

CHAPITRE XLVII

Dinteville, 2

La salle d'attente du Docteur Dinteville. Une pièce assez vaste, rectangulaire, avec un parquet à point de Hongrie, et des portes capitonnées de cuir. Contre le mur du fond, un grand divan recouvert de velours bleu ; un peu partout, des fauteuils, des chaises à dossier lyre, des tables gigognes avec divers magazines et périodiques étalés : sur la couverture de l'un d'eux, on voit une photographie en couleurs de Franco sur son lit de mort, veillé par quatre moines agenouillés qui semblent tout droit sortir d'un tableau de de La Tour ; contre le mur de droite, un bureau gainé de cuir sur lequel il y a un plumier Napoléon III en carton bouilli avec des petites incrustations d'écaïlle et de fines arabesques dorées, et, sous son globe de verre, une pendule vernie arrêtée à deux heures moins dix.

Il y a deux personnes dans la salle d'attente. L'une est un vieillard d'une maigreur extrême, un professeur de français retraité qui continue à donner des cours par correspondance et qui attend son tour en corrigeant avec un crayon finement taillé un paquet de copies. Sur la copie qu'il s'apprête à examiner, on peut lire le sujet de la dissertation :

« Dans les Enfers, Raskolnikov rencontre Meursault (« L'Étranger »). Imaginez leur dialogue en prenant vos exemples dans l'œuvre des deux auteurs. »

L'autre n'est pas un malade : c'est un représentant en installations téléphoniques que le Docteur Dinteville a convoqué en fin de journée pour qu'il lui montre ses nouveaux modèles de répondeurs-enregistreurs. Il feuillette une des publications qui jonchent le petit guéridon à côté duquel il est assis : un catalogue d'horticulteur dont la couverture représente les jardins du temple Suzaku à Kyoto.

Il y a plusieurs tableaux sur les murs. L'un d'eux attire particulièrement l'attention, moins par sa facture pseudo « naïve » que par sa taille — presque trois mètres sur deux — et son sujet : l'intérieur minutieusement, presque laborieusement, traité d'un bistrot : au centre, accoudé devant un comptoir, un jeune homme à lunettes mord dans un sandwich au jambon (avec du beurre et beaucoup de moutarde) tout en buvant un demi de bière. Derrière lui se dresse un billard électrique dont le décor représente une Espagne — ou un Mexique — de pacotille avec, entre les quatre cadrans, une femme jouant de l'éventail. Par un effet abondamment utilisé dans les peintures du Moyen Age, ce même jeune homme à lunettes s'affaire sur l'appareil, victorieusement d'ailleurs, puisque son compteur marque 67 000 alors que 20 000 suffisent pour avoir droit à la partie gratuite. Quatre enfants, en rang d'oignons le long de l'appareil, les yeux à la hauteur de la bille, contemplent avec jubilation ses exploits : trois garçonnets avec des chandails chinés et des bérets, ressemblant à l'image traditionnelle des petits poulbots, et une fillette qui porte autour du cou un cordonnet de fil noir tressé sur lequel est enfilée une unique boule rouge, et qui tient dans la main gauche une pêche. Au premier plan, juste derrière la vitre du café sur laquelle de grosses lettres blanches écrivent à l'envers deux hommes jouent au tarot :

l'un d'eux abat la carte représentant un homme armé d'un bâton, portant besace et poursuivi par un chien, que l'on nomme le mat, c'est-à-dire le fou. À gauche, derrière le comptoir, le patron, un homme obèse en bras de chemise avec des bretelles écossaises, regarde avec circonspection une affiche qu'une jeune femme à l'air timide lui demande vraisemblablement de mettre en devanture : en haut, un long cornet métallique, très pointu, percé de plusieurs trous ; au centre, l'annonce de la création mondiale en l'église Saint-Saturnin de Champigny le samedi dix-neuf décembre 1960 à 20 h 45 de *Malakhitès*, opus 35, pour quinze cuivres, voix humaine et percussions, de Morris Schmetterling, par le *New Brass Ensemble of Michigan State University at East Lansing*, sous la direction du compositeur. Tout en bas, un plan de Champigny-sur-Marne précisant les itinéraires à partir des portes de Vincennes, de Picpus et de Bercy.



Le Docteur Dinteville est un médecin de quartier. Il reçoit dans son cabinet le matin et le soir et rend visite à ses malades tous les après-midi. Les gens ne l'aiment pas beaucoup, lui reprochent son manque de chaleur, mais ils apprécient son efficacité et sa ponctualité et lui restent fidèles.

Le docteur nourrit depuis longtemps une passion secrète : il voudrait associer son nom à une recette de cuisine : il hésite entre « Salade de crabe à la Dinteville »,

« Salade de crabe Dinteville » ou, plus énigmatiquement,
« Salade Dinteville ».

Pour 6 personnes : trois crabes — ou trois maïas (araignées de mer) ou six petits tourteaux — bien vivants. 250 grammes de coquillettes. Un pot de fromage de Stilton. 50 grammes de beurre, un petit verre de cognac, une bonne cuillerée de sauce au raifort, quelques gouttes de sauce Worcester. Feuilles de menthe fraîche. Trois grains d'aneth. Pour le court-bouillon : gros sel, poivre en grains, 1 oignon. Pour la mayonnaise : un jaune d'oeuf, moutarde forte, sel, poivre, huile d'olive, vinaigre, paprika, une petite cuiller de double concentré de tomate.

1 Dans une grande marmite remplie aux trois quarts d'eau froide, préparez un court-bouillon avec du gros sel, 5 grains de poivre gris, 1 oignon épluché et coupé en deux. Faites bouillir pendant 10 minutes. Laissez refroidir. Plongez les crustacés dans le court-bouillon tiède. Faites reprendre l'ébullition. Réduisez le feu, couvrez et laissez cuire doucement pendant 15 minutes. Retirez les crustacés. Laissez-les refroidir.

2 Faites reprendre l'ébullition. Jetez en pluie les coquillettes dans le court-bouillon. Remuez et faites cuire à gros bouillons pendant 7 minutes. Il importe que les nouilles restent fermes. Égouttez les coquillettes. Passez-les vivement sous l'eau froide et réservez-les en les arrosant d'un filet d'huile d'olive pour leur éviter de coller.

3 Mélangez dans un mortier avec un pilon ou une spatule en bois le stilton mouillé d'un peu de cognac et de quelques gouttes de sauce Worcester, le beurre et le raifort. Malaxez bien jusqu'à obtenir une pâte d'une consistance onctueuse mais pas trop liquide.

4 Détachez les pattes et les pinces des crustacés refroidis. Videz-les dans un grand bol. Incisez les carapaces, retirez le cartilage central, égouttez, videz les chairs et les parties crémeuses. Hachez le tout grossièrement en y ajoutant les grains d'aneth écrasés et les feuilles de menthe fraîche hachées très finement.

5 Préparez une mayonnaise très ferme. Colorez-la avec le paprika et le double concentré de tomate.

6 Dans un grand saladier, mettez les coquillettes et incorporez-y successivement en remuant *très doucement* les crustacés hachés, le stilton, et la mayonnaise. Décorez à votre convenance de chiffonnades de laitue, radis, crevettes bouquet, concombres, tomates, œufs durs, olives, quartiers d'orange, etc. Servez très frais.