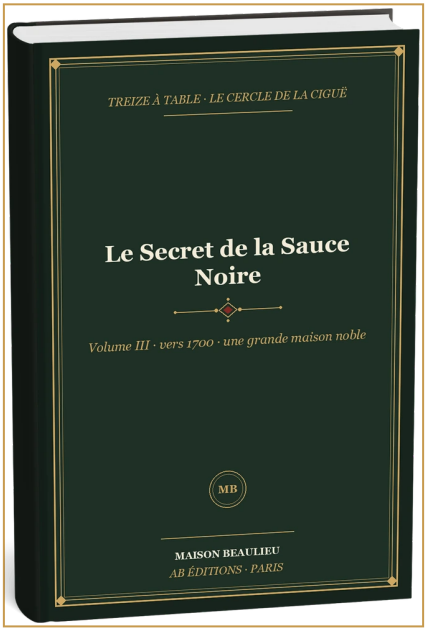
MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS

Treize à Table — Le Cercle de la Ciguë · Tome I : La Ciguë et la Couronne · Volume 3 sur 21



Le Secret de la Sauce Noire

PREMIER CHAPITRE INTÉGRAL OFFERT

ADRIEN L. BEAULIEU

adrienbeaulieu.com · Ex-libris d'extrait gratuit

EXTRAIT DE LECTURE · DE L'ARCHIVE AU FEUILLETON

1. Service : Ouverture

On entrait dans le salon particulier d'Évariste de Varville par une double porte de chêne dont les poignées de cuivre venaient, disait-il, d'un vaisseau de la Compagnie des Indes. Cela n'était peut-être pas vrai. Mais dans la bouche de Varville, la vérité avait toujours le mérite d'être intéressante.

Le salon occupait l'angle nord-est du deuxième étage du Delmonico's, au 26 de Broadway, et il n'était loué à personne d'autre — un arrangement que les Delmonico toléraient parce que Varville commandait le vin avec une générosité qui méritait bien une clause tacite. La table était ovale, quatorze couverts, nappage d'un blanc de craie que le maître d'hôtel — un certain Aubanel, natif de Lyon, silencieux comme un confesseur — faisait amidonner deux fois par semaine. Aux quatre coins du salon, des appliques à gaz converties aux premières ampoules Edison produisaient une lumière légèrement différente de celle des bougies : plus stable, plus blanche, un peu moins menteuse sur les visages. Varville n'aimait pas la flatterie que l'obscurité accorde trop volontiers aux chairs fatiguées.

Ce soir de l'automne 1888, les cristaux étaient sortis — le service à champagne que Varville réservait aux soirées dont il attendait quelque chose. Le premier feu de la saison brûlait dans la cheminée d'angle, un feu de bouleau dont la fumée portait une odeur légèrement sucrée que l'abbé Brunet, à son arrivée, identifierait sans hésiter et sans qu'on lui demandât. Les premières bouteilles attendaient sur le rechaud d'Aubanel. Un Pol Roger de l'année 83 — une gentillesse de Varville

envers le palais du comte Pavel, dont le patriotisme champenois était bien connu.

Mais ce soir, l'intérieur de la table avait changé.

À la place du surtout habituel — un bronze allégorique d'une facture médiocre que Varville n'avait jamais eu le courage de supprimer — trônait une pièce montée d'argent, longue d'un mètre vingt, façonnée en miniature de lac boisé. On y avait versé de l'eau véritable. Des roseaux peints bordaient les berges. Et dans cette eau nageaient deux cygnes noirs — ou du moins deux oiseaux noirs d'aspect cygniforme, d'un calme absolu, indifférents à la lumière électrique et aux convives qui les regardaient avec des expressions variées allant de l'amusement à l'inquiétude.

Lord Ashworth entra le premier, comme il entrait partout : avec l'air de quelqu'un qui s'attend à trouver le lieu en désordre et se prépare à le constater. Il s'arrêta net devant le lac miniature.

— Ranhofer, dit Varville depuis la fenêtre donnant sur Broadway. Charles Ranhofer, février 1873. Luckmeyer avait invité quelques personnes — soixante-quinze, précisément. Ranhofer avait fait construire ce lac au centre de la table. Les journaux new-yorkais en avaient parlé pendant quinze jours. The World avait parlé de miracle culinaire. The Times avait compté les cygnes.

Lord Ashworth regarda les deux volatiles avec l'expression qu'il réservait aux témoins peu fiables dans un prétoire.

— Ils sont vivants, nota-t-il.

— Évidemment.

— Je l'espérais, dit-il, et il ôta son gant droit pour serrer la main de son hôte.

C'était, pour Lord Ashworth, une démonstration d'enthousiasme presque exubérante.

Le docteur Heinrich Falk arriva avec la ponctualité d'un train prussien et salua l'assemblée d'un hochement de tête général avant de s'approcher du bassin pour l'examiner avec une attention professionnelle. Il se pencha. Il observa.

— Branta leucopsis, dit-il. La bernache nonnette. Pas le vrai cygne noir d'Australie — Cygnus atratus, lequel est considérablement plus grand et d'un tempérament moins accommodant. Mais la ressemblance est convaincante. — Il se redressa. — Natürlich , pour l'esthétique, cela ne change rien.

— Vous venez de tuer un effet que je cultivais depuis six jours, lui dit Varville avec une cordialité sincère.

— La précision me coûte beaucoup d'amitiés, répondit Falk, et il alla se choisir une place stratégique — celle d'où il pouvait voir à la fois la table et la porte — et s'installa avec la satisfaction du médecin légiste qui a choisi son siège avant l'autopsie.

Jules Marescot entra en parlant avant d'être entré, comme à son habitude. Il portait un carnet dans la poche extérieure de sa veste — pas un geste d'intimidation, simplement l'instinct du journaliste qui ne se débarrassait de son outil de travail qu'au lit, et encore pas toujours. Son veston était froissé d'une façon qui suggérait qu'il venait directement d'une salle de rédaction, ce qui était vraisemblablement exact.

— Ces cygnes sont une allégorie ou une provocation ? demanda-t-il à Varville après un regard rapide sur le lac miniature.

— Un hommage, dit Varville.

— Chez vous, c'est souvent les deux, dit Marescot, et il alla s'asseoir à la place où le couvert portait son nom, avec l'air de quelqu'un qui a déjà décidé que l'affaire du soir sera importante.

Mrs. Cornelia Vance arriva en compagnie de Maître Geneviève Delorme, toutes deux depuis un concert à Carnegie Hall — un programme de Brahms que Mme Vance avait trouvé admirable et Maître Delorme excessivement long. Vance portait une robe de soie bordeaux et des boucles d'oreilles qu'un défunt mari lui avait ramenées de Vienne ; Delorme était sobre en noir, comme à son habitude, avec cette élégance économe des femmes qui ont compris que leur présence dans une pièce était déjà, en soi, une déclaration. Les deux femmes formaient, dans la tablée de Varville, un contrepoint naturel : l'une portait la clémence comme on porte un bijou de famille ; l'autre, la rigueur comme une armure légère. Elles s'entendaient fort bien.

Le comte Pavel Dmitrievitch fit une entrée moins discrète. Il était grand, large, la barbe soignée au millimètre, et il portait sur les épaules le prestige de quarante ans de diplomatie russe avec la désinvolture d'un homme qui a depuis longtemps décidé que les honneurs n'étaient intéressants qu'à table. Il regarda les cygnes, et son visage s'éclaira d'une façon que seules les bonnes surprises et les très grandes bouteilles obtenaient de lui.

— Des cygnes noirs ! En Russie, on dit que le cygne noir porte malheur. — Il prit un verre de champagne sur le plateau qu'Aubanel

lui tendait et le leva en direction des volatiles. — Nous allons donc avoir une soirée excellente.

L'abbé Brunet, qui le suivait d'un pas, posa une main sereine sur le dossier de sa chaise et contempla le lac avec le regard d'un homme qui a vu bien des prodiges et s'y est resigné par vocation.

— Quid sit futurum cras, fuge quaerere , murmura-t-il pour lui-même. — Il traduisit pour Mrs. Vance, qui était à portée : — « Ne cherche pas à savoir ce que demain nous réserve. » C'est Horace. Et aussi une bonne maxime de table.

— Et les cygnes, mon père ? demanda Marescot depuis sa place. Horace dit quelque chose sur les cygnes ?

— Beaucoup, dit l'abbé Brunet avec douceur. Principalement qu'ils chantent avant de mourir. — Il prit sa serviette. — Je n'imagine pas que ce soit le cas ce soir. Le cuisinier de Varville n'est pas de cet avis-là.

Le colonel O'Brien entra le dernier, comme toujours — non par manque de ponctualité, mais parce qu'il considérait qu'un officier n'arrivait pas avant ses hommes. Il s'arrêta à la vue des cygnes. Quelque chose passa sur son visage qui n'était pas de l'amusement — une méfiance instinctive, profonde, la méfiance des soldats irlandais devant les présages que personne d'autre ne prend au sérieux. Il les regarda un long moment, comme s'il attendait un signe qu'ils ne lui donnèrent pas.

— Ils nagent dans quel sens ? demanda-t-il à Aubanel.

— Dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'instant, colonel.

— Bien, dit O'Brien sans paraître rassuré, et il alla prendre place en gardant un œil discret sur la table centrale.

Il manquait encore les quatre invités du soir. Varville les avait placés à la table selon une logique qui lui était propre et que personne ne cherchait plus à déchiffrer : entremêlés aux permanents, chacun à côté d'un voisin choisi pour lui, pour une raison qui ne deviendrait claire qu'en cours de soirée.

Mme Isabelle de Fleury arriva la première des quatre. Elle avait la cinquantaine nette, les cheveux relevés avec cette précision qui ne doit rien au hasard, une robe de soie gris perle, et dans le regard cette attention souveraine des personnes qui ont fait de la table leur domaine et n'en souffrent aucune contestation. Gastronome, autrice d'un essai sur les sauces classiques de la cuisine française paru chez Hachette et que les cuisiniers lisaient en s'excusant d'y apprendre quelque chose, elle était venue de Paris six mois plus tôt pour une conférence à l'Académie culinaire de New York et n'était pas encore repartie. La ville l'avait retenue par son appétit.

— Madame, dit Varville en lui prenant la main, votre présence ce soir n'est pas une coïncidence.

— Je ne pensais pas qu'elle l'était, dit-elle avec une assurance tranquille, et elle s'assit à la droite de Varville, ce qui était toujours la place de l'invité dont la compétence est la plus directement concernée par l'affaire du soir.

Mrs. Vance alla vers elle immédiatement, avec cette chaleur spontanée qu'elle réservait aux femmes dont elle reconnaissait l'intelligence avant même qu'elles eussent parlé.

— Votre livre sur les fonds bruns m'a appris que j'avais passé dix ans à me tromper de recette, lui dit-elle.

— C'est l'effet que je visais, répondit Mme de Fleury, et ce fut le début d'une conversation que Marescot, depuis l'autre bout de la table, tenta plusieurs fois de rejoindre sans y parvenir.

Le docteur Edmond Hartmann était jeune — trente-deux ans, peut-être trente-trois, le manque de certitude qu'ont les hommes qui vieillissent trop lentement — professeur de chimie organique à Columbia, spécialiste des réactions de brunissement et de la dégradation des composés aromatiques à la chaleur, ce qui en faisait, dans une assemblée de gourmets, un homme d'une utilité théorique dont personne ne doutait mais dont personne n'avait encore mesuré l'étendue. Il regarda le lac aux cygnes avec l'œil de quelqu'un qui se demandait quelle température de l'eau maintenait les animaux dans cet état de placidité remarquable.

— Je me demande ce qu'ils mangent, dit-il à Falk, qui était son voisin de gauche.

— Probablement ce que leur a donné le maître d'hôtel, dit Falk. Demandez à Aubanel.

— La question n'était pas pratique. Elle était rhétorique.

— Alors je n'y répondrai pas, dit Falk, et il but son champagne.

Ils s'entendraient bien, ces deux-là. Varville l'avait prévu en les plaçant côte à côte.

Mr. James Kirby, propriétaire du Kirby's sur la Vingt-Troisième Rue — une table qui avait su combiner la cuisine française avec les appétits new-yorkais dans des proportions que la critique qualifiait

unanimement d'heureuses — était un homme trapu, rougeaud, les mains habituées au travail de cuisine, l'œil exercé à lire une salle entière d'un seul coup. Il examina le lac miniature avec l'intérêt professionnel de quelqu'un qui avait, à plusieurs reprises, failli faire quelque chose de similaire.

— J'avais pensé à des paons pour l'inauguration du restaurant, dit-il à son voisin de droite. Mon associé m'en a dissuadé.

— Votre associé avait raison, dit l'abbé Brunet avec la douceur d'un homme qui dit des vérités désagréables sur un ton commode. Le paon est beau mais difficile. Le cygne est difficile mais élégant. Il y a une hiérarchie.

— Et la bernache ? dit Falk depuis sa place, sans lever les yeux de son verre.

Un silence poli tomba sur cette remarque. Aubanel fit mine de ne rien entendre.

Le dernier des quatre invités était le plus âgé. Père Augustin de Monfort S.J. avait soixante-huit ans — une silhouette de bibliothécaire, voûtée, lente, les épaules portant le poids invisible de mille volumes lus dans la mauvaise lumière de salles d'archives mal chauffées. Ses mains trahissaient des décennies de fréquentation du papier fragile : elles avaient ce geste précautionneux, légèrement aérien, des personnes qui apprennent à toucher les choses comme si elles pouvaient se défaire. Historien à l'Université de Fordham, spécialiste de l'Ancien Régime français et de ce qu'il appelait lui-même, avec une modestie de façade, «les affaires que la mémoire officielle préfère oublier», il avait dans les yeux cette particularité des

chercheurs qui ont passé suffisamment de temps dans les archives pour que le passé leur soit plus familier que le présent.

Varville l'accueillit avec une déférence qui n'était pas dans ses habitudes.

— Mon père, dit-il simplement.

— Mon cher Varville, dit le vieux jésuite en s'asseyant avec précaution, votre invitation m'est arrivée pendant que je cataloguais un fonds du dix-septième siècle — des papiers d'un greffe de province, fort abîmés, dont personne ne s'était soucié depuis la Révolution. J'ai mis les cartons de côté. C'est dire l'importance que j'accorde à cette soirée.

— Je l'espère sincèrement, dit Varville, et quelque chose dans sa voix suggérait que cette espérance n'était pas sans fondement.

Père de Monfort regarda les cygnes noirs. Il les regarda longuement, avec l'expression d'un homme qui fait le lien entre ce qu'il voit et quelque chose qu'il connaît, et qui n'est pas encore certain de vouloir finir ce calcul.

— Le Dîner des Cygnes, dit-il enfin. Luckmeyer. Ranhofer. Février 1873. — Il leva les yeux vers son hôte. — Vous avez choisi ce menu pour une raison.

— J'ai toujours une raison, dit Varville.

— Oui, dit le vieux jésuite doucement. C'est ce qui me préoccupe depuis que j'ai reçu votre billet.

Aubanel servit les premières coupes. Les conversations se croisèrent, se nouèrent, portèrent sur le concert de Brahms, sur les

élections municipales, sur l'Exposition universelle qui se préparait à Paris pour 1889, sur un article de Marescot que le comte Pavel prétendait avoir lu avec intérêt et dont Marescot soupçonnait qu'il n'en avait lu que le titre. Les cygnes noirs nageaient dans leur calme de présage. La lumière électrique, stable et blanche, ne faisait de faveur à personne et illuminait chaque visage avec une honnêteté légèrement cruelle que personne n'osa commenter.

Il y avait dans ce salon, à chacun des dîners de Varville, un moment de transition. Une pause dans les conversations, un silence qui ne gênait personne parce qu'il était attendu depuis l'instant de l'arrivée. Le moment où l'hôte posait son verre, se redressait très légèrement, et que tout le monde comprenait — sans qu'il eût besoin de frapper un couvert contre un verre, sans qu'Aubanel eût annoncé quoi que ce soit — que le dîner allait commencer. Que le vrai dîner allait commencer.

Ce moment vint.

Varville posa son verre. Ses convives se turent l'un après l'autre, dans l'ordre décroissant de leur bavardage, Marescot en dernier.

— Nous sommes ce soir en 1888, dit Varville, et sa voix avait pris ce ton particulier qu'il n'employait qu'à ces moments-là : ni plus grave, ni plus fort, mais différent, comme une note jouée sur une corde qu'on n'avait pas accordée depuis longtemps. — Nous sommes le Cercle de la Ciguë. Nous avons devant nous un dîner dont le menu a été composé en hommage à Charles Ranhofer et à une nuit de février 1873, ici même, dans cette maison, pour un homme qui aimait les cygnes noirs et les tables bien dressées. Treize services. Bon vin. Bonne compagnie.

Il laissa passer quelques secondes, le temps qu'il fallait pour que la phrase suivante eût son plein effet.

— Mais je vous ai réunis ce soir pour autre chose. Pour une affaire qui date de près de deux siècles, qui s'est produite à Paris — dans cette ville que plusieurs d'entre vous connaissent mieux que moi, ou du moins l'ont connue avant que les Prussiens en gâtent le souvenir — et qui concerne une sauce.

Mme de Fleury se pencha légèrement en avant. Pas d'un mouvement théâtral, pas de surprise — la posture d'un expert qui reconnaît son terrain et entend bien ne pas le céder à d'autres.

— Quelle sauce ? demanda-t-elle.

— On l'appelait la sauce noire, dit Varville. Un fond de viande réduit jusqu'à l'opacité, relevé d'un ingrédient que personne d'autre, dans toute la cuisine française de l'époque, ne semblait employer. La recette n'a jamais été publiée. Elle n'a jamais été transmise. Elle appartint, pendant douze années au moins, à un seul chef — un homme attaché à la maison du marquis de Mervallières, dans le Marais, au tournant du dix-huitième siècle. — Il marqua une pause. — Un chef dont le nom, à ce jour, n'a jamais été prononcé devant un tribunal.

Lord Ashworth avait croisé les bras. Le colonel O'Brien avait cessé de surveiller les cygnes.

— Il faut comprendre, dit Varville, ce qu'était une recette dans ce monde-là. Nous parlons d'un Paris où les grandes maisons nobles se faisaient une guerre dont la cuisine était le terrain le moins avoué et le plus acharné. On se disputait les cuisiniers comme aujourd'hui on se

dispute les ténors. On les débauchait, on les surenchérissait, on les espionnait. Un chef qui possédait un apprêt que nul autre ne savait reproduire tenait, entre ses mains brûlées, quelque chose qui valait une charge, une terre, parfois une alliance. Sa formule n'était pas couchée sur le papier. Elle vivait dans sa tête, dans ses doigts, dans cette mémoire du geste que rien ne remplace — et c'est pour cela qu'elle valait si cher, et c'est pour cela qu'elle était si dangereuse à posséder.

Il fit tourner le pied de son verre entre deux doigts.

— Les officiers de bouche d'une grande maison formaient une hiérarchie aussi minutieuse qu'un régiment. Le maître d'hôtel régnait sur la salle ; l'écuyer de cuisine, sur les fourneaux ; et sous eux, toute une troupe de hâteurs, de potagers, de pâtissiers, de garçons qui passaient dix ans à éplucher avant qu'on leur confiât une sauce. Dans cette pyramide, le secret était une monnaie, et comme toute monnaie, il s'héritait, se volait, se contrefaisait. Une table noble n'était pas un lieu où l'on mangeait. C'était un théâtre où se jouait, plat après plat, la puissance d'un nom. Le marquis de Mervallières ne donnait pas des dîners. Il donnait des représentations. Et sa sauce noire en était le dernier acte — celui qu'on attendait, celui dont on parlait le lendemain dans les ruelles du Marais et jusque dans les antichambres de Versailles.

— C'est encore vrai aujourd'hui, dit Mr. Kirby, qui n'avait pas dit grand-chose jusque-là. Un plat qu'on est seul à réussir, c'est tout ce qui vous sépare de la table d'en face. J'ai des recettes que je ne donnerais pas à mon propre frère. — Il eut un petit rire qui n'était pas tout à fait gai. — Mais je n'ai jamais tué personne pour les garder.

— Espérons que la soirée ne vous en donnera pas l'idée, dit Falk.

— La différence, dit Mme de Fleury sans quitter Varville des yeux, c'est qu'une recette de cette qualité, à cette époque, on ne l'inventait pas dans une cuisine de Paris en quelques saisons. Une noirceur pareille, une amertume conduite jusqu'à cette finesse — cela demande des années. Cela demande une vie. Je serais très curieuse de savoir d'où elle venait vraiment, votre chef sans nom.

Varville la regarda un instant de trop pour que ce fût un hasard.

— Vous posez, madame, la seule question qui compte. Gardez-la. Nous y reviendrons.

— Cette sauce, continua Varville, a valu à son auteur une réputation que les grands cuisiniers de Versailles regardaient avec une perplexité qui était, au fond, de l'envie bien conduite. Elle a été servie à des ambassadeurs, à des princes d'Église, à des hommes dont les noms figurent dans les registres de la police de Paris que Peuchet a patiemment inventoriés. Elle a traversé les années du Roi-Soleil finissant sans perdre un fil de son mystère. Et elle a coûté la vie à deux hommes.

Le silence, cette fois, était d'une texture différente.

— Deux hommes, dit Marescot. Pas un. Deux.

— Deux, confirma Varville. Le premier, un jeune garçon qui avait commencé à comprendre ce que la recette contenait. Le second, un commis de cuisine qui avait mis trop longtemps à oublier ce qu'il avait vu. — Il regarda ses convives l'un après l'autre, lentement, le tour de table complet du président de séance. — L'un est mort dans la Seine, par une nuit de novembre. L'autre a été trouvé au matin dans l'office,

la nuque contre le dallage. Les archives de la police de Paris ont enregistré les deux décès. Et les deux décès ont été classés.

— Classés comment ? demanda Maître Delorme.

— Fin des premières pages offertes (Chapitre I complet à retrouver dans l'édition intégrale) —

ÉDITION COMPLÈTE DISPONIBLE IMMÉDIATEMENT

La suite de « Le Secret de la Sauce Noire » vous attend

Recevez l'ouvrage intégral (EPUB avec ex-libris à votre nom, compatible Kindle, Kobo, Apple Books, smartphone et ordinateur) dans les minutes qui suivent.

Débloquer et lire le livre complet (EPUB — 12,90 €) →

Offre Trilogie : les 3 premiers tomes réunis (24,90 € au lieu de 38,70 €) →

https://adrienbeaulieu.com/books/treize-tome-3