... ! »

Il en rit encore une heure après de « l'odieux macho ». Le couple qui ne connaissait pas le restaurant ce matin est reparti comme l'auraient fait des copains de longue date. Le collègue de Thierry a insisté pour payer un vieux rhum qui a encore une fois déclenché toute une série d'onomatopées admiratives.

Louis est remonté dans son laboratoire après un rapide rangement de la salle. Il place devant la lumière d'une bougie le petit flacon transparent à moitié vide qu'il a dissimulé dans la poche de son pantalon pendant le repas.

« Là, je crois que ça y est, je pourrais leur faire manger n'importe quoi... »

Louis rigole encore devant la réussite complète de son exhausteur de goût, aucun des quatre cobayes n'a reconnu des loukoums panés et frits en entrée et un plat de porc aigre-doux en provenance du chinois sur le boulevard tout proche.

## Chapitre 13

Aujourd'hui, Françoise est restée après le repas, ils doivent prendre une décision.

« Ou tu termines ton philtre d'amour, ou tu continues à vivre en marge du temps et de la société, le choix est simple, et difficile à la fois...

— Qu'est-ce qui va se passer une fois le philtre fini ? Je veux dire, qu'est-ce que je vais devenir ? Le restaurant c'est toute ma vie. Je ne pourrais jamais vivre sans. Tu te rends compte de ce que ça représente, trois siècles sans pratiquement jamais en sortir ni faire autre chose ?

— Tu n'as pas envie de retrouver une vie normale ? Tu as vu mourir tellement de gens que tu aimais que ça doit quand même te titiller de pouvoir vivre la même vie qu'eux, non ?

— J'en rêve, mais c'est pas là le problème. Ce que je ne supporterai jamais c'est d'être obligé de quitter les *Trois soldats*. Rends-toi compte, ça fait bientôt trois mille cinq cents mois que j'habite ici, qui peut en dire autant ? Tous ceux qui viennent manger chez moi sont un peu comme mes enfants, ma famille. Ce que tu me demandes ça équivaut à quitter des dizaines de fils ou frères, ma famille. Toute mon histoire aussi... Tout ça pour redevenir mortel ? Franchement je ne sais pas, ça me fait vraiment peur...

— Tu penses que tu peux continuer combien de temps comme ça ? Encore trois cents ans ? Mille ? As-tu au moins sérieusement envisagé une reconversion ? Tu as un talent rare pour la pharmacopée. Si tu le voulais, tu pourrais certainement gagner beaucoup d'argent avec tes remèdes. Sûrement de quoi te payer un restaurant comme tu aimes.

— Pourquoi tu veux que je m'en achète un autre, celui-là me convient parfaitement.

— Mais les *Trois soldats*, tu ne pourras pas le garder, tu le sais aussi bien que moi. Stéphane te l'a déjà expliqué, trop de travaux pour te mettre aux normes européennes.

— Tu parles d'une Europe qui ne tient pas compte de son histoire et de ses traditions...

— Et pourtant c’est celle-là qui nous dirige, il faudra bien t’y faire.

— Je n’ai aucune envie de m’y faire ! »

Louis boude, pas moyen de faire passer la pilule. Il n’accepte pas cette éventualité, pas question de quitter les *Trois soldats*. Puis d’un seul coup c’est l’illumination, « Si je redeviens mortel je peux mourir ? Après tout c’est une solution, pourquoi m’obstiner à vivre ? » Il va falloir y penser à tête reposée.

« De toute façon, on parle d’une chose qui n’a pas de raison d’être, reprend Louis. Tant que je n’aurais pas connu le véritable amour je ne risque que de légers changements, rien de radical.

— Pour ça il faudrait que tu finisses philtre d’amour, mais si tu veux mon avis il vaut mieux que tu penses à la suite avant.

— D’autant plus que je crois bien être à la fin...

— Sérieusement ?

— Tout ce qu’il y a de sérieux... La prochaine série d’essais devrait être la bonne.

— C’est une nouvelle magnifique, tu imagines seulement l’argent que tu pourras gagner avec un philtre d’amour ?

— C’est maladif chez toi, l’argent. Moi, ce qui me manque c’est l’Amour avec un grand A. L’argent, avec un petit a ne m’a jamais rien apporté en presque trois cents ans, et pourtant tu peux me croire, ça commence à faire pas mal d’économies depuis le temps... Est-ce que ça vaut vraiment le coup sans tout ça ? »

Elle n’est pas partie franchement rassurée, Françoise. En sortant du restaurant, il y a quelque chose qui la gêne dans le regard de Louis.

Il a malgré tout accepté de faire son dernier *speed-dating* pour la reprise de mi-janvier. Les six ou sept semaines nécessaires aux diverses fermentations entrant dans la composition de son ultime test lui en laisseront le temps.

Deux mois, ce sera un peu son baroud d’honneur...

oOo

Louis s’est surpassé pendant ces quelques semaines.

Il a ouvert de magnifiques bouteilles qu’il offre à ses clients, enchantés de sa prévenance. Les plats qu’il prépare au quotidien sont maintenant plus

que jamais des merveilles d'effluves et d'arômes que chacun encense.

Une chose est sûre, la fin de l'année 2013 restera longtemps en mémoire de ceux qui ont eu la chance de participer à ces agapes.

Le sourire bonhomme qui ne le quitte jamais a quelque chose de tellement rassurant pour les autres que personne ne pourrait imaginer ce qu'il rumine, à part peut-être Françoise.

C'est en filtrant ses macérations juste avant Noël que Louis réalise qu'il détient LA solution pour en finir.

Quelle plus belle fin pour lui que de mourir d'amour ?

Une forte dose de son philtre jumelé à l'exhausteur de goût devrait lui donner les ultimes plaisirs de la bouche et du cœur, ceux qui ont guidé toute sa vie.

Il vient de prendre sa décision et l'angoisse qui lui pesait sur l'estomac se mue en soulagement. Bien sûr, il aurait pu continuer comme lui a expliqué Françoise, mais sans les *Trois soldats* c'est impossible, pas le courage de l'abandonner, pas envie non plus.

« C'est sûrement elle que je vais regretter le plus, j'aurais bien fini ma vie dans ses bras. »

L'émotion qui l'empoigne fait couler une larme qui le surprend, ça aussi c'est nouveau. Il n'arrive pas à se l'avouer, mais sa complice, la seule qui connaisse son incroyable existence, aurait peut-être mérité de sa part des sacrifices qu'il ne peut se résoudre à faire.

C'est grâce à son amitié qu'il a pu améliorer son philtre et pourtant, c'est à son restaurant qu'il pense, à son passé... Ça fait bien longtemps que Louis ne se pose plus de question sur son avenir.

Comment le faire d'ailleurs quand il se répète depuis si longtemps.

Les fêtes de Noël ont permis à Louis de garder le moral devant l'approche de l'échéance qu'il s'est fixée. Une semaine plus tard, la St-Sylvestre et son cortège de baisers porteurs de souhaits auxquels plus personne ne fait attention l'ont rapproché d'une tradition à laquelle il veut se rattacher une dernière fois.

« Où je te mets ça, Louis ?

— Table de droite. »

Comme tous les ans depuis que Thierry est devenu le boucher attitré de Louis, c'est lui qui l'approvisionne en canards gras. Le boucher est Gersois d'origine et fournit le restaurateur avec les volailles que sa sœur élève au pays. Pas de farine chez elle, du maïs entier et une mare bien vaseuse où les volatiles s'épanouissent en attendant de varier les plaisirs dans les assiettes de l'auberge. Cette année ils en cuisineront cent cinquante. Pas seulement parce qu'il peut compter sur Stéphane et Cyril, mais aussi, et surtout, parce qu'il lui plaît de croire que ses copains se partageront ces merveilles quand il ne sera plus là.

Une des trois tables est couverte de gamelles et de couteaux de toutes les tailles, l'immense cheminée façon cantou accueille un feu savamment étalé pour en augmenter le nombre de foyers. Les trois amis, verre de blanc à la main, commentent en connaisseurs le déchargement des canards.

« Ils sont de plus en plus beaux. C'est à force de te fréquenter Thierry ?

— On n'a pas le même foie.

— C'est vrai que le leur n'est pas encore mariné dans la gnôle. »

Tous ces petits moments de complicité seront difficiles à oublier le moment venu.

En profiter jusqu'au bout et savoir partir...

Pendant deux semaines ils ont partagé des moments qu'un amour commun d'une cuisine de qualité a su lier. Françoise et Thierry sont venus donner la main et devant les merveilles que Louis a mises à décanter, ils sont restés pour prolonger les soirées.

Lors d'une de ces soirées où ils ont refait un monde selon Chambertin, Cyril a suggéré pour le prochain *speed-dating* le jumelage de l'agence de Françoise avec celle d'une rivale, permettant ainsi à cette dernière d'agrandir sa clientèle et à lui son tableau de chasse. Décret soutenu par l'ensemble de l'assemblée avinée, prête à tout pour faire plaisir à tout le monde.

« Alors puisque tout le monde est d'accord, je vais voir ce que je peux faire. J'ai deux concurrents sérieux sur Paris, mais il vaudrait peut-être mieux que je propose ça à une agence d'une autre grande ville comme Marseille, Lyon ou Bordeaux. »

Thierry, seul homme marié de l'assistance, se laisse aller à imaginer des hypothèses auxquelles il n'aura jamais accès.

« Et pourquoi vous ne faites pas une soirée jumelée avec le *Crazy Horse* ou le *Moulin rouge*, tu imagines la pub, Françoise ?

— Et pourquoi pas sponsorisée par une marque de préservatif pendant que tu y es ? Ou alors tout le monde en baigneur et on sert à boire dans des biberons ?

— Bonne idée, et Louis fait des tétines à l'andouillette ! »

Il gagne en assurance, Cyril.

Et malgré le look pas toujours rassurant du cagibi qui abrite son renouveau sexuel, il a gardé cette douce nonchalance qui le personnifie. Il n'a jamais accepté que Louis aménage le placard à balais où il dort. Le toit et le couvert depuis dix ans ont créé entre les deux hommes une complicité discrète essentiellement basée sur le respect des silences de l'autre.

« Et si on se contentait d'en faire un grand, c'est déjà assez de boulot comme ça non ? »

oOo

Dès le lundi suivant, Françoise a trouvé l'agence avec laquelle elle pourra s'unir à l'occasion de son dernier *speed-dating*. Ce sera *Les cœurs à prendre* de Marseille. L'agence est sérieuse et Mireille, qu'elle a déjà rencontrée lors d'un salon, s'est montrée tout de suite enchantée. Elle a entendu parler des derniers succès de l'agence de Françoise et s'enchantait au téléphone d'avoir été choisie comme partenaire.

Mireille, aussi blonde que Françoise est brune, a tout de suite proposé de faire un week-end pour ses ouailles.

« Un coup de TGV le samedi matin et un retour le dimanche soir, deux jours dans la capitale et une soirée à la mode, je ferai le plein c'est sûr. »

Elle a juste besoin d'une semaine pour proposer le « week-end » à sa clientèle et d'une de plus pour leur laisser le temps de s'organiser.

La quinzaine qui a suivi n'a fait qu'attiser l'impatience de tous, et les hypothèses qui font la joie de tout le monde autour du bar de Louis, démontre encore une fois que l'attente est un puissant stimulant.

Elles sont huit à avoir devancé l'appel.

Stimulées par la réputation de braise des nuits parisiennes, elles n'ont pas eu la patience d'attendre jusqu'au samedi et sont montées en groupe vingt-quatre heures plus tôt. Deux soirées valent mieux qu'une, pas question de rater sa chance, d'autant plus que d'après Mireille l'agence

parisienne qui organise a le meilleur taux de mariage de France cette année. Alors elles se sont fait belles et si ça ne suffit pas à trouver un mari, ça le sera au moins pour passer un bon week-end avec les copines.

Veille du jour fatidique, l'avant-garde des *Cœurs à prendre* a pris le TGV et a débarqué en fin de matinée à l'improviste chez Louis.

« Bonjour tout le monde ! C'est ici les *Trois soldats* ? On est comme qui dirait les ambassadrices des *Cœurs à prendre*.

— C'est bien ici, mais vous êtes en avance, la soirée c'est demain.

— Vous êtes Louis, c'est ça ?

— Mauvaise pioche, moi c'est Cyril, Louis il est en cuisine à cette heure-là.

— En fait, on voulait juste faire un tour pour faire connaissance, est-ce qu'on peut déjeuner ?

— Pour déjeuner, ici c'est premier arrivé, premier servi, il n'y a pas de réservation, alors ça ne devrait pas poser de problème, je vous sers le verre de l'amitié ? »

Visiblement, la petite troupe de copines n'a pas perdu sa motivation depuis son départ de Marseille. Elles sont toutes souriantes et semblent, peut-être à cause de l'éloignement de leur lieu de résidence, s'être pour l'occasion rapprochées les unes des autres. Un véritable esprit de corps les anime.

Il n'en faut pas plus à Cyril pour reconsidérer ses relations avec les deux plus fidèles amis de l'homme civilisé, le rasoir et le peigne.

Les jeunes femmes qui s'émerveillent, verre de blanc à la main, devant le « concept génialissime » de la déco, sont toutes à son goût. Pas de midinettes ni de mannequins neurasthéniques au nez poudré, rien que des femmes et bien girondes en plus... Elles ont une bonne quarantaine et malgré un peu trop de strass à son goût, elles sont aussi appétissantes que les poulardes de Louis. Il ne lui en fallait pas plus pour envisager son avenir sexuel sous de meilleurs auspices que lors de sa dernière soirée...

« Alors mesdames, vous êtes venues pour la cuisine de la maison ou pour sa réputation de débauche ?

— Débauche ? Bonne mère ! Vous pensez qu'on a encore peur du loup à nos âges ? Ils n'ont pas l'air effrayant les Parisiens, pas vrai les filles ? »

Effectivement, aucune d'entre elles ne donne l'impression de souffrir d'une phobie quelconque. Louis, qui vient de sortir de la cuisine torchon en main est tout sourire, le groupe de copines a tout ce qu'il faut pour lui plaire à lui aussi, de la gouaille et quelque chose de bien trempé dans le caractère qu'il aime particulièrement.

« À ce que je vois, vous avez dû avoir soif en route. Cyril s'est occupé de vous, c'est bien, laissez-moi vous offrir ma tournée aussi.

— Té Suzy tu vois bien qu'il y en a des gentils des Parisiens, et même des galants... ! »

La Suzy en question est effectivement en train de s'en rendre compte. Veuve d'un général de l'armée autrichienne et revenue, à la mort de celui-ci, dans sa ville natale, Suzy ne supporte plus aucune rigueur. Alors le charme négligé de Cyril lui ouvre des horizons qui, jusqu'à maintenant, n'étaient que fantasmes.

La presque mamie, dont le collier en marguerite plastique rappelle une campagne synthétique qui fait incontestablement défaut chez Louis, lève son verre en devisageant Cyril et porte un toast.

« Mesdames, aux hommes et à la galanterie ! »

Unanimité dans l'assistance.

Le détachement des *Cœurs à prendre* est d'une gaîté qui ne fera certainement pas tache aux *Trois soldats*, ou alors pas comme on pourrait s'y attendre. Le repas de midi devrait être un grand moment de convivialité, et, s'il s'éternise, leur première soirée dans la capitale risque de ne pas les décevoir non plus, au moins pour les plus audacieuses.

« Alors, dites-nous ce qu'il y a de bon pour ce midi, les pauvrettes, on est affamées... »

C'est Cyril qui s'avance, prenant ainsi exceptionnellement la place de Louis qui le regarde faire, sourire aux lèvres.

« Aujourd'hui c'est une spécialité de la maison, la saucisse de canard fumée en entrée et... »

Il n'ira pas plus loin, l'éclat de rire général qu'il a déclenché l'empêche de continuer.

« De la saucisse, mon canard ? »

C'est le fou rire façon Bouglione, elles sont toutes les huit pliées en deux et se tiennent le ventre pour suppléer des abdos mis à mal. Entre deux crampes des mâchoires elles y vont chacune leur tour d'une rallonge qui ne fait que rajouter à l'hilarité générale.

Les « Ils sont plus réputés pour leur foie que pour leur saucisse » et les « Y en aura jamais assez pour tout le monde ! » succèdent aux « Et en plus, il faudrait la fumer ? » qui visiblement les enchantent.

La demi-heure suivante ne se passera pas autrement qu'avec les mâchoires douloureuses et de grands rires que les derniers arrivants partagent maintenant. Le mascara a largement coulé et le fond de teint de la première heure nettement souffert, mais c'est sur maintenant, le week-end sera bon !

Elles se sont régalingées avec les saucisses de canard, et même si ça n'a pas été facile au milieu de la rigolade commémorative, les assiettes ont été intégralement vidées, deux fois. Louis a voulu faire plaisir et s'est laissé amadouer par les amazones et leur coup de fourchette. Elles n'ont pas non plus ralenti la cadence pour le salmis de palombes, et toute la salle les regarde, émerveillée devant l'évident bonheur qu'elles prennent à table. Le plateau de chèvre et les tartes aux prunes n'ont fait que leur donner soif, alors Cyril, toujours aussi prévenant avec madame la Générale, s'est porté à leurs secours et leur a évité la déshydratation.

Une fois les cafés servis et la bouteille de vieux rhum mise à disposition, Louis les a laissées le temps d'un éphémère, mais routinier repos, sous la bienveillante surveillance d'un Cyril qui n'en demandait pas tant.

Une demi-heure ? Une heure ? Il n'y fait jamais attention... Une chose est sûre, sa sieste lui a fait du bien.

Comme toutes ses siestes d'ailleurs. Sinon pourquoi les faire ? La sieste est un bienfait de la vie au même titre que le Gevrey Chambertin ou la joue de porc confite. Impossible de vivre sans.

Doctrine d'une vie qui, jusqu'à demain, n'aura pas manqué d'une routine qu'il s'est efforcé de rendre truculente.

oOo

La salle du restaurant est vide et la tempête qui y sévissait pour le service du midi a quitté les lieux. Louis qui s'est aventuré sur le pas de la porte pour un « gratouillis » au félin de la maison, grand inquisiteur des

rongeurs de la place, relève brusquement la tête, pris à partie par une voix d'outre-Rhin.

Le rôle féminin qui l'interpelle se métamorphose un instant en un ordre guttural qu'une forte motivation du « mourant » semble presser.

« Schneller ! Schneller ! »

C'est une troisième tonalité qui va répondre aux doutes de Louis.

Le beuglement teuton et libérateur qui remplit la petite courette aurait pu inquiéter n'importe qui, mais pas lui, et pour cause, il vient de comprendre. Le petit cagibi de Cyril semble bien abriter une partie de galipette mémorable entre le résident permanent des lieux et une Marseillo-Autrichienne au fort tempérament.

Louis est goguenard, les rencontres sentimentales de Cyril l'enchantent. L'excès de philtre d'amour a déclenché chez lui quelque chose d'uniquement physique qui n'est pas fait pour lui déplaire.

Après une atrophie malencontreuse il y a quelques années, due à un mauvais dosage de la part de Louis, la démesure des nouveaux appétits de Cyril a de quoi désormais combler la plus exigeante des partenaires.

oOo

Samedi, enfin...

Le grand jour est arrivé.

Louis s'est enfermé tout l'après-midi.

« Il a interdit de le déranger, il ne veut voir personne jusqu'à ce soir. »

Alors, ils ont fait la mise en place sans lui. Les tables ont retrouvé leur emplacement de la dernière fois, et les bancs ont regagné le mur qui leur est assigné. Mais avec deux cents participants, il a bien fallu envisager une solution.

« On ira dehors à tour de rôle, peuchère ... Nous, du chaud on en a en réserve. »

Le même dynamisme que Françoise avec le soleil en plus.

Quand Louis est redescendu, Françoise l'a rejoint dans sa cuisine.

« Tu es prêt ? »

Elle est visiblement angoissée, les mots qu'elle avait préparés ne sont que routine et banalité.

« Je n'ai jamais été aussi prêt de ma vie... »

Ils n'en ont plus reparlé depuis que Louis lui a dit être probablement à la fin de ses recherches. Elle a fui une réalité qui l'inquiète. Jamais Françoise n'a voulu ni lui avouer, ni d'ailleurs se l'avouer à elle-même, mais Louis est d'une gentillesse et d'une prévenance qui depuis longtemps l'ont fait craquer. Ses vieux restes d'éducation qui l'étouffent l'ont empêchée de parler de ses sentiments. Alors, puisque lui ne l'a jamais fait non plus, elle n'ose pas s'ouvrir.

« Tu veux procéder comment, tu comptes remettre un tonnelet à discrétion ? »

L'amour, aussi spontané soit-il, demande toujours un minimum d'organisation, la foudre ne tombe pas toujours sur l'arbre qu'on voudrait.

« Cette fois-ci je crois qu'il vaut mieux qu'on porte un toast à l'unisson, une sorte de célébration. Tu dis quelques mots, tout le monde trinque et on vide en même temps tous les verres, ce sera plus simple et surtout simultané.

— Et après, qu'est-ce qui se passe ?

— Après ? L'amour, du moins j'espère. »

Il s'est décidé, enfin, ce sera le bon moment pour lui déclarer ses sentiments. Son regard s'est légèrement troublé, avec Françoise il a gardé sa timidité d'enfant, c'est bien un signe.

La salle des *Trois soldats* est pleine à craquer, et ceux qui sont à l'extérieur pestent contre Françoise qu'ils n'entendent pas.

« Désolée pour les couples qui sont dehors, mais je fais passer le traditionnel apéritif de nos soirées qui ne manquera pas de tous nous réchauffer. Merci d'attendre que tout le monde soit servi pour trinquer. Une dernière chose avant de commencer, ce soir notre formule a une nouvelle fois changé, comme les habitués ont dû le remarquer. Je vois que tous les couples tirés au sort à votre arrivée sont formés, alors si vous voulez bien lever vos verres, je propose de trinquer à la santé de Cupidon.

— À CUPIDON ! »

Une main vient de se poser sur son bras. Françoise, la seule de la soirée à avoir un verre de vin à la main se retourne sur Louis qui lui tend, jumeau du sien, un verre "d'apéritif".

« Je crois qu'il est temps d'envisager un avenir commun, qu'en penses-tu ? »

Un instant interdite par la nouvelle, Françoise prend le verre que Louis lui tend et le porte à ses lèvres.

Ils ont bu tous les deux à l'unisson des participants et plus personne ne fait attention à ce qui les entoure. Ils sont seuls au monde entouré de tous.

« C'est délicieux mon amour.

— Sans exhausteur de goût, ça ne serait pas pareil ma chérie... »

## Chapitre 14

Françoise s'est réveillée dans un grand lit qu'elle ne reconnaît pas tout de suite, mais qui sent terriblement bon. Des odeurs de bois, de foin et de lavande meublent la pièce qu'elle occupe seule. Elle a divinement bien dormi et ne garde comme souvenir de sa nuit qu'un rêve impalpable.

Louis, lui, n'a pas fermé l'œil. Il est resté profondément perturbé par son nouvel amour et la fin qu'il se souhaite sans les *Trois soldats*. C'est au moment de sortir pour sa rituelle purge du dimanche matin qu'il comprend que rien ne lui permettra de s'adapter ailleurs.

Suzy a dû tenir éveillée la rue Mouffetard, jusqu'à celle du Pot-de-fer. Le couple s'en donne à cœur joie et n'est apparemment pas prêt à renoncer à sa part de plaisir. D'ailleurs, ils ne cesseront pas du week-end sous l'oreille complice et bienveillante d'un autre couple.

Lundi matin, et malgré l'envie irrésistible qui le tenaille de passer la journée au lit avec celle qu'il aime, Louis s'est mis en cuisine.

Une dernière fois.

Sous le prétexte fallacieux de son anniversaire, il a invité depuis déjà deux semaines une difficile sélection de ses clients et amis pour son dernier repas en leur compagnie. Son amour déclaré l'a ramené de fait dans le monde réel et les contraintes qui l'accompagnent.

Rien d'évangélique dans cette version épicurienne de l'ultime partage, juste la joie de partir en bonne compagnie et éperdument amoureux.

Le concentré de philtre d'amour et d'exhausteur de goût est prêt depuis déjà plusieurs jours et se tient à disposition pour que Louis puisse tirer sa révérence comme il a choisi.

La cuisine s'épanouit dans les odeurs de viande saisie et de jus lentement réduits. Les chapons qu'il va rôtir ne seront mis sur la broche que vers dix heures trente et la farce qu'il est en train de terminer a vidé plusieurs bœufs de foies gras. Les deux cents grammes de truffes lui ont même permis de faire une sublime omelette à Françoise avant qu'elle ne parte travailler ce matin.

Cyril, malgré son manque de sommeil est venu l'aider. Même si Louis s'en sort toujours tout seul, leur nouveau rythme les a rapprochés et son ami semble bien prendre goût à sa nouvelle vie.

« J'ai pas fermé l'œil de la nuit. »

Comment ne pas s'en être rendu compte, non seulement le bruit qu'ils ont fait a immanquablement attiré l'attention de Louis, mais les cernes de Cyril ne permettent pas le doute quant à leur origine.

« C'est ça d'être doué pour le plaisir, il faut te rendre à l'évidence, tu ne sais pas décevoir en amour.

— Tu parles, j'y comprends rien de rien. Je ne la connais pas depuis une semaine, et elle me parle déjà de venir s'installer chez moi. Tu as vu comment c'est chez moi ? »

Apparemment l'amour qu'aurait dû déclencher le philtre du samedi soir n'a pas eu le même effet chez Cyril que chez Louis ou Françoise. Des autres il ne sait rien. Les seuls souvenirs qu'il a de la soirée ce sont les yeux de Françoise qu'il n'a pas quittés.

« Tu préfères peut-être tes rencontres de la dernière fois ?

— Ben, figure-toi qu'en fait je m'en fous, je dis pas que je suis homo, mais je dis pas non plus que je le suis pas. C'est juste qu'après être resté plus de dix ans avec un sexe en forme de queue de cerise, je suis maintenant en possession d'une véritable bête à concours. Alors tu penses bien que tout ce qui me permet de m'en servir me convient. Je serai incapable de t'expliquer ni pourquoi ni comment, mais c'est comme ça. Tant que je baise je me fous complètement de qui je baise. Ça vaut ce que ça vaut, mais encore une fois c'est comme ça.

— Partant du principe que tout plaisir est bon à prendre tant qu'il ne nuit pas au bonheur, je ne peux que te soutenir. »

« L'effet Obélix », ne peut s'empêcher de penser Louis.

Tout juste le temps de formuler cette réflexion que la porte du restaurant s'ouvre sur un couple qu'il reconnaît sans mal. Les indiscrets qui étaient restés goûter le vieux rhum en fin de repas. Profondément gentils, mais bien trop curieux au goût de Louis.

« Bonjour Louis, ça faisait un moment qu'on n'était pas venu te voir, tu as un moment à nous accorder, on a quelque chose à te dire, et ça demande un peu de tranquillité...

— Servez-vous un verre, et venez discuter dans la cuisine, je finis ma farce et on va se poser. »

Verre de vin à la main, le couple se met dans un coin, et regarde, admiratif les quelques secrets de Louis et de sa farce.

« C'est quoi ce gros bouquin rouge, la bible ?

— En quelque sorte, c'est notre bible à nous.

— Hou là ! Ça commence mal votre affaire, venez pas me fiche mon repas en l'air avec ces conneries. »

Évidemment ça les amuse. Delphine pose son verre et ouvre le livre en s'approchant de Louis qui finit de recoudre un chapon.

« Tiens lis... »

---

## LES TROIS SOLDATS :

La révélation de l'année, que dis-je, de la décennie, au moins ! L'ensorcellement agit à peine franchi son rustique porche de pierre. La cour qu'il protège du regard superficiel des gens à la recherche de la grotesque restauration des alentours a tout d'un trésor historique. Mais que dire du restaurant et des merveilles qui nous sont servies dans ce temple du bon manger ? Louis le magicien a une parfaite maîtrise des cuissons et des secrets dignes de Merlin pour sublimer les plats uniques qu'il confectionne au quotidien.

**Le parfait mariage de la simplicité et de l'excellence.** Un cadre de conte de fées pour une cuisine de rois. Que dire de plus si ce n'est que, jusqu'à ce jour, aucun restaurant n'est jamais entré dans l'histoire de notre guide avec une telle unanimité pour son intronisation. Pas de réservation aux *Trois soldats*, simplement un ordre d'arrivée qui fait de la place à la proximité, rendant le lieu chargé d'amis.

Attention, chez Louis pas de formule pour mijaurées ni petits mangeurs. Poulardes, foies gras et autres gratins d'écrevisses précéderont systématiquement un plateau de fromages gargantuesque et un dessert

que la crème et le sucre rendent toujours accessible à une dernière « petite » bouchée.

---

Louis a tout lu, doucement, comme pour se laisser le temps de réfléchir.

Il fallait bien s'en douter, le philtre a eut l'effet souhaité, et le voilà devenu officiellement visible de tous.

Amoureux, et mortel.

La fin qu'il s'est fixée, ne pouvant pas garder son restaurant, n'en sera que plus difficile. La reconnaissance est une chose qui le gêne, mais contre toute attente il en tire une sorte de fierté qui occulte momentanément les lourdes conséquences qu'il s'est imposées. Un coup d'œil au couple qui le regarde en souriant.

« Ça leur fait plus plaisir qu'à moi ... »

Encore une fois, ce sera sa gentillesse naturelle qui prendra le dessus.

« Pour une nouvelle c'est une nouvelle ! C'est à vous que je dois ça ? »

— Pas seulement, nos collègues aussi sont venus manger chez toi. Tu te doutes bien qu'on ne pouvait pas t'en parler avant, on doit rester discrets. Mais on tenait à venir t'annoncer la nouvelle les premiers. Tu vas devenir célèbre. »

Pas sûr que ce soit la meilleure nouvelle de la journée.

Ils sont joyeux à sa place, et ça, ça donne envie de faire plaisir. Après tout, c'est agréable de remercier. Louis se passe les mains sous l'eau, et lance à Cyril :

« Tu les mets sur la broche ? »

— Pas de problème. »

Passant devant les deux inspecteurs rendus dubitatifs par le manque de réaction du restaurateur, Louis prend la précieuse cruche de terre qu'il réserve à sa fin, et sortant de la cuisine, la dépose derrière le bar pour ne pas avoir à la chercher le moment venu.

« C'est quoi votre année de naissance ? »

— On est tous les deux de 1955, pourquoi ? »

— Pour se faire plaisir. Venez, moi aussi j'ai une surprise pour vous... »

Louis les a emmenés jusqu'à sa cave. La réserve les a littéralement cloués sur place, aucun d'eux ne se doutait d'un tel trésor.

« 1955, Cheval blanc, j'en ai encore largement pour qu'on puisse s'en goûter une.

— Louis, c'est très gentil, mais on ne peut pas, si ça se savait, ça serait mal compris... »

Le manque de conviction de la jeune femme est balayé par la sublime carafe à décanter qu'il pose devant eux.

« Vous voyez, moi, ce que j'aime, c'est faire plaisir. Alors quand on me veut du bien, ça déclenche comme un réflexe de réciprocité. Vous me faites plaisir, alors moi aussi. Qui veut l'ouvrir ? »

C'est un honneur de décanter une merveille pareille. Elle l'ouvrira donc, mais par souci d'équité c'est lui qui goûtera en premier.

À l'étage aussi ça risque d'être un grand moment.

Trois hommes viennent de passer la porte du restaurant alors que Cyril finit de mettre en route la broche chargée des chapons de midi.

« DGCCRF, le patron est là ? Le petit gros vous savez ? Vous travaillez ici vous, vous avez des papiers ? »

Cyril tourne la tête et regarde entrer les nouveaux arrivants. L'incompréhension de leur première phrase et son détachement naturel n'ont rien fait pour lui donner un air intelligent.

« Eh ben, ça promet si vous êtes tous comme ça dans la boutique... »

Le visage du serveur ne lui est pas inconnu, probablement dans un autre restaurant de la place, mais impossible de situer lequel.

« Qu'est-ce que je peux faire pour vous ? »

Cyril, que les subites questions des nouveaux venus ont perturbé, ne reconnaît pas lui non plus son amant d'un soir.

« On voudrait voir le patron, il est là ? »

— Non, je suis seul pour le moment.

— Où on peut s'installer ? On va avoir quelques questions à vous poser. »

Ce sera le bar, les tables sont déjà mises.

Passant derrière le bar par réflexe, Cyril y pioche la cruche que Louis se destinait et machinalement la pose dessus.

« Je vous offre le verre de l'amitié ?

— On n'est pas à une réunion d'anciens combattants, je suis là pour fermer votre bouiboui. Vous devriez aller chercher le patron plutôt que de nous proposer votre piquette.

— Je vais le chercher. »

Pas besoin de se le faire dire deux fois, ils sont tellement désagréables que Cyril serait plutôt content de les fuir. La cuisine a encore besoin de lui et c'est là qu'il se réfugie en attendant le retour de Louis.

Les trois hommes laissés seuls patientent un moment, mais la contrariété de l'attente commence à les faire trépigner. La teigne qui mène la troupe finit par se pencher au-dessus de la cruche chargée des concentrés du nouvel exhausteur de goût et du philtre d'amour et en respire les effluves.

Une première fois doucement, puis une deuxième nettement plus passionnément. « Waouh ! C'est une merveille ce qu'il sert à ses clients, vous voulez goûter ? — Mario, t'es pas bien non ? Tu sais qu'on n'a pas le droit. — Avec un nez comme ça, vous ratez quelque chose. » Sans se démonter, l'inspecteur des fraudes se sert le fond d'un verre et le porte à la bouche. À peine la première gorgée avalée il se retourne vers ses collègues, le regard chargé d'une rare intensité. « C'est une merveille, sans déconner, goûtez ça. » Il a même dû le trouver extraordinaire vu la tête qu'il fait. La quantité d'exhausteur de goût que Louis a mis dans son concentré de philtre d'amour l'a rendu irrésistible dès la première inhalation. Les deux collègues du si désagréable inspecteur des fraudes se servent et comme lui, après avoir senti le breuvage, finissent par goûter la « merveille ».

Cyril, que la détestable compagnie a mis un instant à l'écart de son service, revient terminer sa mise en place. Un coup d'œil dans la salle lui suffit pour comprendre qu'il n'en a pas encore fini avec ses expériences en tous genres. Deux des trois inspecteurs sont enlacés et ont visiblement retrouvé un peu d'amour dans leur gestuelle. La petite teigne si déplaisante du début l'a suivi jusqu'à la première table. Le regard congestionné il s'approche et demande, suave :

« Tu veux que je t'aide mon amour ?

— ...

— Fais pas ta sucrée, gros bêta... »

Il n'y avait pas de meilleur moment pour que le patron effectue son retour. Louis un instant souriant éclate d'un rire tonitruant devant le spectacle qu'il ne comprend pas encore complètement.

« On ne s'ennuie pas à ce que je vois, que puis-je pour vous messieurs ? »

Bien évidemment, il a reconnu le si fâcheux inspecteur de la DGCCRF qu'il a vu il y a quelques mois, sortant honteux du logement de Cyril. Ce qu'il comprend avec un léger retard, c'est la raison de leur comportement. La cruche est encore sur le bar, et les trois verres qui se trouvent à côté attestent de l'utilisation de son philtre concentré.

Louis est allé directement vérifier le niveau déjà bu par les trois hommes.

Le couple qui n'a pas cessé de s'embrasser depuis la dégustation n'a même pas remarqué sa présence, l'amour rend aveugle, sourd aussi...

Seul le jeune inspecteur qui commençait à se rapprocher dangereusement de Cyril a détourné la tête et n'est visiblement pas content de l'intervention du restaurateur.

« Non, mais dites donc vous, je vous dispense de vos réflexions ! Quand on a un établissement en instance de fermeture on ne fait pas le mariole. »

Seule et unique révolte du si pacifique Cyril, une superbe gifle qui vient rougir le profil de l'imbécile congénital.

« Qu'est-ce que c'est que cette façon de parler ? Excuse-toi tout de suite, aller, dépêche toi, sinon pas de dessert... »

Minable et honteux, l'inspecteur du service des fraudes, visage congestionné par les larmes, se retourne vers Louis et l'implore.

« Pardon, monsieur, pardon. Dites-lui que vous me pardonnez s'il vous plaît, je l'aime tant... »

Il n'en fallait pas plus à Louis pour envisager un avenir plus radieux.

Si l'amour rend bête, il y en a que ça arrange...

**FAIM**

## À propos de Nicolas Hibon

Guyanais d'adoption, depuis 1987, Nicolas Hibon partage un quotidien reposant avec sa compagne Javanaise et ses deux filles. Après avoir voyagé jeune, il a trouvé en Guyane un pays authentique où il a pu dérouler son hamac. Épicurien convaincu, il aime profiter de la vie, et l'humour est, à ses yeux, le seul remède sérieux à portée de tous. Les amis tiennent chez lui une place prépondérante où les repas bruyants et les barbecues arrosés sont sa cure de jouvence. Peu attaché à ses origines métropolitaines, il a construit en Guyane ce qui lui a manqué là-bas, une famille soudée entourée d'amis proches. Catalogué dès le premier jour comme cancre à part entière, il a systématiquement écumé les derniers rangs des classes fréquentées. Il ne garde de ses souvenirs scolaires qu'ennuis et frustrations. Il aimait tellement à cette époque construire des cabanes et faire mille batailles dans les forêts toutes proches ! Comme les mercredis étaient riches en émotions, comparés au reste de la semaine...

## Du même auteur

*Quatre-vingts printemps*, ÉLP éditeur, 2011

*Le chasse-temps*, ÉLP éditeur, 2012

*Amigolo, chaman des abeilles*, ÉLP éditeur, 2012