

LE CŒUR BAVARD

Auteur : Véronique PETIT Éditeur : RAGEOT

5 ans plus tard, je décide de prendre mon essor, et de quitter l'appartement familial. Je n'ai ni argent, ni logement, et décide de loger chez un ami. Anton a pu difficilement payer le billet de train pour Paris, et a bénéficié de l'aide de Sasha. Le Jour-J est arrivé, j'ai fait mes adieux à toute ma famille, et m'envole vers mon plus grand rêve, devenir un chef étoilé, connu aux yeux de tous.

J'étais assis dans le train, pensant à mon avenir. Je voyais le paysage défiler devant mes yeux à mesure que celui-ci avançait. Il ne me restait qu'une heure de route avant d'arriver. Dans trois jours à peine, mon premier concours aura lieu, celui qui déterminera si je pourrai continuer ma carrière et exceller dans la gastronomie.

J'arrivais à la Gare, et je récupérais mes bagages. Au loin, je pouvais apercevoir mon ami Stéphane. Il m'attendait sur le quai, avec un grand sourire.

« - Content de te voir Momo, alors ce voyage ?

- Pareil pour moi Steph, le voyage était un peu fatiguant, mais content d'être arrivé.

- A quelle heure a lieu ton concours demain ?

- Il commence à 9h et se termine à 17h.

- T'inquiète pas Momo, je serais dans le public et je crierai ton nom pour la victoire !

- Merci Steph, tu es un ami incroyable, et merci de bien vouloir m'héberger chez toi durant cette période, je te dois une faveur à présent.

- T'en fais pas pour ça, je le fais pour t'aider, et ça me fait plaisir de te revoir, et de t'accompagner durant cette épreuve ! »

Nous marchâmes quelques minutes avant de monter dans la voiture de Stéphane. Nous traversâmes la ville de Paris, et Steph me proposa d'aller manger dans un restaurant qu'il connaissait bien, et qui était populaire dans le 8ème arrondissement. Une fois arrivé on s'installa à une table près d'une grande baie vitrée.

« -Tu savais qu'une de mes amies travaillait ici ? Il me semble qu'elle va participer au même concours que toi d'ailleurs ! »

- Vraiment ? J'aimerais bien pouvoir la rencontrer avant demain, peut être qu'on pourrait bien s'entendre qui sait. »

La carte arriva, et quelques instants après, une femme rousse aux yeux noisettes se présenta à nous. De toute évidence, cela devait être elle, l'amie de Stéph.

« -Maurice, je te présente Amandine Braun, et Amandine je te présente Maurice Ivovitch ou Momo pour les intimes !

- Ravie de te rencontrer Maurice !

- De même pour moi ! D'après ce que j'ai entendu, tu comptes participer au concours de cuisine qui a lieu demain ?

- Oui absolument ! Je m'y prépare depuis plus de 6 mois, et je compte bien donner le meilleur de moi même pour gagner. Et toi, tu y participes également ?

- Oui, tout comme toi, je m'entraîne depuis plus de 5 mois, j'ai dû refaire les plats que je compte présenter aux jury au moins 20 fois !

- C'est certain ! Mieux vaud être bien préparé pour ce genre de concours ! »

Les plats que nous avions commandés arrivèrent, et en voyant ce qui se trouvait dans mon assiette, je pouvais constater que le niveau de cette Amandine était largement supérieur au mien. La présentation était parfaite, et la répartition des aliments était irréprochable.

En entrée velouté de cèpes et châtaignes, puis devaient suivre le foie gras aux pommes caramélisées, et pour finir sur une note sucrée, une mousse de lait de riz et potimarron vanillé.

Comment est-il possible d'avoir un tel niveau en cuisine ?

Après avoir dégusté mes plats, je commençais à douter de moi. Avais-je les capacités nécessaires pour ce concours ? Tous les candidats auraient-ils ce niveau ? Et si mes plats ne plaisaient pas au jury ?

Ces questions hantaient mon esprit, jusqu'à ce que je me dise que j'allais tout faire pour passer et réussir ce concours. Depuis toujours, je vis dans des quartiers pauvres, malfamés, dont tout le monde doute. Aujourd'hui, c'est à moi de prouver ce dont je suis capable, et de rendre fière ma famille.

Nous avons payé l'addition, puis nous sommes rentrés. Stéphane habitait un immeuble charmant, typiquement parisien. En entrant dans son appartement, je fus ébahis. La porte ouvrait sur un grand salon, à la décoration luxueuse, aux murs blancs et beiges, d'un côté, une cuisine ouverte, avec un îlot central aussi grand que dans une série américaine. Est-ce ça, d'être né dans une famille aisée ? Comparé à l'appartement au parquet grinçant, aux portes abîmées, à la cuisine dysfonctionnelle, et à la salle de bain de 6 mètres carré de ma famille, je pouvais voir que Stéphane avait eu la chance de naître dans une famille fortunée. Stéph m'indiqua ma chambre, et je commençais à défaire mes bagages.

Un peu plus tard, je commençais à cuisiner. Il fallait que je sois sûr que tous mes plats seraient parfaits pour demain. Ce que je compte présenter est assez complexe : en entrée, un tartare d'écrevisses au caviar ; en plat, un homard bleu, tartare d'algues,

rhubarbe et salicorne, puis en dessert, une meringue croustillante aux agrumes et herbes fraîches. Durant 6 mois, j'ai travaillé sur les détails de chaque plat, j'ai essayé de mélanger des ingrédients improbables, pour élaborer des recettes personnelles. Après plusieurs heures de travail, mes créations sont prêtes. Stéphane est venu s'asseoir dans la cuisine j'ai disposé les assiettes devant lui. Il commença par l'entrée, et à la première bouchée, son visage s'illumina.

« Momo, vraiment, je crois que je n'ai jamais goûté quelque chose de tel, comment as-tu fais pour réaliser cette merveille ? Les aliments sont d'une incroyable qualité, et l'association des saveurs est juste magique ! A côté de toi, mes pâtes font vraiment pitié. »

Les compliments de Stéphane m'ont redonné confiance en moi. Une fois qu'il eut goûté tous les plats, il me regardait, l'air de dire tu es le meilleur Maurice.

Le lendemain, je me suis réveillé en sursaut, j'étais terriblement stressé à l'idée du concours. Rien qu'en y pensant, je pouvais sentir mon cœur s'emballer dans ma poitrine. Il n'était que 6h du matin, et j'étais déjà habillé et coiffé. Stéphane, lui, dormait encore.

Vers 7h, je suis allé le réveiller. Il fallait bien qu'il me montre comment je devais circuler dans cette ville. A 7H45, nous sommes partis de l'appartement, pour prendre le métro en direction du 7ème arrondissement.

Après 15 minutes, nous arrivâmes. Au loin, je pouvais apercevoir le bâtiment dans lequel le concours avait lieu. Il y avait déjà une file impressionnante de spectateurs, et honnêtement, cela ne faisait que me rendre encore plus anxieux. Je me dirigeais sur le côté du bâtiment, où se trouvait l'entrée réservée aux candidats.

A la seconde où j'arrivai, on me demanda mon nom et on m'emmena vers les loges, où attendait des coiffeurs, maquilleuses, et surtout un dressing avec un choix de vêtements impressionnant. Je ne suis vraiment pas habitué à ce genre de choses.

Une fois habillé on me posa un micro cravate, c'est à cet instant que j'appris que le concours serait diffusé à la télévision devant plus de 1 million de personnes. Je me figeai sur place. Comment est-ce que j'avais pu rater une information aussi importante ? Si je perdais mon sang-froid durant le concours, des milliers de personnes en seraient témoins, et je pourrais dire au revoir à mon rêve de chef étoilé. Je sentais une boule dans ma gorge qui m'empêchait de parler, mes mains étaient moites, et mes jambes tremblaient quand je tentais de marcher.

Quelques instants plus tard, je devais aller me placer sur le plateau télé. Il s'y trouvait 20 postes en tout, donc 19 candidats que je devrais affronter. Les postes de travail étaient complètement équipés, on pouvait voir divers ustensiles, des ingrédients, des assiettes, des couverts, et tout un tas d'autres choses.

Les spectateurs commencèrent à affluer, et je ne pensais pas qu'autant de monde serait présent. Je savais que c'était un concours majeur pour entrer dans le monde de la cuisine gastronomique, mais je ne pensais pas qu'autant de monde s'y intéressait. Derrière le 4ème plan de travail, je pouvais apercevoir Amandine, elle n'avait absolument l'air pas stressée, et on voyait qu'elle portait en elle une confiance impressionnante. Je me décidais à aller lui parler.

« Salut Amandine, tu te souviens de moi ? Maurice, l'ami de Steph ?

- Oh ! Oui, bonjour Maurice, où devrais-je dire Momo ? Tu m'as l'air stressé, comment te sens-tu ?

- Tu peux m'appeler Momo, bien sûr ! Je ne devrais pas te le dire, étant donné qu'aujourd'hui nous devons nous affronter, mais oui je suis terriblement stressé, je n'ai pas l'habitude que des personnes me regardent faire la cuisine et jugent mon travail ensuite. Beaucoup de questions me tourmentent, je me demande si je suis à la hauteur, si je ne vais pas perdre mon sang-froid, si ma cuisine plaira aux juges... Comment fais-tu pour être si détendue ?

- Momo, tu me fais de la peine... Moi aussi, le jour de mon premier concours, j'étais comme toi, je ne pouvais même plus en dormir la nuit. Si tu veux, j'ai quelques conseils pour t'aider. Dis toi que tout les gens présents dans la salle, sont uniquement là pour toi, pour regarder le plus grand cuisinier qui existe, et qu'ils t'admirent tous les uns plus que les autres, c'est comme ça que je fais quand je n'ai pas confiance en moi, et je t'assure, ça fonctionne !

- Merci mille fois Amandine, je ne pense pas qu'un autre cuisinier ferait ce geste. Mais pourquoi me dis-tu tout ça ?

- Je te dis cela, car j'aurais aimé qu'on m'aide durant les épreuves difficiles que j'ai dû traverser. Quand j'étais plus jeune, je ne pouvais pas compter sur mes parents, ils n'étaient jamais là, toujours en voyage. Je restais seule, avec une personne qu'ils avaient engagée pour me garder. Je n'avais ni frère et sœur, ni amis. J'étais tout simplement mise de côté. Et toute ma vie, c'était comme ça. Certains disent que naître dans une famille riche est un avantage, mais personnellement, je ne trouve pas. Peut-être qu'une famille pauvre m'aurait plus aimée ? C'est la question que je me pose depuis toujours. Donc, voilà pourquoi je t'aide Momo

- Amandine... J'ignorai tout cela. Je ne sais pas comment tu fais pour vivre avec ce poids sur tes épaules depuis toujours. Tu es forte, très forte et je te souhaites de gagner ce concours, car tu le mérites. Je te dis bonne chance, et on se rejoint à la sortie.

- Merci Momo, je suis vraiment contente de t'avoir rencontré. Oui, on se rejoint tout à l'heure, bonne chance à toi aussi ! »

Je ne me serais jamais douté une seule seconde, qu'Amandine avait vécu cela. Pour la première fois, je me dis, qu'être né dans une famille pauvre était peut être une bonne chose. Certes je n'avais pas les mêmes moyens que les autres, mais j'avais la chance d'avoir une famille qui m'aime, et qui me soutient...

Le présentateur télé commença à appeler les candidats un par un. J'étais placé au poste numéro 13. J'étais dans les coulisses, et mon nom était le prochain. C'est là que j'ai aperçu mon père, accompagné de Lina, Sasha Vitaly, Dzovag et Endza. Je ne sais pas pourquoi, mais les voir ici ma rendu ému, et cela m'a rendu encore plus déterminé pour les rendre fières.

« Le prochain candidat, fait ses débuts dans le monde culinaire, il n'a que 20 ans et est décidé à faire ses preuves au près du jury, voici Maurice Ivovitch ! »

Je m'élançai sur le plateau pour rejoindre mon poste de travail. Ma famille était assise au premier rang, je ne sais pas comment ils ont fait, étant donné le monde présent dans la salle. Ils me faisaient des signes d'encouragement de la main et je pouvais lire sur les lèvres de Lina « Bonne chance Momo. »

Une fois tout le monde appelé, les règles du concours furent prononcées.

« Les candidats devront réaliser une entrée, un plat et un dessert de leur choix. Le temps imparti sera de cinq heures. Le jury prendra une heure pour goûter chacun de vos plats. Je vous souhaite bonne chance à tous, et à vos fourneaux ! »

Le concours venait à peine de commencer, et j'étais déjà désemparé. Je voyais tous les autres candidats à l'aise, gérant leur temps, et maniant leurs ustensiles avec une facilité dont j'étais incapable. Il fallait que je me concentre, que je pense à ma famille qui me regardait en ce moment. Je n'avais pas fait tout ce chemin pour m'arrêter maintenant, ce jour que j'attendais tant était enfin arrivé, c'était à mon tour de briller. Et à cet instant je commençais à cuisiner. J'avais enfin confiance en moi.

Il fallait tout d'abord que je réunisse tous mes ingrédients. Des écrevisses, du caviar, un citron vert et un jaune, de la ciboulette, des pignons de pains, des fleurs de bourrache, des feuilles d'oxalis, du fenouil, de l'ail, du cognac et du concentré de tomate. Cela fait une sacré liste. Vais-je trouver des écrevisses ici ?

Après avoir récupéré tous mes ingrédients, j'allumais les fourneaux. Sur le feu, se trouvaient plus de 5 casseroles, et pourtant je n'étais pas débordé. Je gérais le temps de cuisson à la perfection, et ma sauce était délicieuse. Je jetais un coup d'œil à Amandine, tout aussi concentrée que moi. Ma famille me fixait attentivement.

Après deux heures de travail, il fallait à présent réaliser la présentation de mon entrée. Dans une coupe à glace, je dispose mon tartare d'écrevisses, par dessus je verse délicatement ma crème montée aux agrumes puis une petite quenelle de caviar. Je décoore ensuite avec des fleurs de bourrache et d'oxalis, puis je termine par verser le jus de cuisson tout autour.

Le chrono sonna à la seconde où j'eus terminé.

« A tous les cuisiniers, lâchez vos ustensiles, et dirigez vous vers le jury ! »

Je tenais dans ma main droite, une cloche dissimulant le fruit de mon travail acharné. Je me plaçai devant mon numéro, et le premier candidat souleva sa cloche.

« - Je vous présente ma salade acidulée de crevettes à la pomme et au wasabi. »

Le jury avait l'air surpris de cet assortiments de saveurs dès la première bouchée. Après avoir goûté, les membres du jury prirent la parole.

« Nous trouvons que cette entrée est très élaborée, les différentes textures apportent un côté addictif, et ces couleurs attirent l'œil. Les saveurs sont harmonieuses, et très originales. »

Une fois que les juges eurent fini de donner leur avis sur cette première entrée, vint le tour des autres également.

Tataki de thon saucé teriyaki, mélimélo crevettes mangue avocat, raviole de homards, carpaccio de Saint Jaques... Toutes ces entrées étaient très complexes, je craignais que la mienne ne soit pas à la hauteur.

« A présent voici Maurice Ivovitch !

- Je vous présente mon tartare d'écrevisses au caviar, j'ai travaillé ce plat longtemps, en réfléchissant à des ingrédients hors du commun, mais qui se marient bien ensemble. »

Les juges commencèrent à déguster. Je pouvais distinguer à leur visage, que mon entrée était difficile à évaluer. Quelques instants plus tard, ils eurent terminé.

« - Cette entrée est surprenante, nous n'avons pas l'habitude de déguster cela. Néanmoins, c'est très recherché, et nous pouvons constater que vous avez mis toute votre énergie dans votre invention. Le caviar et l'écrevisse vont très bien ensemble, et la mousse d'agrumes est excellente. Vous pouvez être fier de vous. »

La présentation des entrées fut close. A présent, nous devons réaliser les plats. Pour ma part, je comptais proposer un homard bleu, tartare d'algues, rhubarbe et salicorne. Pour la réalisation de mon plat, il me fallait une demie-queue de homard et sa pince, à la cuisson parfaite, une pointe d'un onctueux condiment rhubarbe, et le crustacé est accompagné d'un fin et délicieux tartare d'algue et salicorne sur une feuille de shiso cristallisée, agrémenté de chair de homard et de groseilles à maquereaux.

Durant l'épreuve, j'avais l'impression de mal gérer mon temps. Tout le monde autour de moi, avait quasiment terminé ses plats, et je n'étais qu'à la fin de la cuisson de mon homard. Je devais me dépêcher, sans pour autant bâcler ma création. Je pouvais voir Amandine, concentrée comme jamais, commençant le dressage de son plat. Elle leva les yeux, pour me regarder. Elle me fit un signe d'encouragement de la main gauche. Je fis de même.

Un quart d'heure après, je commençais à peine à disposer mes aliments. Il ne restait que quatre minutes avant la fin de l'épreuve, et je tremblais lorsque je tentais de poser délicatement mes derniers aliments.

« Chers cuisiniers, l'heure est venu de poser vos ustensiles ! Le jury est prêt à déguster vos plats. »

J'attendais mon tour avec impatience.

« Voici à présent Amandine Braun !

- Je vous présente mon magret de canard aux patates douces et cacao. Le magret de canard a mijoté plus d'une heure, et la sauce au cacao est faite à base de fèves de cacao pures.

- Votre plat, est délicieux, assaisonné à souhait d'une onctueuse sauce cacao légèrement amère, ce qui donne ce côté particulier, félicitations ! »

Amandine retourna à son poste de travail, le sourire aux lèvres. Je pense qu'elle est une adversaire de taille.

« Au tour de Maurice Ivovitch !

- Voici mon homard bleu, tartare d'algues et salicornes. Le homard est cuit 7 minutes à feu moyen, pour qu'il soit le plus tendre possible, le tartare d'algues est réalisé avec de l'algue dulse et de la laitue de mer. La rhubarbe est coupée très finement pour donner un peu d'acidité, accompagné de groseilles à maquereaux.

- Les saveurs son uniques, l'ensemble des aliments est surprenant, et le tartare d'algues donne de l'importance au homard qui fond dans la bouche. Très bon travail ! »

J'étais très fier de moi, mais quelque chose n'allait pas. Au moment où je m'apprêtais à confectionner mon dessert, je me suis rendu compte, que dans la réserve tous les agrumes avaient été utilisés. Comment pourrais-je faire ce dessert, principalement composé d'agrumes ? Il fallait à tout prix que je trouve une nouvelle recette tout aussi extravagante. J'étais perdu, seul, sans

quelqu'un sur qui je pouvais me reposer. J'étais en panique, je n'y croyais plus, je voyais mon rêve détruit... Je regardais désespérément autour de moi, et dans une corbeille, se trouvaient des figues, puis sur une étagère à ma droite, du miel. Une idée me vint, que penseraient les juges, si je proposai un dessert tout simple aux figues confites au miel ?

Je me précipitais vers mon poste, et me munis le plus rapidement possible de mon tablier, des ustensiles, et mon travail pouvait commencer.

Je mets le miel dans une casserole pour le rendre liquide et je coupe, mes figues. La pression commençait à monter, les autres participants avaient pratiquement terminé, je ne faisais que commencer...

C'est à ce moment que je me suis rappelé les heures que je passais dans la petite cuisine de mon père. Accoudé au comptoir, je contemplais mes frères et sœurs déguster mes créations, attendant leurs avis. J'étais toujours prêt à accepter leurs critiques. J'attendais ce jour depuis des années, et je ne voulais pas tout abandonner aujourd'hui.

A l'instant où je retrouvais mes esprits, mon miel était prêt,

Je commençais le dressage. Je déposais délicatement mes figues confites, les recouvrais de miel et y ajoutais une boule de glace aux amandes pour la touche fraîcheur. C'était prêt, enfin...

Le regard de ma famille était fixé sur moi, celui d'Amandine également, mon tour était venu.

« Voici, mes figues confites au miel, une création simple et savoureuse. »

Les juges scrutaient mon dessert, ils l'examinaient. Ils commencèrent la dégustation, au premier abord ils avaient l'air d'être surpris mais ils gardaient toujours une expression inflexible.

« - Nous sommes stupéfaits de votre réalisation, vous avez très bien choisi vos ingrédients, l'ensemble est harmonieux et les figues chaudes contrastent avec la glace qui donne un côté frais et agréable en bouche.

Les votes sont clos. Tous les candidats se placent devant leurs postes, et attendent impatiemment.

« L'heure est venu à présent, de vous faire part des résultats du concours. Sachez que vous avez été extrêmement difficiles à départager. Mais il y a tout de même des perles rares parmi vous.

En troisième position, nous avons... Sofia Guerin ! Félicitation à vous, vous avez été remarquable. »

Le jury lui offrit un bouquet de fleur, une médaille et deux repas dans un restaurant étoilé.

« En seconde position, nous avons l'honneur de vous annoncer, qu'il s'agit, de... Amandine Braun ! Les juges ont longuement hésité entre vous, et le candidat se trouvant à la première place. Félicitations à vous Amandine, vous avez été très inventive et déterminée. »

A ce moment même, je ne parvenais presque plus à tenir debout, tant le stress me rongait. Je suis obligé de prendre appui sur mon poste. Mes frères et sœurs me fixent, mon père également. Vitaly se cache les yeux, sûrement pour ne pas montrer son anxiété. Le présentateur lance alors :

« Et pour finir, en première position, nous avons le candidat le plus performant, malgré son jeune âge. Il a surmonté des épreuves difficiles pour atteindre la première place. Nous avons la joie de vous annoncer que la première place est détenue par... Maurice Ivovitch! »

Mon père saute de la chaise, il hurle mon nom dans le public. En ce moment, je n'arrive pas à réaliser ce qui m'arrive. J'ai réussi, j'ai atteint le sommet.

Le soir même, je suis rentré chez moi, chez les « Ravels ». En ouvrant la porte, je vis ce que je désirais le plus. Mes frères et sœurs m'attendaient, mon père se tenait devant la cuisinière. Il me regarda une seconde puis me dit

« Je suis si fier de toi Maurice. » Je me suis contenté de lui sourire, même si je faisais tout mon possible pour avaler mes larmes. Je suis allé m'asseoir à la grande table, près de tout le monde. Et c'est à ce moment, que j'ai réalisé que, certes je n'avais pas la même richesse que certains mais contrairement à eux, je savais apprécier les plaisirs que m'offrait la vie, tel qu'un bon repas. Et j'ai également quelque chose que personne ne peut acheter, l'amour et la joie d'avoir une famille aimante.

Lola MULLER et Chloé SCHILLINGER 4A

COLLÈGE LA GRANDE SAULE 57550 FALCK