

91 : Prospective dans la restauration française

Le courrier de Cassandra n°91 pour une carte du Monde nouvelle, pour une géographie "curieuse" vous est offert ce 03.05.09 par les cafés-géo.

Le chef de rang informa avec componction son unique client que l'entrée qu'il se permettait de lui recommander serait une « Simplissime de Tomate Fraîche aux deux Huiles et Trait Balsamique de Mougredane ». Comment ne pas acquiescer à ce jargon ? La vie n'est pas que certitudes et répétition, ce que l'on appelle autrement, tradition. « Une Eau plate de Regravenne serait ce que l'on pourrait imaginer de mieux pour l'accompagner ». Ouvrant des yeux bridétonnés, le client, un Chinois, avait bien compris le sens général de la proposition en se fondant sur les deux mots qu'il connaissait, tomate et huile. Mais il déclina l'offre aimablement et demanda à la place un bol de riz avec un peu de légumes. Le maître d'hôtel se déplaça en personne pour expliquer à son client, dans un très bel anglais aux accents britanniques, que ces plats ne se trouvaient hélas pas dans son restaurant mais que, en revanche, il pouvait lui assurer que le plat que lui, maître d'hôtel, allait proposer, satisfèrait complètement la curiosité du client étranger de passage. Il se garda bien d'en dire le nom.

La vie ne valant la peine d'être vécue que lorsqu'on la risque, le Chinois accepta, intrigué. Il avait l'habitude de jouer à pile ou face en aidant le sort de telle manière que seul le côté face apparaisse : par principe, il ne faut jamais la perdre, la face. Le maître d'hôtel fit donc apporter « Un double Médaillon de Langouste aux Truffes noires et son verre de Gewürtztraminer, Vendanges tardives du *Côteau de la Sorcière*, Monsieur ! ». Le Chinois trouva le plat parfait, presque trop copieux. Ayant payé avec sa carte de crédit dorée une somme qui ne l'inquiéta pas puisque la carte appartenait à l'administration qui l'employait, il opéra comme on le lui avait recommandé avant son départ pour la France et posa sur la table 32 petites pièces d'une monnaie inconvertible en disant : « pour le Service », qui s'inclina silencieusement. Il s'avéra que ce total considérable en *yuan renminbi*, monnaie du peuple, avait une valeur équivalente à trois euros. Cela se passait à Paris, dans le huitième arrondissement, le 7 mars 2009.

Neuf jours plus tard, c'est-à-dire le 16 mars 2009, deux cents trois Chinois juste descendus d'un Boeing de *China Airlines* et arrivant en délégation du Sèche-Chouan (les mots chinois sont imprononçables en français, fait connu) étaient attablés dans la même salle avec un guide chinois bilingue, parcourant négligemment leur menu tenu à l'envers. Le chef de leur groupe pratiqua comme on le lui avait indiqué : il fit venir le maître d'hôtel, lequel l'informa avec componction que l'entrée qu'il se permettait de lui proposer... (« Tomate... voir plus haut, Paris 8e, 7 mars 2005). La tomate, le client la connaissait bien (voir la [Lettre de Cassandra n° 86](#)). Le chef de groupe déclina l'offre et demanda tout simplement « Un double Médaillon... » en deux-cent trois exemplaires, qu'il avait pris soin de commander par internet et de payer d'avance en monnaie électronique.

Deux ans plus tard, le 10 mars 2011, le chef de cuisine était un Chinois. Avec cinq autres concitoyens venus le 1er avril 2009 de la même ville du Sèche-Chouan, il avait passé presque deux ans comme marmiton dans le « laboratoire du goût » du restaurant, nouveau nom par lequel on désignait les cuisines. Le repas fut servi dans un tempo parfait à des touristes d'Amérique du Nord qui suivaient à la lettre les consignes données par le guide de voyage qu'ils posèrent à côté d'eux (*discount*). Regravenne et Mougredane firent merveille. Ce même

soir, après le service, les cinq marmitons et leur chef prirent le temps de manger force raviolis grillés accompagnés d'un alcool de sorgho de trente ans d'âge.

Deux ans encore et hop ! le 1er avril 2013, le maître d'hôtel et le reste du personnel de cuisine étaient chinois. Chaque fois qu'un car de touristes alsaciens se présentait devant les tables réservées, le maître d'hôtel se permettait, les yeux finement plissés, de recommander une « Simplissime... (air connu) », suivie d'un « Double Médaillon... voir plus haut) », en assurant "qu'une « Eau plate de Regravenne... ». On ne change pas un cheval gagnant... Paris était toujours Paris.

Pour honorer le cinquième anniversaire du jour où il avait goûté le « double Médaillon... », le 7 mars 2014, le milliardaire chinois qui avait acquis le restaurant, avec l'hôtel alentour, dans les parages de la place Vendôme, dans le huitième arrondissement, ajouta une surprise au repas qu'il avait pris l'habitude de prendre à chacun de ses passages à Paris. Il fit offrir à une table occupée par quelques-uns de ses parents raisonnablement âgés, tous des hommes, un dessert de son invention. Ils étaient venus tout exprès d'une ville côtière chinoise particulièrement riche pour découvrir la cuisine du chef du Sèche-Chouan. Le maître d'hôtel aux yeux plissés se présenta accompagné des desserts qu'il annonça cérémonieusement : « La spécialité de la maison : l'Ananas Givré au Vieil Armagnac ». Il n'eut pas besoin de préciser à chacun des convives ce qu'il devait faire. Le programme avait été annoncé avant même qu'ils aient pris l'avion. Ils se levèrent d'un même mouvement pour monter dans leur chambre déguster « la nana givrée au vieillard maniaque », le dessert accroché à leur bras.

Cassandre