

# CHAPITRE LXXI

## *Moreau, 4*

À la cuisine à l'ancienne, initialement dotée de perfectionnements ultramodernes que la cuisinière de Madame Moreau fit rapidement remplacer, Henry Fleury voulut opposer, pour la grande salle à manger d'apparat, un style résolument avant-gardiste, d'une rigueur géométrique, d'un formalisme impeccable, un modèle de sophistication glacée où les grands dîners de réception prendraient l'allure de cérémonies uniques.

La salle à manger était alors une pièce lourde et encombrée de meubles, avec un parquet aux dessins compliqués, un haut poêle de faïence bleue, des murs surchargés de corniches et de moulures, des plinthes imitant le marbre veiné, une suspension à neuf bras garnie de 81 pendeloques, une table en chêne, rectangulaire, accompagnée de douze chaises de velours brodé et, aux deux bouts, de deux fauteuils en acajou clair aux dos ajourés en **X**, un bas de vaisselier genre breton où l'on avait toujours vu voisiner un cabaret Napoléon III en papier mâché, un service à fumeurs (avec une boîte à cigarettes représentant *les Joueurs de cartes* de Cézanne, un briquet à essence ressemblant assez à une lampe à huile, et quatre cendriers respectivement décorés d'un trèfle, d'un carreau, d'un cœur et d'un pique), et un compotier d'argent rempli d'oranges, le tout surmonté d'une tapisserie représentant une fantasia ; entre les fenêtres, au-dessus d'un coco *weddelliana*, palmier d'appartement à feuillage décoratif, pendait une grande toile sombre montrant un homme en

robe de juge, assis sur un trône élevé dont la dorure éclaboussait tout le tableau.

Henry Fleury partageait l'opinion abondamment répandue que la gustation est conditionnée non seulement par la couleur spécifique des nourritures ingérées, mais aussi par leur environnement. Des recherches poussées et plusieurs expériences le convainquirent que la couleur blanche, par sa neutralité, par son « vide » et par sa lumière, était celle qui ferait le mieux ressortir le goût des aliments.

C'est à partir de cette donnée qu'il réorganisa de fond en comble la salle à manger de Madame Moreau : il élimina les meubles, fit décrocher le lustre et déposer les plinthes et dissimula les moulures et les rosaces par un faux plafond fait de panneaux lamifiés d'une blancheur étincelante équipés de place en place de spots immaculés orientés de manière à converger vers le centre de la pièce. Les murs furent peints avec une laque blanche brillante et le parquet vétuste fut recouvert d'un revêtement plastique également blanc. Toutes les portes furent condamnées sauf celle qui donnait sur le hall d'entrée, une porte à deux battants, jadis vitrée, qui fut remplacée par deux plaques coulissantes commandées par une cellule photo-électrique invisible. Quant aux fenêtres, elles furent dissimulées par de hauts panneaux de contreplaqué habillés de skaï blanc.

A l'exception de la table et des chaises, aucun meuble, aucun équipement ne fut toléré dans la pièce, pas même un interrupteur ou un fil électrique. Tout le rangement de la vaisselle et du linge de table se fit dans des armoires aménagées en dehors de la pièce, dans le vestibule, où fut également installée une table de service équipée de chauffe-plats et de planches à découper.

Au centre de cet espace blanc qu'aucune tache, aucune ombre, aucune aspérité ne venait ternir, Fleury disposa sa table : une monumentale plaque de marbre, parfaitement blanche, taillée en octogone, aux bords doucement arrondis, posée sur un piétement cylindrique d'un diamètre d'environ un mètre. Huit chaises de plastique moulé, blanches, complétèrent le mobilier.

Ce parti pris de blancheur s'arrêtait là. La vaisselle, dessinée par le styliste italien Titorelli, fut réalisée dans des tons pastels — ivoire, jaune pâle, vert d'eau, rose tendre, mauve léger, saumon, gris clair, turquoise, etc. — dont l'emploi était déterminé par les caractéristiques des mets préparés qui eux-mêmes s'organisaient autour d'une couleur fondamentale, à laquelle étaient également assortis le linge de table et la tenue des serviteurs.

Pendant les dix années où sa santé fut suffisante pour lui permettre de continuer à recevoir, Madame Moreau donna environ un dîner par mois. Le premier fut un repas jaune : gougères à la bourguignonne, quenelles de brochet hollandaise, salmis de caille au safran, salade de maïs, sorbets au citron et à la goyave, accompagnés de xérès, de Château-Chalon, de Château-Carbonneux et de punch glacé au Sauternes. Le dernier, en mille neuf cent soixante-dix, fut un repas noir servi dans des assiettes d'ardoise polie ; il comportait évidemment du caviar, mais aussi des calmars à la tarragonaise, une selle de marcassin Cumberland, une salade de truffes et une charlotte aux myrtilles ; les boissons de cet ultime repas furent plus difficiles à choisir : le caviar fut servi avec de la vodka versée dans des gobelets de basalte et le calmar avec un vin résiné d'un rouge effectivement très sombre, mais pour la selle de marcassin le maître d'hôtel fit passer deux bouteilles de Château-Ducru-Beaucaillou 1955 transvasées pour la

circonstance dans des decanters en cristal de Bohême ayant toute la noirceur requise.

Madame Moreau elle-même ne touchait presque jamais aux plats qu'elle faisait servir à ses invités. Elle suivait un régime de plus en plus sévère qui avait fini par ne plus lui autoriser que des laitances de poisson cru, du blanc de poulet, de l'Édam étuvé et des figues sèches. Généralement elle prenait son repas avant ses invités, seule ou en compagnie de Madame Trévins. Cela ne l'empêchait pas d'animer ses soirées avec la même énergie que celle dont elle faisait preuve dans son travail diurne dont ces dîners n'étaient d'ailleurs pour elle qu'un des prolongements nécessaires : elle les préparait avec un soin minutieux, dressant la liste de ses convives comme on dresse un plan de bataille ; elle réunissait invariablement sept personnes parmi lesquelles se trouvaient généralement : un individu ayant une fonction quelque peu officielle (chef de cabinet, conseiller référendaire à la Cour des comptes, auditeur au Conseil d'État, administrateur civil, etc.) ; un artiste ou un homme de lettres ; un ou deux membres de son équipe, mais jamais Madame Trévins qui détestait ce genre de festivités et préférait ces soirs-là rester dans sa chambre et relire son livre ; et l'industriel français ou étranger avec lequel elle était alors en affaires et pour lequel ce repas était donné. Deux ou trois épouses savamment choisies complétaient le tour de table.

Un de ces plus mémorables repas fut offert à un homme qui, par ailleurs, était venu plusieurs fois dans l'immeuble : Hermann Fugger, l'homme d'affaires allemand ami des Altamont et de Hutting, et dont Madame Moreau devait distribuer en France certains matériels de camping : ce soir-là, connaissant la passion rentrée de Fugger pour la cuisine, elle fit préparer un repas rose — aspic de jambon au Vertus, koulibiac de saumon sauce aurore, canard sauvage aux pêches de vigne, champagne rosé, etc. — et

elle convia à sa table, outre un de ses plus proches collaborateurs qui dirigeait la branche « hypermarchés » de son affaire, un chroniqueur gastronomique, un minotier reconverti dans les plats préparés et un propriétaire-récoltant de vins de Moselle, ces deux derniers convives étant flanqués d'épouses tout aussi férues de bien manger que leurs conjoints. Négligeant pour une fois le porc de Flourens et autres curiosités d'avant-dîner, les invités firent exclusivement rouler la conversation sur les plaisirs de la table, les vieilles recettes, les chefs disparus, le beurre blanc de la mère Clémence et autres propos de gueule.

La salle à manger d'Henry Fleury ne servait évidemment que pour ces dîners de prestige. Le reste du temps, et même à l'époque où elle était encore valide et dotée d'un solide appétit, Madame Moreau dînait avec Madame Trévins dans sa chambre ou dans celle de son amie. C'était dans la journée leur seul instant de détente ; elles parlaient interminablement de Saint-Mouëzy, évoquant sans s'en lasser leurs souvenirs.

Elle revoyait la venue du vieux bouilleur qui arrivait de Buzançais avec son alambic de cuivre rouge tiré par une petite jument noire qui répondait au nom de Belle ; et l'arracheur de dents avec son bonnet rouge et ses prospectus multicolores ; et le joueur de cornemuse qui l'accompagnait et qui soufflait dans ses tuyaux le plus fort possible et horriblement faux pour couvrir les cris des malheureux patients. Elle revivait la hantise qu'elle avait d'être privée de dessert et mise au pain sec et à l'eau pendant trois jours quand la maîtresse lui avait mis une mauvaise note ; elle retrouvait la frayeur qu'elle avait ressentie en découvrant sous une casserole que sa mère lui avait demandé de récurer une grosse araignée noire ; ou son intense émerveillement lorsque, un matin de 1915, elle avait vu pour la première fois de sa vie un avion, un biplan

qui avait émergé du brouillard et qui s'était posé dans un champ ; il en était descendu un jeune homme beau comme un dieu, avec un blouson de cuir, de grands yeux pâles et de longues mains fines sous de gros gants doublés de mouton. C'était un aviateur gallois qui voulait rejoindre le château de Corbénic et que le brouillard avait égaré. Il y avait dans l'avion plusieurs cartes qu'il examina en vain. Elle ne put lui venir en aide et pas davantage les gens du village chez qui elle le conduisit.

Ou bien, du plus loin qu'elle pouvait se souvenir, remontait la fascination qu'elle éprouvait chaque fois que, toute petite fille, elle regardait son grand-père se faire la barbe : il s'asseyait généralement le matin, vers sept heures, après un frugal petit déjeuner, et préparait avec sérieux, dans un bol d'eau très chaude à l'aide d'un blaireau très souple une mousse de savon si dense si blanche et si compacte qu'il lui en venait encore, après plus de soixante-quinze ans, l'eau à la bouche.