

# Le Goût de l'Infini





LE GOÛT DE  
L'INFINI



Ai BookGen

**LE GOÛT DE  
L'INFINI**

ROMAN

*Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction, intégrale ou partielle réservés pour tous pays. L'auteur ou l'éditeur est seul propriétaire des droits et responsable du contenu de ce livre. Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon, aux termes des articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.*

*Copyright 2025 Ai BookGen*  
<https://book.garab.fr>  
[infos@garab.fr](mailto:infos@garab.fr)





## PARTIE I

# L'Étoile Déclinante



# 1.

## *Sous les Remparts Phocéens*

Le cliquetis de la petite cuillère contre la faïence résonna dans le silence oppressant du « Papillon Gourmand ». Seul le bourdonnement anémique du vieux réfrigérateur osait défier la quiétude de la salle, habituellement remplie des rires gras et des discussions animées. Nadia, son visage marqué par les heures passées sous les néons blafards de la cuisine, fixait la feuille de papier glacé qu'elle tenait, le bord lisse et froid sous ses doigts, comme une lame. Une facture. Encore. Et pas la moindre. La ligne rouge du total la giflait avec une brutalité silencieuse.

Dehors, la ruelle Triperie, habituellement grouillante, semblait retenir son souffle. Le soleil de fin d'après-midi s'étirait paresseusement, peignant les murs ocre et décrépis de teintes dorées. Mais pour Nadia, cette lumière n'apportait aucun réconfort. Elle accentuait les ombres. Les ombres sur les tables désespérément

vides, les ombres sur son propre reflet dans la vitre embuée du comptoir, un reflet fatigué, les yeux cernés, mais la mâchoire toujours aussi carrée. Obstinée.

Une bouffée d'air marin charria une odeur de poisson frais et de mazout, typique du Vieux-Port tout proche. Soupir d'une ville qui vivait, indifférente à l'agonie de son rêve. Nadia repoussa la feuille d'un geste las, qui fit vibrer la tasse de café froid. Son tablier blanc, immaculé quelques heures plus tôt, portait déjà les stigmates fugaces de ses batailles du matin : une tache de sauce tomate, une traînée de farine. Des trophées d'une guerre qu'elle était en train de perdre.

« C'est la troisième fois ce mois-ci, Nadia. »

La voix grave de Georges, son fournisseur de légumes, la tira de sa torpeur. Il se tenait là, dans l'embrasure de la porte, son cabas en toile brut débordant de légumes du soleil qui, ironiquement, semblaient plus éclatants que l'avenir du restaurant. Son regard, d'ordinaire si jovial, était chargé d'une inquiétude non dissimulée.

Nadia sentit une brûlure monter à ses joues. L'humiliation. Elle détestait ça. Plus que tout.

« Je sais, Georges. Je... je vais faire au mieux.  
»

« Au mieux ? » Il déposa le cabas sur le comptoir, le panier grinça sous le poids des artichauts Camus. « Tu m'as dit la même chose le mois dernier. Et le précédent. Les aubergines, les tomates, les poivrons... Ils ne poussent pas sur les arbres, ma belle. »

Il n'y avait pas de reproche amer dans ses mots, juste une vérité brute et désarmante. Georges, comme sa mamie qui tenait une échoppe de poisson rue de la Caisserie, connaissait la difficulté du commerce à Marseille. La ville était réputée pour ses artisans, mais la concurrence et les loyers, surtout dans ces rues qui tentaient de résister à la gentrification galopante, écrasaient les plus faibles.

Nadia se détourna, saisit un torchon, commença à essuyer une table déjà propre. Geste inutile. Fuite devant la réalité.

« La clientèle ne vient plus comme avant, Georges. Les gens cherchent les adresses instagrammables, pas les petites cantines qui ont une âme. »

« L'âme, ça ne paye pas le loyer, ma petite. Ni les salaires, ni tes factures d'EDF. »

Il avait raison. L'âme du Papillon Gourmand était là, palpable. Dans les carreaux de ciment usés, rescapés des années 50, dans les affiches

jaunies du Festival de Cannes des années soixante-dix qu'elle avait dénichées chez un brocanteur du Cours Julien. Dans la chaleur des vieilles casseroles en cuivre héritées de sa grand-mère. C'était son héritage. Sa passion. Mais le temps des contes approchait de sa fin.

Son regard se posa sur la cuisine, son royaume. Les plaques à induction éteintes, les robots silencieux. L'odeur persistante du thym et du laurier, souvenir d'une daube provençale réussie de la veille, flottait encore. Elle aimait ces saveurs. Les saveurs de la Méditerranée. Sa cuisine. Simple, généreuse, authentique. Mais suffisant ?

« Tu sais, ton boeuf en gardiane, il est meilleur que dans bien des brasseries qui affichent complet, Nadia. » Georges s'adressa à elle, sa voix plus douce. « Mais où sont les gens ? »

« Ils sont ailleurs, Georges. Dans des endroits qui se réinventent, qui proposent autre chose. » Elle sentait la frustration lui monter à la gorge. « J'ai tout donné pour ce lieu. Mes économies, mes weekends, mes nuits... »

Elle serra les poings, ses ongles s'enfonçant dans sa paume. Il y avait un combat en elle, une dissonance stridente entre son amour pur pour la cuisine et les froides réalités économiques. La

cuisine, pour elle, était un acte de générosité, un langage muet. Pas une simple transaction.

« Et où ça, ailleurs ? » Les yeux de Georges se plissèrent. « Tu vas te laisser couler, tu vas les laisser gagner ? »

Les laisser gagner. La phrase résonna, lourde de sens. Il n'y avait pas d'ennemis clairement identifiés, pas de visages à affronter. Juste la morosité ambiante, la fuite de la clientèle, l'indifférence. Et un sentiment d'échec qui la rongeait de l'intérieur.

Nadia balaya du regard la salle vide, chaque chaise retournée sur une table pareille à un monument funéraire. En levant les yeux, une tâche d'humidité sur le plafond du restaurant. Rescapé d'une inondation il y a vingt ans, quand une canalisation de la rue Bernard l'Escrivain avait cédé, le bâtiment n'était pas en bon état. Sa mère, qui avait tenu avant elle ici, avait dû s'endetter pour tout refaire. La dette, cette ombre tenace. Mais la sienne était plus profonde, plus personnelle. C'était la peur de décevoir, de voir son unique héritage s'évaporer.

Elle se dirigea vers le petit bureau, derrière le comptoir, un espace exigu où s'entassaient des papiers, des stylos et le cahier de commandes. Des liasses de factures s'amoncelaient, tenues par

des élastiques distendus, véritables épées de Damoclès.

« Il faut que je trouve une idée, Georges. Il faut que je fasse quelque chose. » Sa voix était à peine un murmure, plus une promesse faite à elle-même qu'une information pour lui.

Il la regarda, la connaissant depuis qu'elle était une gamine, traînant dans les jupes de sa mère, sentant l'ail et le persil. Il avait vu cette flamme en elle. Mais désormais, elle vacillait.

« Tu cuisines avec ton âme, Nadia. C'est ça qui fait la différence. Mais une âme, ça a besoin d'un corps pour s'exprimer. Et ton corps, là, il est malade. »

Les mots de Georges, francs et lourds, firent écho à ses propres pensées. Son corps malade. Le Papillon Gourmand était son corps. Et il dépérissait. Une douleur sourde au creux de son estomac. Elle se sentit étranglée par l'impuissance.

Elle ouvrit un tiroir, sortit le vieux carnet à recettes de sa grand-mère, aux pages jaunies et aux annotations manuscrites, parfois illisibles. Parmi les recettes de panisses et de pieds paquets, elle avait ajouté ses propres créations, des esquisses de saveurs audacieuses, des mariages inattendus. Elle passait de ces pages aux siennes,

comme cherchant une réponse, une formule magique. Le livre s'ouvrit maladroitement, laissant échapper une coupure de journal.

La feuille, froissée, était là, coincée entre la recette des poulpes à la provençale et ses notes sur une sauce au safran et fenouil. La photo, en noir et blanc, montrait un homme souriant, un chef, les bras croisés devant un piano de cuisson étincelant. Le titre barrait la une : « Concours International de Cuisine : le tremplin vers la gloire. »

Son cœur fit un bond. Elle l'avait oubliée. Cette coupure. Elle l'avait punaisée un temps, pleine d'un espoir fou, puis arrachée dans un accès de désespoir quelques semaines plus tard. Elle fixait à présent la date limite d'inscription, imprimée en petits caractères. Une semaine. Une seule semaine.

Georges se pencha au-dessus de son épaule.

« Alors, c'est ça ton idée ? Le concours ? » Sa voix avait retrouvé un semblant de sa jovialité habituelle, teintée d'un scepticisme bienveillant.

Nadia sentit une étincelle ranimer ce qui restait de sa flamme intérieure. Une idée folle, peut-être, mais une idée quand même. Une planche de salut. Ou un radeau, au minimum. Le risque était démesuré. Le challenge, insensé. Mais le statu

quo, la lente agonie de son rêve, était devenu insupportable.

Elle leva les yeux vers Georges, ses ombres s'étaient effacées un instant, révélant une lueur nouvelle dans son regard. Un mélange de peur et de détermination farouche.

« Non, Georges. C'est ma survie. »

Le silence retomba, mais cette fois-ci, il semblait moins lourd, moins hostile. Il était empli d'une tension nouvelle, d'une attente. Le Papillon Gourmand, figé dans son déclin, attendait. Et Nadia aussi. L'heure de la métamorphose. Ou de l'oubli.

\*\*\*

Les doigts de Nadia couraient fébrilement sur les factures impayées, chaque ligne rouge une morsure. L'odeur âpre du vinaigre de vin, vestige du service du midi, planait encore dans l'air confiné de la cuisine du « Sel et le Ciel ». Une ruelle discrète, la rue d'Endoume, qui autrefois recelait l'âme de Marseille, n'était plus qu'un écho lointain aux clamours du Vieux-Port. Le silence pesant d'après-service, rompu seulement par le

cliquetis lointain de la vaisselle qu'on raclait, semblait amplifier l'écho de sa propre détresse.

« Encore un mois, Nadia. Un mois, et c'est fini », murmura-t-elle, la voix rauque.

Le regard de Nadia dériva vers la pile de courriers qui tremblait sous le poids de sa main hésitante. Des enveloppes standardisées, aux logos identiques. EDF. Le gaz. Le loyer commercial. Chacune d'elles, un coup de marteau sur l'échafaudage déjà bancal de son restaurant. Elle agrippa la liasse, froissa le papier entre ses doigts, une futile tentative de maîtriser sa rage montante.

« Non ! » Le son de sa propre voix l'effraya presque.

Ses yeux sombres balayaient les factures, cherchant une échappatoire, un interstice dans le mur d'inéluctabilité. Une enveloppe, glissée au milieu des rappels à l'ordre, se distinguait par sa couleur crème et son cachet élégant. Aucune banque, aucun fournisseur de denrées. L'adresse de retour indiquait une fondation suisse, flanquée d'un logo stylisé : une toque de chef couronnant un globe terrestre.

La curiosité, une étincelle fragile dans l'océan de son désespoir, l'emporta. Elle déchira l'enveloppe. Le papier glacé glissa entre ses doigts

moites. Une invitation. Un prospectus. Non, plus que ça. L'annonce d'un concours. Le « Concours Culinaire des Cinq Continents ». Ses yeux dévorèrent les mots.

« Un prix de un million d'euros... »

Le souffle de Nadia se bloqua dans sa gorge. Un million. La somme dansait devant elle comme une hallucination. C'était bien plus que ce dont elle avait besoin pour épouser ses dettes, pour redonner vie au « Sel et le Ciel ». C'était la résurrection. Mais la phrase suivante la ramena brutalement à la réalité.

« ...et une série documentaire diffusée mondialement, explorant la démarche artistique du chef vainqueur. »

Une série documentaire. Son visage. Sa cuisine. Sa philosophie, enfin exposée au monde. Elle qui s'était toujours cachée derrière ses casseroles, laissait parler ses plats. La peur la saisit, glaciale. L'exposition. Le jugement. Elle qui avait fui les projecteurs toute sa vie. Elle qui avait bâti un rempart invisible autour de son intimité, craignant que le passé, tapis dans l'ombre, ne vienne à la débusquer.

« Nadia, tout va bien ? »

La voix de Marius, son commis à la vaisselle, la fit sursauter. Le jeune homme, à peine vingt

ans, efflanqué, les mains rouges à force de frotter, se tenait dans l'embrasure de la porte, une éponge usée à la main. Ses yeux, habituellement rêveurs et pleins d'une gentillesse naïve, la fixaient avec une inquiétude sincère.

Nadia froissa le prospectus, le cacha derrière son dos.

— Oui, oui, Marius. Juste un petit... problème de fournisseur. Rien de grave.

— Vous avez l'air pâle, cheffe.

Il insista, son regard perspicace lui arrachant un frisson. Nadia se détourna, feignant de trier des épices déjà parfaitement alignées. Muscade, cumin, anis étoilé... les parfums familiers ne parvenaient pas à calmer la tempête qui grondait en elle.

Elle se força à un sourire, une grimace mécanique tendue sur son visage fatigué.

— Ne t'en fais pas, Marius. Retourne à tes assiettes. C'est la course ce soir, même si...

Elle s'interrompit, ne voulant pas briser la façade. Même si la salle était vide, même si la course, elle la menait surtout contre le temps.

Marius haussa les épaules, un soupir à peine audible. Il entra dans la cuisine, attrapa une pile d'assiettes dans le casier et les empila méticuleusement, ses mouvements précis

trahissant une habitude routinière. La vaisselle propre brillait sous la lumière crue des néons.

Alors qu'il s'apprêtait à retourner à son poste, son regard se posa sur un calendrier punaisé au mur. Dessus, une date encerclée d'un rouge flamboyant : le 15 du mois. La date limite pour le paiement du loyer. Son visage se figea. Il n'osa pas regarder Nadia. Elle le savait. Il savait.

— Marius... C'est bon. J'ai dit que ça allait.

— Je... je sais, cheffe. Mais...

Le silence se fit lourd, rempli de l'indicible. Les non-dits pesaient plus lourd que toutes les factures réunies.

— Retourne à la plonge, Marius. S'il te plaît.

Le jeune homme s'exécuta, ses épaules voûtées. Nadia l'observa s'éloigner, son cœur serré. Ce gamin, il croyait en elle, en son rêve. Il voyait au-delà des assiettes sales, au-delà des dettes. Il voyait l'art. Et elle, elle était en train de tout laisser sombrer.

Avec un soupir, elle déplia le prospectus. Le « Concours Culinaire des Cinq Continents ». Elle relut les conditions d'éligibilité. La cuisine devait être « novatrice mais respectueuse des traditions culinaires mondiales, avec une influence personnelle marquée. » Le défi : créer un menu

transcendant, composé de plats emblématiques issus de cultures diverses.

Un frisson la parcourut. Son voyage. Son voyage de découverte, qu'elle avait toujours repoussé, faute de temps, d'argent, de courage. L'Inde, le Japon, l'Italie, le Sénégal, le Mexique, le Liban. Des noms qui résonnaient comme des promesses lointaines, des parfums inconnus.

Elle se remémora les mots de sa grand-mère, Rosaria, une femme dont les mains rugueuses avaient pétri des milliers de pains dans la chaleur d'un fournil du Panier, un quartier historique de Marseille. « La vraie cuisine, ma Nadia, c'est celle qui raconte une histoire. »

Nadia quitta la cuisine exiguë, ses pas résonnant sur le carrelage froid. Elle traversa la petite salle de restaurant, désespérément vide, les tables dressées attendant des convives qui ne viendraient peut-être plus. Elle effleura la nappe amidonnée d'une table près de la fenêtre, où la lumière du soleil couchant perçait à travers les rideaux. Elle imagina la salle remplie, les rires, le cliquetis des couverts, le brouhaha joyeux des conversations. Son rêve.

Elle s'arrêta devant un cadre accroché au mur, une vieille photographie jaunie. Une femme aux yeux vifs, les siens, posait fièrement aux côtés

d'un homme au sourire doux, tenant un plat fumant. Ses parents. Le « Sel et le Ciel » avait été leur œuvre. Leurs vies. Leurs sacrifices. Elle ne pouvait pas les décevoir.

L'idée d'un voyage l'envahissait, un torrent d'émotions contradictoires. La peur de l'inconnu. L'excitation de la découverte. La culpabilité de laisser derrière elle le restaurant, Marius, ses responsabilités. Mais si elle ne partait pas, elle perdrait tout de toute façon. C'était ça, ou la banqueroute.

Elle revint dans la cuisine, le prospectus toujours serré dans sa main moite. Elle le posa sur le plan de travail en inox, à côté d'un couteau de chef rutilant. Son reflet, déformé par l'acier poli, la fixait. Était-ce elle, cette femme fatiguée, les traits tirés, l'âme en lambeaux ? Ou était-ce l'ombre de celle qu'elle avait été, une chef passionnée, pleine d'audace ?

« Madame Nadia ? »

La voix de Marius la sortit de sa torpeur. Il se tenait de nouveau dans l'embrasure, cette fois un sourire timide aux lèvres.

— J'ai fini la plonge, cheffe. Je peux vous aider à...

— Non, Marius. Aujourd'hui, c'est moi qui vais voyager.

Le jeune homme cligna des yeux, visiblement perplexe.

— Voyager ?

— Oui. Loin. Très loin. Pour trouver ce goût... ce goût de l'infini.

Elle désigna le prospectus du doigt. Ses yeux, un instant auparavant remplis de désespoir, brillaient d'une lueur nouvelle, une détermination farouche. Le risque était immense. La chute pourrait être vertigineuse. Mais l'alternative, la lente agonie de son rêve, était bien pire encore. Elle devait tenter sa chance. Pour elle. Pour Marius. Pour ses parents. Pour le « Sel et le Ciel ».

Le passé restait tapi dans l'ombre, menaçant. Mais pour l'instant, l'éclat de ce nouveau défi, la promesse d'une nouvelle vie, l'aveuglait. Elle avait un choix à faire. Rester et mourir à petit feu, ou sauter dans l'inconnu, tête la première. Son destin pendait à un fil, et ce fil, elle allait le tresser de saveurs, de rencontres, de doutes et de passions. Le « Concours Culinaire des Cinq Continents » n'était pas seulement une compétition. C'était une convocation, un appel à l'évasion, une invitation à retrouver son chemin, à se réinventer, sur les traces de ces maîtres qui avaient su allier tradition et innovation, comme Elena Arzak en Espagne ou Gaggan Anand en

Thaïlande. La question n'était plus si elle allait relever le défi, mais comment. Et à quel prix ?

## 2.

### *Le Poids de la Décision*

La pluie tambourinait contre la vitre dépolie de la cuisine de « La Gargote », ce bruit sourd et régulier semblait refléter le rythme lancinant de ses propres angoisses. Nadia, les mains plongées dans une pâte à focaccia encore tiède, sentait chaque particule de farine adhérer à sa peau, comme les dettes s'accrochaient à l'âme de son restaurant. Le concours, ce mirage brillant, exigeait un « menu transcendant, culturellement diversifié ». Les mots résonnaient dans sa tête, porteurs d'un espoir fou et d'une pression insoutenable.

Elle pétrissait la pâte avec une fureur contenue, le souffle court. L'odeur anisée du fenouil et de l'origan séché qu'elle avait incorporés flottait dans l'air moite de la cuisine, un bref réconfort. Dehors, la ruelle du Panier s'assombrissait, les lumières hésitantes des réverbères peinaient à percer le voile gris de la tombée du jour

marseillaise. Le quartier, ancien et labyrinthique, portait les stigmates de mille histoires, des marchands grecs aux pêcheurs ligures, mais aujourd'hui, c'était la sienne, celle d'une femme luttant pour l'héritage d'une vie, qui se jouait.

— Transcendant, Nadia ? murmura une voix grave, venant de l'embrasure de la porte.

Elle sursauta, une tache de farine sur la joue. C'était Omar, son unique commis et ami fidèle, un homme au visage buriné par les années et la vie maritime, qui la regardait avec une indulgence mêlée d'inquiétude. Il tenait une tasse fumante de thé à la menthe, l'odeur sucrée et épicee se mêlant à celle du pain.

— Omar, tu m'as fait peur ! s'écria-t-elle, un rire nerveux lui échappant.

— Pardon, patronne. Mais tu parles toute seule à tes microbes de levure, ça m'a interpellé, ricana-t-il, un éclair de tendresse dans les yeux.

Elle essuya ses mains sur son tablier blanc, immaculé malgré le chaos de ses pensées.

— Le concours, Omar. Ils veulent une cuisine qui « bouscule les codes », qui « raconte une histoire universelle ». Comme si c'était facile.

— C'est David Chang qui dit ça ? demanda Omar, posant la tasse sur le plan de travail en

inox. J'ai vu un documentaire sur lui, il a fait des trucs de fou avec la cuisine coréenne.

Nadia hocha la tête, un pli d'amertume au coin des lèvres.

— David Chang, Ferran Adrià, René Redzepi... Tous ces noms résonnent comme des cloches. Ils ont eu les moyens d'expérimenter, de voyager. Moi, je me bats pour payer les factures d'électricité qui ont augmenté de 30% le mois dernier.

La mention de l'augmentation lui serra l'estomac. Le petit carnet de comptes, posé sur le comptoir, était un rappel constant de l'abîme financier qui se creusait sous ses pieds. Chaque euro dépensé était une angoisse, chaque recette une tentative désespérée de gagner du temps.

— Mais tu as le talent, Nadia, insista Omar, sa voix douce et assurée. Tu as toujours eu cette audace. Tu te souviens le soir où tu as improvisé la bouillabaisse au safran et aux agrumes pour les touristes américains ? Ils ont laissé un pourboire de malade.

Nadia sourit malgré elle. Ce souvenir lumineux contrastait violemment avec les nuits blanches qu'elle passait à faire des calculs, à repousser les échéances.

— Oui, mais une bouillabaisse inventive, ce n'est pas un menu transcendental qui raconte l'humanité, Omar. Ils veulent de l'inattendu, de l'universel.

Elle se dirigea vers le vieux réfrigérateur à l'arrière de la cuisine. Le bourdonnement continu de l'appareil était une bande-son familière de ses journées. Elle en sortit un pot de piments d'Espelette séchés, rapportés d'un marché basque il y a des années. Leur couleur rouge profond tranchait avec le gris ambiant.

— Je pensais à un plat qui allierait la puissance des épices indiennes à la délicatesse d'une préparation japonaise, lança-t-elle, plus à elle-même qu'à Omar. Un curry de poisson marseillais, mais avec une technique de découpe sashimi et une touche de yuzu.

Omar haussa un sourcil.

— Ça, c'est de l'audace, patronne. Mais tu sais, les jurys des concours, parfois, ils aiment pas trop qu'on bouscule leurs habitudes. Rappelle-toi le scandale du plat de Blumenthal au concombre de mer et gelée d'oreille de porc... Ça a fait jaser.

Nadia sentit la colère monter en elle. C'était précisément ce qu'elle redoutait : l'incompréhension, le rejet de ce qui sortait des sentiers battus. Mais l'alternative, c'était de

s'aligner, de créer une cuisine "acceptable", sans âme. Et ça, elle ne pouvait pas s'y résoudre. Pas avec ce qu'il restait de son restaurant, le dernier bastion de sa fierté.

— Alors, je ne peux pas gagner en étant moi-même ? Sa voix était tendue, presque cassante. Je dois me plier à leurs attentes ?

Omar posa une main rassurante sur son épaule.

— Non, Nadia. Tu dois être toi-même, mais en comprenant ce qu'ils cherchent. Le concours, c'est aussi un jeu. Un jeu où il faut risquer gros pour gagner gros.

Elle regarda les piments d'Espelette dans sa main. L'image de ces petits villages basques, éclatants de couleurs sous le soleil, lui revint en mémoire. Ces voyages, ces explorations passées, c'était ce qui l'avait toujours nourrie. Mais elle n'avait jamais osé franchir le pas, explorer d'autres cultures, d'autres techniques. La peur de l'inconnu, et surtout, la contrainte de rester à Marseille pour s'occuper de son restaurant, l'avaient toujours retenue.

— Mais si je prends des risques, et que ça ne plaît pas ? Si j'échoue, Omar ? J'ai plus rien à perdre, sauf La Gargote.

Son regard se posa sur la coupure de presse épinglee au tableau de liège, jaunie par le temps. Le titre : « Les trésors cachés de la cuisine de rue marseillaise ». En photo, elle, plus jeune, souriante, les yeux pétillants d'une ambition intacte. Le souvenir de ce jour lui tordit les entrailles. C'était avant que les loyers ne flambent, avant que la concurrence des grandes chaînes ne dévore les petits indépendants.

Nadia se détourna du tableau, comme si les mots pouvaient lui brûler la peau. L'odeur du thé à la menthe rappelait l'Orient, une invitation au voyage qu'elle avait maintes fois rêvée sans jamais oser la concrétiser. Elle revoyait les images des documentaires, de ces chefs audacieux qui partaient à l'aventure. David Chang en Corée, explorant les traditions millénaires, puis les réinventant dans un style fusion. Carme Ruscalleda, allant puiser son inspiration dans les marchés catalans, puis transformant les produits les plus simples en œuvres d'art culinaires.

— Comment ont-ils fait, Omar ? Comment ont-ils eu le courage de tout quitter, de tout risquer ? Quand les échéances courrent derrière toi comme des ombres, tu ne penses pas à l'art, tu penses à la survie.

— Ils avaient peut-être la même faim que toi, Nadia. Pas la faim de manger, mais la faim de créer, de laisser une trace. Et la faim de la survie, c'est un moteur puissant aussi.

Elle ferma les yeux, une image vive surgissant au fond de son esprit : une grand-mère japonaise, rencontrée lors d'un reportage télévisé qu'elle avait regardé, ses mains noueuses préparant avec une méticulosité quasi religieuse des sushis d'une perfection absolue, chaque grain de riz un chef-d'œuvre. L'image suivante, un vieil homme sénégalais, souriant, brandissant un poisson fraîchement pêché, l'océan, infini, derrière lui. Ces scènes, imprimées dans sa mémoire, lui semblaient être des fragments de son propre destinée.

— La cuisine, Omar, ce n'est pas juste des saveurs. C'est des histoires. Des histoires humaines.

— Alors, raconte ton histoire, Nadia. Mais pas seulement celle de Marseille. Celle du monde, comme tu le sens. Celle de ceux qui inspirent ton âme de cheffe.

La proposition flottait dans l'air, audacieuse, presque irréelle. Partir. Quitter Marseille, même temporairement. Laisser « La Gargote » en suspens, sans son capitaine. L'idée la traversa

comme un éclair, entre terreur et excitation. Les chiffres dans son carnet, la dette qui l'étouffait, semblaient soudain moins lourds que le poids de cette hésitation.

— Mais, avec quel argent ? s'étonna-t-elle, la voix pleine d'incrédulité. Je n'ai même plus un sou de côté.

Omar sourit, un sourire énigmatique. Il sortit de sa poche une enveloppe épaisse, légèrement chiffonnée.

— Mère Lydie. Elle a mis de l'argent de côté pour toi, pour ton rêve. Elle dit que tu lui as sauvé la vie avec ton gratin de courgettes quand elle était malade. Elle pense que tu dois te battre, et qu'un chef doit voyager pour trouver son chemin, comme les explorateurs d'antan, comme les navigateurs marseillais qui sont allés jusqu'en Indonésie chercher les épices au XVe siècle.

Nadia sentit une bouffée de chaleur l'envahir. Mère Lydie, la doyenne du quartier, une femme au grand cœur qui avait toujours cru en elle, même quand elle-même en doutait. Les larmes lui montèrent aux yeux. La symbolique de l'argent de Mère Lydie, un don de la communauté, un signe de confiance inébranlable.

— Mais qu'est-ce que je ferai de La Gargote pendant ce temps ? Qui va s'en occuper ?

— Moi, Nadia. Je suis là. Je m'en occuperai. Tu as besoin de ça. Et ta cuisine est unique. Il faut juste que tu ailles chercher la dernière pièce du puzzle pour le montrer au monde.

Le regard d'Omar était d'une telle force qu'il balaya ses dernières réticences. Le restaurant, son refuge, sa prison. Si elle ne partait pas, elle ne pourrait jamais s'en libérer. Elle se souvenait des dires d'une vieille amie de sa mère : « Pour voler, il faut accepter de lâcher prise ».

— Je dois y réfléchir, Omar. C'est une folie. Une putain de folie.

— La folie, c'est de laisser ton rêve mourir ici, étouffé par les factures et les doutes. Va chercher ton infini, Nadia.

Elle revint vers la pâte à focaccia, recommençant à la pétrir avec une énergie renouvelée, mais cette fois-ci, sa fureur s'était transformée en une détermination froide. Le contact de la pâte sous ses doigts n'était plus une contrainte, mais une promesse. Le concours n'était plus une question d'argent, mais d'identité. Le goût de l'infini. Elle devait le trouver. Et pour ça, elle devrait partir. Loin. Très loin de Marseille. La pluie continuait de tomber, mais le bruit sourd semblait maintenant un chant d'adieu, ou peut-être, un prélude.

\* \* \*

La lueur hésitante du réverbère se diffusait à travers la vitre embuée, projetant des ombres dansantes sur les tables vides du « Goût de l'Infini ». Minuit passé. Nadia fixait la carte froissée du concours, ses doigts traceant les contours de continents lointains. Chaque pays était un saut dans l'inconnu, un gouffre financier, un abandon de son dernier rempart contre le vide. Le silence de la ruelle, habituellement bercé par les échos lointains du Vieux-Port, pesait comme un linceul.

— Impossible, murmura-t-elle, sa voix rauque se perdant dans l'air vicié de la cuisine.

Impossible de laisser mourir son restaurant. Impossible de se jeter corps et âme dans cette chimère. Pourtant, l'alternative était pire : voir le « Goût de l'Infini » se transformer en un banal snack touristique, son âme dévorée par les marchands de frites. La pensée la fit frissonner. Elle se leva d'un bond, le cœur battant la chamade, et s'approcha de la fenêtre. La ruelle Saint-Jean, étroite et sinuuse, dormait. Quelques graffitis pâles sur un mur décrépi, une poubelle débordante, l'odeur persistante de goudron chaud

et de poisson. Son restaurant, un îlot d'espoir dans ce dédale urbain, semblait plus fragile que jamais.

Elle revoyait, en flashes violents, les regards désabusés de ses rares clients, les visages des fournisseurs réclamant leur dû, les lettres recommandées des huissiers empilées sur le comptoir. La pression l'écrasait, la tordait. Ce concours... ce n'était plus une option, c'était un baroud d'honneur. Un murmure l'assaillit : la peur. Peur de l'échec. Peur de l'ailleurs. Peur de se perdre elle-même à chercher une saveur qu'elle ne trouverait jamais. Elle secoua la tête, comme pour chasser des mouches invisibles.

« Le courage, ce n'est pas l'absence de peur, mais la capacité de la vaincre », lui avait dit autrefois sa grand-mère, alors qu'elle s'apprêtait à sauter du haut des rochers de la presqu'île de l'Estaque. Un souvenir qui la piqua. Nadia inspira à fond, l'odeur de basilic séché et de thym sauvage flottant encore dans l'air.

— Soit. Tant pis la peur, lâcha-t-elle à voix haute.

Sa décision, un couperet tranchant, venait de tomber. Le voyage. Le grand plongeon. Une folie ? Sûrement. Mais une folie nécessaire. Une étincelle, fragile d'abord, embrasa ses yeux

fatigués. Une détermination froide, calculatrice. Elle allait se battre. Pour elle, pour son rêve, pour ce lieu qui était bien plus que des murs et des souvenirs.

Le lendemain, l'appartement de Nadia, au-dessus du restaurant, ressemblait à un quartier général de crise. Sacs de couchage éventrés, cartes du monde punaisées sur tous les murs, pages de carnets griffonnés volants. Elle avait vidé ses maigres économies pour un billet d'avion aller simple pour Delhi. Inde.

« Un cul-de-sac financier », avait grommelé son banquier, la voix dure comme le granit des calanques, mais Nadia n'avait pas flanché.

Elle avait déjà commencé la paperasse. Un passeport, un visa touristique indien... La complexité administrative la ramenait à la dure réalité. Elle se remémorait les tracas pour obtenir un simple permis de conduire, alors des visas pour plusieurs continents. Chaque formulaire rempli était une petite victoire contre la résignation.

— Il nous faut un plan d'attaque, Nadia ! lança Mounir, son seul employé et ami de longue date, les cheveux en bataille, un torchon négligemment jeté sur l'épaule.

Il tentait de l'aider, de structurer ce chaos, armé de son inséparable calepin. Nadia lui sourit, un sourire tendu.

— Le plan, c'est ça, dit-elle en désignant du menton la pile de documents et les billets d'avion. Partir. Apprendre. Revenir. Gagner.

Mounir secoua la tête, mais sans résignation.

— Et le restaurant ? Les créanciers ? Et ce vieux Antoine qui vient chaque jeudi pour sa bouillabaisse ? Qui va s'occuper de tout ça ?

Nadia se détourna, une bouteille de pastis entamée à moitié vide sur la table. Elle prit une profonde inspiration, sentant le parfum anisé s'insinuer dans ses poumons.

— Toi, Mounir. Toi et ce peu que j'ai.

— Moi ? Tu es folle ? Je sais à peine faire cuire un œuf sans le brûler ! Non, à moins que... dit-il, ses yeux s'illuminant soudain comme les phares d'un cargo la nuit. À moins que... on ne ferme temporairement ?

— Fermer ? Jamais ! s'écria Nadia, un glaçon dans la voix. Pas question. Il faut faire vivre l'endroit, le faire exister, même avec une carte réduite. Quelque chose, n'importe quoi, pour tenir le coup. Je compte sur toi pour garder la flamme allumée, avec ce que tu sais faire. Je te donnerai des directives, des recettes simples. Des

plats du jour, des classiques marseillais. Il faut que les gens se souviennent de nous. Nous ne donnons pas le goût de l'infini si nous fermons nos portes.

Leurs regards se croisèrent. Dans les yeux de Mounir, une loyauté inébranlable, mais aussi une pointe d'appréhension. Dans ceux de Nadia, une lueur nouvelle, celle de l'espoir mêlé à l'incertitude.

Elle avait passé la semaine précédente à organiser son départ le plus minutieusement possible, bien qu'elle n'eût jamais voyagé au-delà des frontières de l'hexagone. Chaque matin, dès l'aube naissante, elle arpétait les allées du marché de Noailles, non pas pour ses courses habituelles, mais pour observer, interroger. Elle y cherchait des indices, des témoignages, des âmes ayant déjà osé franchir les océans. Les commerçants, habitués à son air renfrogné de cheffe exigeante, la regardaient d'un œil curieux.

— Un bon sac à dos, solide, léger, et imperméable ! avait conseillé un vieux baroudeur, torse nu, tatoué de symboles tribaux, qui vendait des épices exotiques. Et une bonne paire de chaussures. Le reste, tu peux l'acheter là-bas.

Elle avait suivi ses conseils à la lettre. Son équipement était spartiate : un sac à dos de

randonnée, un carnet vierge, quelques ustensiles de cuisine miniatures, héritage de ses débuts, et une petite fortune en billets dissimulée dans un porte-monnaie cousu à l'intérieur de sa veste.

La veille du départ, il y eut cette dernière visite à la Gare Saint-Charles. Pas pour prendre un train, mais pour s'imprégnier, pour visualiser ce que serait le départ. Le ballet incessant des voyageurs, l'éclat froid des néons sur le quai, l'écho métallique des annonces. Elle se posta devant le panneau des départs internationaux fictifs, des destinations qu'elle ne rejoindrait pas depuis ici, mais qui symbolisaient son but. Londres, Madrid, Milan... Des ponts vers l'inconnu. Ce n'était plus seulement une gare, mais un seuil, une promesse.

En revenant au restaurant, la ruelle Saint-Jean, d'ordinaire si bruyante et pleine de rires, semblait étrangement silencieuse. Les petits commerces voisins, comme la boutique de tissus africains aux couleurs éclatantes ou le petit barbier turc, avaient déjà baissé leur rideau de fer. Seule la lumière tamisée de son restaurant filtrait à travers la porte entrebâillée. Elle s'arrêta un instant, le cœur serré.

— Je reviendrai, murmura-t-elle à l'adresse de l'enseigne délavée du « Goût de l'Infini ».

Une dernière fois, elle traversa la salle vide, chaque table, chaque chaise, chaque ustensile de cuisine, imprégné de son histoire. Elle effleura le plan de travail en marbre, poli par des années de service, où tant de plats avaient pris vie. Une tristesse l'envahit, le doute resurgit, insidieux. Et si c'était une erreur ? Si elle perdait tout ?

C'est alors qu'une odeur familière et réconfortante la frappa : celle d'une tapenade maison, fraîchement préparée. Mounir était là, affairé.

— J'ai préparé un petit quelque chose pour que tu ne partes pas le ventre vide, dit-il, un plateau à la main. Olives de Nyons, câpres, anchois... et un peu de basilic du jardin.

Nadia le regarda, les yeux embués. Une tranche de pain grillé, la tapenade étalée généreusement. Un goût de Marseille, un goût de maison. Le goût de l'infini, peut-être, mais celui qui s'enracinait ici.

— Bon voyage, Nadia. Et n'oublie pas : ce n'est qu'un au revoir, dit Mounir avec un sourire.

Elle prit une bouchée. L'amertume des olives, la salinité des anchois, la fraîcheur du basilic. C'était Marseille. Sa force. Son ancrage. Sa raison d'être et de revenir. Dans chaque arôme, chaque texture, il y avait l'écho de sa détermination. Le passé était une ancre, le futur, une voile.

Elle finit son repas en silence, puis se leva, son sac déjà sur le dos. Un mélange étrange d'appréhension et d'excitation la gagna. Elle laissa Mounir dans l'arrière-cuisine, puis jeta un dernier coup d'œil à son restaurant, une silhouette dans la pénombre. La ruelle Saint-Jean était déserte, la nuit profonde. Devant elle, le monde l'attendait. Un monde inconnu, terrifiant, mais rempli de promesses culinaires. Le véritable voyage ne faisait que commencer. Et Nadia, cheffe de son destin, était prête à le dévorer, bouchée après bouchée.



## PARTIE II

### Péripole des Saveurs



## 3.

### *Épices et Spiritualité*

Le souffle de l'Inde frappa Nadia comme un coup de poing. L'air était une épaisseur palpable, une nappe moite tissée de poussière chaude, d'encens âcre et d'épices qu'elle ne saurait nommer. Elle avait atterri à l'aéroport international Chhatrapati Shivaji de Mumbai seulement quelques heures plus tôt, son esprit encore engourdi par le vol, mais ses sens déjà agressés par cette nouvelle réalité. Ici, le chaos n'était pas une absence d'ordre, mais un ordre différent, vertigineux. Des klaxons hurlant, le bourdonnement incessant de mille voix, les rickshaws et les véhicules vrombissant dans un ballet impromptu. Elle serra la dragonne de son sac à dos, son cœur battant à la chamade, une sensation d'étrangeté et d'excitation la submergeant. Marseille, ses ruelles étroites et l'odeur salée de la Méditerranée, lui semblaient infiniment lointains, un rêve estompé.

Le taxi la déposa devant une enseigne défraîchie, “Raj Masala Emporium”. Le nom résonnait comme une promesse. Un bâtiment gris, sans âme, enserré entre deux échoppes bruyantes. Elle paya le chauffeur, qui s'évanouit aussitôt dans le flot ininterrompu du trafic. Nadia se retrouva seule, ses yeux balayant la façade terne, un doute glaçant l'étreignant. C'était donc ça, le temple des épices dont on lui avait parlé ? La porte, lourde et ornée de motifs presque effacés, s'entrouvrit sur un couloir sombre.

L'intérieur était un choc. L'obscurité cacha d'abord l'opulence. Puis, ses yeux s'habituerent, et une symphonie de couleurs et de parfums l'enveloppa. Des monticules d'épices, rouges comme la terre brûlée, jaunes comme le soleil, verts comme la mousse. Des paniers tressés hauts comme des hommes regorgeaient de poudres fines et de graines. Des bocaux en verre scintillaient, remplis d'élixirs chatoyants. L'arôme était enivrant, complexe, une caresse qui pénétrait jusqu'au fond de sa gorge. Poivre, cumin, coriandre, cardamome... et des notes plus suaves, plus mystérieuses, qu'elle ne pouvait pas identifier. L'air était vibrante d'une énergie ancienne, presque sacrée.

Une silhouette émergea de l'ombre, fine et dégingandée, le dos courbé par les ans. L'homme portait une kurta de lin blanc, et ses cheveux, d'un gris pur, étaient ramenés en un chignon sur sa nuque. Son visage était un parchemin gravé de rides profondes, mais ses yeux, d'un brun intense, pétillaient d'une intelligence vive.

— Nadia, n'est-ce pas ? murmura une voix douce, rocailleuse, mais empreinte d'une autorité naturelle.

Il la regarda avec une intensité qui la déstabilisa. Elle sentit, l'espace d'un instant, qu'il voyait au-delà de sa carapace, qu'il lisait en elle les incertitudes et les ambitions qui la dévoraient.

— Oui, c'est moi. Vous êtes Raj ? articula-t-elle, un peu tremblante.

Il fit un signe de tête lent, solennel. Son regard insista, scrutateur. Nadia sentit une chaleur monter à ses joues. C'était la première fois qu'elle rencontrait quelqu'un capable de la mettre aussi mal à l'aise, et pourtant, il émanait de lui une paix profonde.

— Je vous attendais. Le curry attend.

Il se tourna et disparut derrière un rideau de perles teintées, la laissant seule dans ce sanctuaire olfactif. Nadia hésita un instant, puis le suivit. Le

rideau cliqueta derrière elle, scellant son entrée dans un autre monde.

Elle pénétra dans une petite arrière-boutique, étonnamment ordonnée. Un plan de travail en bois usé par des décennies de préparation d'épices trônait au centre. Des mortiers et pilons de toutes tailles, des couteaux aiguisés à la perfection, des balances précises. Raj, concentré, était penché sur un mélange de graines, les broyant avec des gestes précis et mesurés. Le bruit sec du pilon contre le mortier résonnait comme un battement de cœur régulier.

— Approchez, Nadia, dit-il sans lever les yeux. Sentez.

Il lui tendit un petit bol en bois. Nadia y plongea le nez. C'était un arôme puissant, fumé, avec une pointe d'agrumes.

— Qu'est-ce que c'est ? demanda-t-elle, fascinée.

— Garam masala, répondit Raj, un sourire fugace sur ses lèvres, comme s'il anticipait sa question. Mais pas n'importe lequel. Celui-ci est un mélange familial, transmis de ma grand-mère. Chaque famille a son secret, sa mélodie d'épices. On ne l'écrit pas, on le sent.

Nadia sentit une curiosité vorace grandir en elle. C'était une tout autre approche de la cuisine.

À Marseille, elle cherchait la pureté du produit, le respect des saveurs originelles. Ici, la saveur était une construction, une architecture complexe d'ingrédients choisis avec une intention presque rituelle.

— Apprenez-moi, s'il vous plaît, dit-elle, la voix pleine d'une humilité nouvelle. Je veux comprendre cette mélodie.

Raj la dévisagea à nouveau, cette fois avec une approbation silencieuse.

— Le secret des épices, Nadia, n'est pas dans la quantité que l'on met. C'est dans la relation que l'on établit avec elles. Chaque épice est une entité, avec son caractère, sa force. Il faut les écouter, les comprendre.

Il lui montra un plateau rempli de graines de cardamome verte, de clous de girofle, de bâtons de cannelle.

— Prenez ceci, dit-il, lui tendant une pincée de coriandre séchée. Que ressentez-vous ?

Nadia prit les graines dans sa paume. L'odeur terreuse, légèrement citronnée, lui parvint.

— C'est doux, mais complexe, répondit-elle. Ça évoque la terre, la chaleur.

— Exactement. Et ceci ?

Il lui offrit une gousse de cardamome. Elle la frotta entre ses doigts, relâchant une explosion d'arôme camphré, floral, presque mentholé.

— C'est... puissant. Élégant.

Raj hocha la tête.

— La cardamome, le roi des épices. Elle apporte de la lumière, de la fraîcheur. Mais trop, et elle éteint. Pas assez, et le plat reste muet. L'équilibre, Nadia, voilà le défi.

Il commença à lui montrer comment torréfier les épices à sec dans une poêle en fonte, les faisant danser et éclater sous la chaleur. L'arôme qui s'en dégageait était une version amplifiée, plus profonde, de ce qu'elle avait senti jusqu'alors.

— Chaque couche de chaleur transforme l'épice, la libère, expliqua-t-il, son regard rivé sur les graines qui crépitaient. Comme les épreuves de la vie, qui révèlent notre véritable essence.

Nadia écoutait, absorbée. Elle avait imaginé des leçons de cuisine, des recettes techniques. Elle découvrait une philosophie culinaire, une spiritualité qui fusionnait avec chaque geste. Raj n'enseignait pas seulement à cuisiner, il enseignait à ressentir, à être présent, à dialoguer avec les ingrédients.

Plus tard, Raj lui raconta des histoires, des légendes d'épices, de routes commerciales qui reliaient l'Inde au monde.

— Saviez-vous, Nadia, que Christophe Colomb cherchait une nouvelle route vers les Indes pour nos épices ? Ce sont elles qui ont façonné le monde, déclenché des guerres, construit des empires. L'Europe est venue chez nous pour les chercher, dit-il, avec un sourire malicieux.

Nadia fut fascinée. Elle avait toujours considéré les épices comme des ingrédients, des outils. Raj les élevait au rang de protagonistes de l'histoire.

— Le Garam Masala de Kolkata, par exemple, il est différent de celui préparé dans le Kerala. Chaque région a son propre mélange, son âme. Les épices ne sont pas des saveurs isolées, ce sont des récits, des géographies encapsulées.

Le temps s'étirait, dense et riche. Nadia passa des heures à mouture, à mélanger, ses mains s'imprégnant des huiles essentielles. Elle apprit à distinguer les nuances subtiles entre la cardamome verte et la noire, la chaleur persistante du piment de Cayenne et la douceur fumée du piment Kashmiri. Raj la guidait d'une main ferme

et patiente, la corrigeant parfois sans un mot, juste un regard, un froncement de sourcils.

— Souviens-toi, Nadia, chaque plat est une offrande. Une offrande aux sens, au corps, à l'esprit. Et pour cela, l'intention est cruciale. Quand tu cuisines avec colère, le plat le ressent. Quand tu cuisines avec amour, il le reflète.

Les mots de Raj résonnaient en elle. Elle repensa à son propre restaurant à Marseille, aux plats qu'elle avait préparés, parfois avec frustration, parfois avec une rage sourde face aux difficultés. Avait-elle laissé ses doutes empoisonner sa cuisine ?

Alors qu'elle travaillait sur un mélange complexe de chaat masala, un mélange d'épices acidulées et piquantes, Raj lui posa une question inattendue.

— Pourquoi êtes-vous ici, Nadia ? Au-delà du concours, au-delà de la gloire. Qu'est-ce qui vous pousse réellement ?

Nadia marqua une pause, le pilon suspendu au-dessus du mortier. La question la frappa de plein fouet. Elle avait toujours pensé que sa motivation était de sauver son restaurant, de prouver sa valeur. Mais Raj, avec une simplicité déconcertante, avait percé sa carapace.

— Je... je ne sais pas, admit-elle finalement, la voix à peine audible. Je crois que je me suis perdue en chemin. J'ai oublié pourquoi j'avais commencé à cuisiner.

Une larme solitaire perla au coin de son œil, mais elle ne la sentit pas. Un frisson froid parcourut son échine. Elle avait fuit Marseille pour se retrouver, pour trouver une nouvelle inspiration. Mais elle sentait que Raj l'obligeait à affronter les fantômes de son passé, les blessures qui l'empêchaient d'avancer, pas seulement en cuisine, mais dans sa vie.

Raj posa une main douce sur son épaule.

— Le voyage, Nadia, est autant intérieur qu'extérieur. Les épices peuvent guérir le corps, mais aussi l'âme. Cherchez votre âme dans chaque grain, chaque poudre. Là, vous trouverez votre réponse.

Ses mots la transpercèrent. Elle réalisa que ce voyage en Inde n'était pas seulement une quête culinaire, mais une quête de soi. La pression du concours, l'opportunité de sauver son restaurant, tout cela semblait soudain moins important que cette vérité nue que Raj venait de déposer devant elle. Elle devait d'abord se retrouver elle-même, avant de pouvoir retrouver sa cuisine.

Alors que la nuit tombait sur Mumbai, et que les lumières de la ville commençaient à scintiller comme des milliers d'étoiles, Nadia continua de broyer les épices. Leurs arômes s'élevaient, se mélangeaient, formant une symphonie olfactive qui lui parlait d'une langue oubliée, celle de l'intention, de la spiritualité. Elle sentait le poids de ses propres doutes, de ses peurs, mais elle sentait aussi un début de réconciliation, une promesse de renouveau. Le Maître des Épices ne lui avait pas seulement ouvert les portes de son emporium ; il lui avait ouvert les portes de son propre cœur. Et au milieu de ce chaos organisé, de ces parfums enivrants, Nadia se demandait jusqu'où cette nouvelle compréhension la mènerait, et si elle serait capable de déterrer les secrets les plus enfouis de son âme, au-delà des épices de l'Inde. Le cœur de l'Inde battait autour d'elle, et son propre cœur commençait à battre en harmonie, teinté d'une nouvelle et troublante profondeur.

\* \* \*

L'air dans la petite cour intérieure du marché de Devaraja à Mysore était un voile épais de chaleur et d'odeurs. Chaque inspiration de Nadia piquait ses narines, mélange vertigineux d'encens doux et de piments rouges séchés, de fleurs de jasmin fanées et de la terre chaude des rues. Raj, le Maître des Épices, la regardait, les bras croisés, un sourire à peine perceptible étirant ses lèvres fines.

— Prête ? Sa voix était un murmure grave qui ne portait pas, pourtant Nadia l'entendait clairement au-dessus du brouhaha des marchands.

Nadia hocha la tête, le cœur battant la chamade. Ce n'était pas un simple cours de cuisine. C'était un plongeon dans l'inconnu, une danse avec des arômes qui lui étaient totalement étrangers.

— Bien, commença Raj, ses yeux noirs fixant les siens. Oublie ce que tu crois savoir. La cuisine, ici, ce n'est pas une recette. C'est une prière.

Il la guida vers une table basse couverte de plateaux. Dessus, des monticules de graines et de gousses, de racines séchées et de feuilles froissées. Cardamome verte, cumin, coriandre, fenugrec. Des noms qu'elle connaissait, mais dont elle ne soupçonnait pas la puissance brute.

— Commence par sentir, ordonna-t-il, désignant un tas de petites graines brun-vert.

Nadia se pencha. L'odeur du cumin, intense, terreuse, presque animale, lui remplit les poumons. Elle inspira profondément, essayant de décortiquer chaque nuance. C'était bien plus complexe que le cumin en poudre de son propre restaurant.

— Ce que tu sens là, c'est l'âme de la terre, expliqua Raj. Chaque épice est un esprit. On ne les domine pas, on danse avec elles.

Il lui montra ensuite une poêle en fer, lourde, usée par des décennies de rôtissage. « La torréfaction, » dit-il, son regard s'attardant sur la flamme sous la poêle, « éveille cet esprit. »

Il y plaça une petite poignée de graines de coriandre, qu'il fit sauter doucement, d'un mouvement lent et régulier du poignet. Nadia observa, fascinée. Les petites perles beige clair commençaient à grésiller, leur couleur s'intensifiait, passant au doré, puis au bronze. L'odeur changea, devenant plus douce, plus aromatique, moins âpre.

— Pas trop vite, pas trop fort, murmura Raj. C'est comme une conversation. Tu écoutes.

Il retira les graines juste avant qu'elles ne fument, les étalant sur un plateau pour qu'elles refroidissent.

— À ton tour.

Nadia saisit la poignée de coriandre restante, hésitante. Elle se souvenait des poêles surchauffées de sa cuisine à Marseille, de la fumée qui s'élevait, des épices brûlées qui finissaient à la poubelle. Ici, la précision était une religion.

Elle versa les graines dans la poêle, son corps crispé. Le bruit du marché semblait s'éloigner, remplacé par le crépitement des graines et le battement de son propre cœur. Elle se concentra sur le mouvement de son poignet, essayant d'imiter la grâce de Raj. Les secondes s'étiraient. Les épices commençaient à chanter, un sifflement léger. Leur parfum s'épanouissait, d'abord subtil, puis de plus en plus rond. Elle sentit la chaleur monter en elle, pas seulement celle de la poêle, mais une chaleur intérieure, une sorte de connexion.

— Bien, approuva Raj, ses yeux scrutant la couleur des graines. Tu écoutes.

Elle retira la poêle du feu à temps, le cœur léger. Les graines étaient parfaites, uniformément dorées, exhalant un parfum enivrant. Une petite victoire, mais une victoire réelle.

— Maintenant, le mortier et le pilon, dit Raj, désignant un ustensile en pierre sombre et imposant.

Nadia s'approcha. L'objet était lourd, froid sous ses doigts. Il représentait la force, la patience.

— Tu les réduis en poudre, dit-il. Mais tu ne les détruis pas. Tu les libères.

Elle versa les graines torréfiées dans le mortier. Le pilon était un prolongement de son bras. Elle commença à écraser, d'abord doucement, puis avec plus de rythme. Le bruit des graines se transformant en poudre fine était une mélodie rustique, satisfaisante. La poussière dorée s'élevait, un voile parfumé qui s'insinuait dans chaque pore de sa peau, dans chaque cellule de son être. Elle sentait le passé, les générations de mains qui avaient accompli ce même geste, avec la même intention.

— C'est un acte méditatif, continua Raj, sa voix grave s'accordant au rythme du pilon. Chaque épice a une histoire. Un voyage. Un but.

Il désigna ensuite un petit pot en terre cuite.

— Quand tu Cuisines, tu ne nourris pas seulement le corps. Tu nourris l'âme.

Nadia se redressa, essoufflée mais revigorée. La poudre de coriandre reposait dans le mortier,

un nuage odorant, vibrant de vie. Elle n'avait jamais ressenti une telle connexion avec un ingrédient. C'était plus qu'une simple transformation, c'était une révélation. Son restaurant de Marseille, avec ses murs décrépis et ses bilans financiers anxieux, lui semblait soudain mille lieues.

— Ici, dit Raj en frottant ses doigts sur le bord du mortier, nous ne cherchons pas la perfection. Nous cherchons l'équilibre. Le *\*rasa\**.

Nadia fronça les sourcils. *\*Rasa\*?*

— Le *\*rasa\**, expliqua Raj, est l'essence. Le goût qui va au-delà du goût. Ce qui émeut, ce qui bouleverse. Ce qui reste.

Il prit une pincée de la poudre fraîchement moulue et la tendit à Nadia. Elle la porta à ses lèvres. Une explosion de saveurs, d'abord piquante, puis chaude, terreuse, avec une pointe d'agrume inattendue. Ce n'était plus seulement de la coriandre. C'était une symphonie. C'était *\*vivant\**.

— Imagine le poulet, la lentille, le riz qui recevront cette essence, poursuivit Raj. Chaque ingrédient doit se sentir écouté, honoré. Sinon, il ne donnera pas son meilleur.

Nadia pensa aux gestes brusques de son ancienne vie, aux marmites qu'elle remuait avec

une agressivité inconsciente, aux légumes qu'elle découpait sans une pensée. Elle avait manqué de respect. Elle avait manqué d'intention.

— Le secret d'une grande cuisine, conclut Raj, ce n'est pas la technique. C'est l'amour et la dévotion. Offrir une part de soi.

Nadia hocha la tête, les yeux brillants. La torréfaction et la mouture des épices étaient une porte ouverte sur un autre monde. Un monde où la cuisine n'était pas un labeur, mais une forme de méditation, une danse silencieuse avec les forces de la nature. Elle se sentait allégée, comme si une couche de cynisme l'avait quittée. Dans la cour du marché, un marchand ambulant entonnait un chant mélancolique, sa voix portant jusqu'à elle, un refrain ancien qui résonnait avec le secret que Raj venait de lui livrer. La spiritualité dans la cuisine, ce n'était pas une figure de style. C'était un mode de vie. Sa propre cuisine à Marseille, son fonds de commerce, sa planche de salut... Elle avait le sentiment profond que ce restaurant était le reflet de son âme, un lieu où elle offrait une partie d'elle-même. Elle ressentait un besoin irrépressible de se recentrer, de retrouver sa propre saveur, celle qui s'était perdue dans la course effrénée du quotidien. Elle devait honorer son passé, ses ancêtres, ses racines. Mais elle

devait aussi se préparer à innover, à briser les codes, à créer son propre \*rasa\*. Le chemin serait long, semé d'embûches. Mais, pour la première fois depuis longtemps, Nadia se sentait prête à affronter n'importe quel défi. Le concours lui semblait désormais une étape, pas l'objectif unique. Le vrai défi était en elle, dans sa capacité à se réinventer. La danse des arômes ne faisait que commencer.



## 4.

### *Précision et Harmonie*

Le tarmac d'Haneda défilait sous un ciel d'encre, strié des lumières vives de Tokyo. Nadia respirait l'air frais, un mélange subtil d'humidité et d'effluves inconnues. Pas le tumulte méditerranéen de Marseille, mais une énergie contenue, palpable. Le taxi filait à travers les artères labyrinthiques de la ville, glissant entre les gratte-ciel étincelants et les ruelles discrètes où palpitaient des lanternes en papier. Elle avait cherché un endroit où la tradition rencontrait une certaine modernité, sans les fioritures prétentieuses des restaurants étoilés. Son contact sur place, un ancien élève de son école hôtelière marseillaise, lui avait soufflé le nom de « Umi no Kokoro », le Cœur de la Mer. Un petit sushi-ya, niché au fond d'une allée étroite de Shinjuku, tenu par une femme. Une rareté.

— Nous y sommes, murmura le chauffeur dans un japonais feutré.

Nadia descendit, le sac à dos pesant de toute l'étendue de son voyage. Le restaurant, presque invisible, se fondait dans l'alignement des bâtisses en bois sombre. Une enseigne discrète, calligraphiée à l'encre noire, indiquait le nom. La porte coulissante en bois laqué s'ouvrit sans un bruit, révélant un intérieur empreint d'une simplicité monacale. Un comptoir en cyprès poli, quelques tabourets bas, et au centre de cette arène de silence, une femme. Hana.

Elle était fine, le dos droit comme une épée, les cheveux tirés en une natte stricte. Ses yeux, d'un noir profond, ne trahissaient aucune émotion quand ils croisèrent ceux de Nadia. Pas de large sourire d'accueil, pas de la chaleur exubérante qu'elle connaissait. Juste une observation silencieuse, acérée.

— Hana-san ? demanda Nadia, sa voix résonnant un peu trop fort dans le calme ambiant.

La cheffe hocha la tête, un mouvement à peine perceptible. Elle portait un kimono de travail d'un bleu indigo, impeccable, contrastant avec la blancheur immaculée de son tablier. Hana désigna d'un geste bref la place au bout du comptoir.

— Asseyez-vous. Observe.

Nadia obéit. La tension était palpable, une sorte de défi silencieux que la Japonaise lui lançait. Hana commença son travail. Le silence était uniquement rompu par le léger claquement de ses doigts sur le bois, le murmure de l'eau, et le siflement précis de sa lame sur le poisson. Chaque geste était une chorégraphie, une prière.

Nadia observait fascinée. Hana prit une portion de riz chaud. Ses mains, agiles, le pressaient légèrement, avec une douceur calculée. Pas de brutalité, pas de précipitation. Ses doigts semblaient danser sur le riz, le modelant en une forme ovale parfaite. Le riz, elle le savait, était l'âme du sushi. Un riz mal préparé, trop chaud, trop froid, trop vinaigré, et l'édifice s'écroulait.

— Le grain de riz, commença Hana, sa voix basse mais incroyablement claire, est un être vivant. Il a besoin de respect.

Elle plongea ses mains dans un bol d'eau vinaigrée, puis manipula le riz avec une dextérité désarmante.

— La température est essentielle. Le riz doit être à la température du corps humain. Ni chaud, ni froid. La vie.

Nadia se pencha en avant, absorbant chaque mot, chaque mouvement. Elle revoyait les grands-mères italiennes, les mains pétries de pâte,

mais ici, c'était une autre forme de spiritualité, moins exubérante, plus introspective.

— Votre riz... il semble parfait, osa Nadia. Quel est le secret ?

Hana s'arrêta, son regard perçant.

— Il n'y a pas de secret. Seulement le travail. La patience. Et l'attention.

Elle désigna un grand récipient en bois de cyprès, le \*hangiri\*, où le riz venait de refroidir après la cuisson.

— Le vinaigre de riz est mélangé ici. Jamais de métal. Le bois absorbe l'excès d'humidité.

Nadia réalisa que la cheffe lui offrait un enseignement précieux, au-delà de la simple technique. C'était une philosophie. Dans ce silence cérémoniel, elle sentait la pression monter. Hana n'était pas là pour la caresser dans le sens du poil, mais pour la tester, pour voir si elle était digne.

— Vous ne mélangez pas le riz avec une spatule ? demanda Nadia.

Hana secoua la tête.

— Mes mains. Je sens le riz. Sa texture. Sa température. Le riz est comme un muscle. Il faut le travailler, mais ne pas le briser.

Elle continua à préparer les sushis, chaque geste un coup de pinceau sur une toile invisible.

Le parfum du vinaigre de riz et de l'océan frais emplissait l'air.

— D'où vient ce poisson ? demanda Nadia, essayant de comprendre la traçabilité.

— Le marché de Toyosu, répondit Hana. Tous les matins, avant l'aube. Je choisis moi-même.

Un frisson parcourut l'échine de Nadia. Les marchés de Marseille, animés, colorés, sentaient le sel et l'huile. Toyosu, elle le savait, était un monde à part, un ballet frénétique et réglementé.

— Toujours le même fournisseur ? enchaîna Nadia.

Hana la regarda, l'ombre d'un sourire fugace éclairant son visage.

— Quand il est bon. Sinon... je cherche. Le respect du produit, c'est aussi le courage de dire non.

Elle tendit à Nadia un nigiri d'une simplicité trompeuse : un riz parfaitement formé, surmonté d'une tranche de *\*akami\**, le thon rouge. La couleur, un rouge profond, presque hypnotisant.

— Mangez. Goûtez. Puis vous le ferez.

Nadia prit le sushi. Le riz, tiède, fondit en bouche, libérant une légère acidité équilibrée par la douceur du poisson. Une explosion de saveurs, un équilibre parfait. C'était l'essence de l'océan, la pureté de la montagne, la discipline d'une vie

transformée en un seul instant. C'était bien plus qu'un simple plat.

— C'est... incroyable, souffla Nadia.

Hana ne répondit pas, attendant. Le regard de la cheffe était un défi. Nadia devait non seulement reproduire le geste, mais en capturer l'esprit. Elle sentait le poids de sa propre ambition, de ses propres doutes, face à cette perfection sereine.

Nadia s'installa à côté d'Hana, face à une portion de riz et une bassine d'eau vinaigrée. Ses mains, habituées aux couteaux de cuisine méditerranéenne, aux arômes puissants, se sentaient soudain lourdes et maladroites. Elle prit une petite boule de riz.

— Non, corrigea Hana, ton ton ferme. Trop. Nadia réduisit la quantité.

— Respiration. Avant le geste, la respiration. Hana ferma les yeux un instant. Nadia l'imita. Le silence devint un allié. Elle sentit ses propres battements de cœur.

— L'air. Le riz a besoin d'air. Ne le pressez pas trop, expliqua Hana en montrant la bonne pression sur le riz.

Les premiers essais de Nadia furent catastrophiques. Le riz s'effritait entre ses doigts, ou devenait une masse compacte. La frustration

montait. Ce geste, si simple en apparence, était d'une complexité déconcertante.

— Ne pense pas. Sens.

Hana ne la jugeait pas par des mots, mais par des silences, par des gestes répétés, patients. Nadia essayait, réessayait, ses doigts s'engourdissant, son esprit se vidant peu à peu du tumulte extérieur. Elle commençait à entendre la voix de Hana, non pas comme un ordre, mais comme une mélodie.

Les heures s'étiraient. Au-delà des techniques, Nadia sentait que Hana lui enseignait la maîtrise de soi. La patience brute, l'humilité face à la matière. Elle se souvenait de sa grand-mère, à Marseille, lui disant que la cuisine n'était pas que des recettes, c'était un cœur. Ici, c'était un esprit.

— Le poisson est sacré. Il donne sa vie pour nous nourrir, murmura Hana, choisissant une fine lamelle de \*saba\*, le maquereau mariné.

Elle la positionna avec une précision d'orfèvre sur le riz.

— Respecte-le. Ne le mutile pas.

Les mains de Nadia tremblaient légèrement. Elle se sentait épiée, non par un jury de concours, mais par cette femme, cette maîtresse d'un art ancestral. Elle sentait le poids de toutes les traditions qui imprégnait ce lieu. Une seule

erreur, un manque de concentration, et tout était gâché.

Nadia sentait une énergie froide émaner de Hana. Pas de la malice, mais une exigence sans compromis. Cette femme était une muraille, mais derrière cette muraille, Nadia devinait une sensibilité profonde, une passion ardente pour son art. C'était une passion qui exigeait le sacrifice, la discipline absolue. Le même feu qui brûlait en Nadia, mais canalisé différemment.

— Demain, nous commencerons avec le poisson, déclara Hana, brisant le silence. Soyez prête.

Nadia hocha la tête, un mélange de fatigue et d'excitation l'envahissant. Elle avait l'impression d'avoir soulevé une montagne, et pourtant, elle savait que ce n'était que le début de l'ascension. Le chemin vers la perfection était long, semé de doutes et de remise en question. Mais pour la première fois depuis longtemps, Nadia se sentait sur la bonne voie.

Alors qu'elle quittait le restaurant, les lumières de Shinjuku lui semblaient différentes. Moins agressives, plus mystérieuses. Le calme d'Umi no Kokoro avait laissé une empreinte profonde en elle. Elle savait que ce voyage ne serait pas seulement culinaire mais psychologique. Elle

devait affronter ses propres démons, ses propres impatiences, pour atteindre cette pureté que Hana incarnait. Elle sentait que chaque geste de sushi serait un pas de plus vers une vérité intérieure, vers elle-même. Mais la question persistait : en était-elle capable ?

\*\*\*

La lointaine odeur d'encens imprégnait déjà l'air, bien avant qu'elles n'atteignent le portail chancelant. Uji. La ville s'étirait, discrète et ancienne, loin de l'agitation de Kyoto. Nadia suivait Hana à travers un enchevêtrement de ruelles étroites, leurs pas amortis par la terre battue. Le silence était presque palpable, seulement brisé par le froissement de la soie du kimono d'Hana et le bruissement du vent dans les bambous. Une tension étrange serrait l'estomac de Nadia. Chaque recoin semblait dissimuler une attente, une observation silencieuse.

La maison apparut enfin, une vieille \*kominka\* sombre, son bois patiné par des siècles de pluies et de soleils. Les tuiles du toit, moussues, racontaient des histoires sans voix. Les

\*shōji\* de papier de riz filtraient la lumière crue de l'après-midi, créant des ombres mouvantes, presque menaçantes. Nadia sentit un frisson courir le long de sa nuque. Pas un fantôme, non. Plutôt un poids, celui d'un héritage monumental, d'une mémoire vivante.

Hana frappa doucement à la porte. Le son résonna, amplifié par le silence. Un cliquetis distant, puis des pas lents. La porte s'ouvrit sur une fissure. Un œil sombre la scruta. Puis, la porte glissa, dévoilant Kiyo. La grand-mère.

Son visage, creusé de rides profondes comme des lits de rivières asséchés, était une carte. Ses cheveux, d'un blanc immaculé, étaient tirés en un chignon strict. Le kimono sombre qu'elle portait semblait se fondre dans les ombres de l'entrée. Ses yeux. Ces yeux la transpercèrent, évaluant non seulement son apparence, mais son âme, ses intentions. Nadia sentit ses poumons se vider d'air. C'était le regard d'une femme ayant vu trop de choses, gardé trop de secrets.

— Obasan, voici Nadia, murmura Hana, sa voix trahissant une nervosité à peine contenue.

Kiyo ne répondit pas. Elle ne fit qu'un léger mouvement de tête et se détourna, une invitation tacite à entrer. La maison était froide, malgré l'humidité ambiante. L'odeur d'encens était plus

présente ici, un mélange boisé et poudré, apaisant et étouffant à la fois. Le sol en \*tatami\* grinça sous leurs pieds. Nadia, habituée à la chaleur brouillonne des cuisines marseillaises, trouva cet ordre ascétique presque insupportable.

Elles furent guidées vers une pièce simple, ouverte sur un petit jardin sec. Au centre, une table basse. Kiyo s'assit sur un coussin, le dos droit. Hana et Nadia l'imitèrent. Le silence s'étira. Vingt secondes qui parurent une éternité. Nadia sentait le regard de Kiyo peser sur elle, lourd, implacable.

Kiyo tendit la main, et Hana, sans un mot, plaça devant elle un petit ensemble de cérémonie du thé : un bol en céramique sombre, une boîte à thé laquée et un fouet en bambou, le \*chasen\*. Les mouvements de Kiyo étaient d'une lenteur exaspérante, une danse millénaire. Elle versa l'eau chaude d'une bouilloire en fer, [\*tetsubin\*](<https://fr.wikipedia.org/wiki/Tetsubin>) , dans le bol. La vapeur s'éleva, légère, emportant l'arôme du thé \*Gyokuro\*, un thé vert d'ombre réputé. Chaque geste était une prière, une méditation. Kiyo n'agitait pas le fouet, elle le faisait danser. La mousse légère apparut.

Nadia, la gorge serrée, observait. C'était là sa première leçon : la précision n'était pas qu'une technique, c'était une intention. Un respect.

Enfin, Kiyo tendit le bol à Nadia. Le thé était amer, terreux, avec une douceur sous-jacente qui se révélait lentement. Une complexité qui reflétait celle de la vieille femme.

— Ce thé a vu le jour sur les pentes d'Uji, murmura enfin Kiyo, sa voix rocailleuse. Chaque feuille porte la mémoire du sol, du soleil, du vent. Et la main du récoltant.

Elle la regarda fixement.

— Que perçois-tu, \*gaikokujin\* ?

Hana tressaillit. Le terme n'était pas aimable : étrangère.

Nadia inspira, cherchant les mots justes, sentant le piège se refermer.

— La force de la terre... et la patience immense de ceux qui l'ont cultivé.

Un léger imperceptible hochement de tête. Kiyo se leva, aussi mince et raide qu'une tige de bambou. Elle se dirigea vers un petit autel familial, sur lequel un bouquet d'œillets séchés se penchait. Un air de mélancolie se dessina sur ses traits. Hana l'observait, les poings serrés sur ses genoux.

— Obasan prépare un \*ochazuke\* spécial, expliqua Hana à mi-voix. C'est la recette de notre famille. Pour les jours... particuliers.

Kiyo revint, portant un petit bol ancien en porcelaine craquelée. Elle y déposa du riz cuit, blanc et moelleux. D'un mouvement lent, elle sortit d'une boîte en bois laqué un petit sachet de tissu blanc, noué par une fine cordelette. L'odeur qui s'en échappa était subtile, marine, umami. Sans un mot, elle prépara son \*suribachi\* – un mortier en céramique striée – et son \*surikogi\*, le pilon en bois. Des gestes ancestraux.

Elle y versa un petit montant de ce qu'elle venait de sortir de la boîte, quelques feuilles séchées, d'un vert profond, presque noir. Une algue rare, murmura Hana, le \*kombu de Rishiri\*, récolté uniquement dans des eaux très profondes près d'Hokkaido, un trésor. La grand-mère écrasa les feuilles avec une force et une précision étonnantes pour son âge, réduisant le tout en une fine poudre.

— Le secret est dans la patience, et dans le respect de l'ingrédient, dit Kiyo sans lever les yeux. Chaque cellule contient une histoire. La brusquer, c'est la faire taire.

Le regard de Nadia se posa sur la poudre. Elle ne pouvait pas identifier cette algue avec

certitude, mais elle devinait l'importance de ce simple geste. C'était une part de ce fameux secret. Elle sentait le poids des générations, le silence éloquent des ancêtres imprégner chaque parcelle de la pièce.

Kiyo rajouta à la poudre une pincée d'herbes séchées, qu'elle avait puisées d'un bocal en verre dépoli. Nadia tendit l'oreille, cherchant à capter le moindre murmure d'Hana sur la nature de ces herbes, en vain. Un autre secret. Puis elle versa sur le riz ce mélange, avant d'y ajouter un filet d'un bouillon clair, presque transparent, qu'elle avait préparé à l'avance. Le thé vert chaud fut versé délicatement. L'\*ochazuke\* était là, humble et puissant.

Kiyo poussa le bol vers Nadia.

— Mange. Mais comprends d'abord. Le grain de riz, ce n'est pas qu'une matière. C'est la sueur de l'homme qui l'a semé, la pluie qui l'a nourri. Le \*kombu\*, c'est la mer. Un don. Quand tu manges, tu honores. Ou tu profanes.

Les mots de Kiyo résonnèrent dans l'esprit de Nadia. Honorer. Profaner. Elle songea à son restaurant, à ses dettes, à la pression du concours. À quelle fréquence avait-elle pensé au don, elle qui courait après la perfection technique, le goût audacieux, la reconnaissance ?

— Le monde moderne oublie que la nourriture est un pont entre le passé et le présent, continua Kiyo, ses yeux fixés sur Nadia. Un lien avec ceux qui nous ont précédés. Et ceux qui viendront après nous.

Elle fit une pause.

— Tu cherches la reconnaissance, étrangère ?

La question, directe, violenta Nadia. Elle se raidit, sentant une ancienne blessure s'ouvrir. La reconnaissance... ou l'oubli ? L'ombre de son passé, de son père, de ses échecs flottait près d'elle. Elle avait toujours cherché à prouver quelque chose. À se prouver quoi ?

— Je... je cherche à retrouver ce que j'ai perdu, murmura-t-elle finalement, d'une voix rauque. L'essence.

Kiyo sourit, un sourire mince et énigmatique.

— L'essence est là, en chacun de nous, enfouie sous le sable du temps. Mais seule la patience la déterre. Le proverbe dit : « Le patient découvre aussi bien le chemin que le trésor. »

Un frisson parcourut Nadia. Le trésor. Elle leva les yeux vers Kiyo.

— Ce concours... il est important, Obasan, dit Hana, brisant le silence. Nadia doit montrer...

— Montrer quoi ? coupa Kiyo, le regard froid. La dextérité ? La capacité à imiter ? Un singe peut imiter. Un chef... un chef nourrit l'âme.

Kiyo sortit de son kimono un petit galet sombre, poli par les flots. Elle le tendit à Nadia.

— Cet ingrédient... Il vient de la plage où mon mari et mon fils pêchaient le matin. Il n'a aucune valeur pour le goût. Mais il a le goût du souvenir. Le placer dans ton plat, c'est le rendre éternel. Le vendre, c'est le tuer. Que feras-tu ?

Le galet était froid, pesant. Nadia le tint dans sa paume, sentant la texture lisse et froide. Un dilemme. Le placer, c'était faire un geste symbolique, incompréhensible pour un jury. Le vendre, c'était trahir cette leçon. Le monde du concours, du business, de la reconnaissance, et le monde ancien de Kiyo, du souvenir, du respect. Les deux s'entrechoquaient dans sa main.

Elle mangea l'\*ochazuke\* sans faim, chaque bouchée portant le poids des mots de Kiyo. Le goût était simple, réconfortant, mais il y avait une profondeur insoupçonnée, une résonance qui n'avait rien à voir avec les épices ou les techniques complexes. C'était le goût de l'histoire. Le goût de la perte. Le goût du souvenir.

— Obasan... est très difficile, murmura Hana, une fois dehors. Elle ne donne jamais sa recette à personne.

— Elle ne m'a rien donné de la recette, affirma Nadia, ses pensées ailleurs. Mais... elle m'a donné bien plus.

Nadia sentait le galet dans sa poche. Un secret. Un fardeau. Elle se retourna. La vieille maison sombre se fondait dans les ombres du crépuscule. Kiyo se tenait à la porte, immobile, une silhouette figée dans le temps, la regardant partir. Son regard perçant était une dernière flèche, une énigme suspendue dans l'air froid d'Uji. Nadia savait que cette rencontre n'était qu'un début. Le vrai secret n'était pas la recette, mais le sacrifice. Le sacrifice de soi pour la mémoire. Et elle se demandait quel serait le prix à payer pour elle.



## PARTIE III

### La Voix du Monde



## 5.

### *Récits ensOLEILLÉS*

La chaleur humide de Naples collait à la peau de Nadia, une moiteur différente de celle de Marseille, plus dense, imprégnée d'odeurs de sauce tomate et de basilic frais. Elle se sentait à la fois étrangère et étrangement familière dans cette ville où chaque ruelle semblait résonner d'histoires ancestrales et de klaxons impatients. Sa quête l'avait menée jusqu'à une petite trattoria, « Il Cuore Vero », nichée dans le dédale du Spaccanapoli, loin des touristes. Une enseigne délavée peinte à la main, où l'huile d'olive et le temps avaient laissé leurs marques. Son flair ne l'avait pas trompée.

Un rire tonitruant fendit le léger brouhaha des conversations. Luca, le pizzaiolo, était une force de la nature. Un homme massif aux mains puissantes et à la voix rocailleuse, dont les yeux pétillants trahissaient une malice enfantine. Il jonglait avec la pâte comme avec un vieux copain,

l'étirant, la faisant tournoyer dans les airs avant de la déposer délicatement sur la planche en bois farinée. Son tablier blanc, immaculé au-dessus de la taille, portait les stigmates colorés de dizaines de pizzas sur le bas.

« Nadia ! Bellissima ! Viens par ici ! »

Il l'avait accueillie la veille, non pas comme une cliente, mais comme une cousine éloignée de retour au bercail. Nadia s'approcha du plan de travail, observant fascinée la dextérité de ses gestes. La farine volait en nuages légers, le crépitements du bois dans le four à briques attisait une faim qu'elle ne soupçonnait pas.

« Tu vois, Nadia, » commença Luca, sa voix résonnant comme un vieux baril, « la pizza, ce n'est pas une recette. C'est une âme. »

Il pinça la pâte du bout des doigts, la faisant s'élargir comme par magie. Une forme parfaite, un cercle immaculé.

« Chaque ingrédient, il a son secret. La farine, elle doit chanter. La tomate, elle doit pleurer de joie. Et la mozzarella... ah, la mozzarella ! »

Il brandit un morceau de mozzarella *\*fior di latte\**, son blanc éclatant sous la lumière.

« Ça, c'est le cœur. Frais, souple, plein de vie. »

Nadia hocha la tête, les yeux balayant rapidement la cuisine. Les effluves d'origan et de

basilic se mêlaient à l'odeur âcre du feu de bois. Des casseroles en cuivre étinçaient, suspendues au-dessus d'un grand îlot central. Derrière Luca, une vieille mama, les cheveux tirés en chignon, surveillait d'un œil attentif des pâtes qui frémissaient dans une marmite géante. C'était le chaos organisé, une symphonie culinaire où chaque instrument avait sa place.

« Et le secret de la *\*vera pizza napoletana\** ? » demanda Nadia, son accent français adoucissant le nom de la ville.

Luca éclata de rire, secouant sa tignasse poivre et sel.

« Le secret, ma chère, c'est qu'il n'y en a pas. Juste de la passion, des mains qui travaillent, et un bon four qui cuit vite ! »

Il garnissait maintenant la pizza d'une sauce tomate vibrante, préparée avec des *\*San Marzano\** mûris sous le soleil de la Campanie, puis saupoudra la mozzarella. Ses gestes étaient rapides, précis, instinctifs. Pas de mesureurs, pas de pesée, juste le ressenti.

« Tu sais, ma grand-mère disait toujours : une cuisine sans amour, c'est un jardin sans fleurs. »

Un petit garçon d'une dizaine d'années, aux grands yeux bruns et à la tignasse bouclée,

s'approcha du comptoir, un ballon de foot sous le bras.

« Nonno Luca ! Ma pizza ! » s'exclama-t-il, l'impatience dans la voix.

Luca lui ébouriffa les cheveux.

« Dante ! Toujours affamé, mon petit loup ! »

Il glissa la pizza dans le four incandescent avec une pelle en bois. Le spectacle était hypnotisant. Les flammes dansaient autour de la pâte, la croûte commençait à doré, à cloquer.

Nadia s'accroupit pour être à la hauteur du petit Dante.

« Tu aimes les pizzas de nonno Luca ? »

Le garçon acquiesça avec ferveur.

« C'est la meilleure du monde ! Papa dit que c'est la recette de son papa, et de son papa avant lui. C'est notre histoire. »

Ses yeux s'allumèrent.

« Le dimanche, on mange toujours les \*maccheroni al ragù\* de Nonna Elena. C'est long à faire, mais on est tous ensemble, la \*famiglia\*. Et l'odeur... mmmh. C'est l'odeur de la maison. »

La simplicité de ses mots toucha Nadia en plein cœur. Elle avait voyagé pour s'imprégner des techniques, des saveurs exotiques, et ce petit garçon lui rappelait que parfois, la grandeur d'un

plat résidait dans son histoire, dans les mains qui l'avaient préparé, et dans les sourires qu'il suscitait autour d'une table. Il n'était pas question de techniques sophistiquées ou d'ingrédients rares, mais de liens, d'héritage, d'émotions partagées.

La pizza de Dante sortit du four, fumante et dorée, les bords légèrement carbonisés, la mozzarella fondu comme un lac de bonheur. Luca la coupa en quatre avec un grand couteau coudé, le bruit sec résonnant dans la petite salle. Dante s'empara d'une part avec enthousiasme, soufflant dessus avant d'y plonger les dents.

« Ça brûle ! Mais c'est bon ! »

Luca regarda Nadia, un sourire énigmatique sur les lèvres.

« Tu vois, Nadia. La cuisine... c'est ça. Pas des médailles, pas des émissions de télévision. Juste la joie d'un enfant qui mange la pizza de son nonno. »

Il lui tendit une tranche, fraîchement coupée. Le parfum du basilic, de la tomate et de la mozzarella fraîche l'enveloppa. Elle mordit, et fut transportée. La texture était parfaite, croustillante et moelleuse à la fois. La saveur simple, mais incroyablement intense. C'était une explosion en bouche, une danse de saveurs primaires et pures.

Luca avait raison. Il n'y avait pas de secret, juste la maestria dans la simplicité.

« C'est... c'est incroyable, Luca. »

Il haussa les épaules, comme si c'était la chose la plus normale du monde.

« Un cadeau de Dieu, ma chère. Une bénédiction. Nous, on ne fait que la transmettre. »

En fin de journée, alors que le soleil se couchait sur Naples, peignant le Vésuve d'oranges et de violets, Nadia s'assit seule à une petite table en bois devant la trattoria. Le brouhaha de la rue s'était apaisé, laissant place au doux cliquetis des vaisselle et au murmure des conversations. Le concept du concours international, de la "diffusion mondiale" de la cuisine du vainqueur, lui parut soudain dérisoire, artificiel. Ce n'était pas un documentaire qui rendrait justice à la spiritualité attachée à un curry indien, à la pureté d'un plat japonais, ou à la générosité d'une pizza napolitaine.

Un doute l'envahit. Était-elle en train de courir après une chimère ? Son voyage autour du monde, était-ce une quête obsédante de perfection technique, ou une recherche de quelque chose de plus profond, qu'elle était peut-être en train de survoler, sans jamais l'atteindre

vraiment ? Les histoires humaines, les mains callées des pêcheurs sénégalais, les rires des enfants italiens, la sagesse des grands-mères japonaises – tout cela menaçait de se noyer dans le fracas de ses propres ambitions. Elle avait cherché la distinction, la complexité, alors que ces cultures lui offraient la beauté de la simplicité. Le vrai défi n'était-il pas de parvenir à transmettre cette simplicité, cette "âme" dont parlait Luca, dans un plat qu'elle présenterait à un jury ? La compétition était une chose, mais la vérité de la cuisine en était une autre. Et pour l'instant, elle avait l'impression d'être à des années-lumière de la saisir pleinement. La lune, pleine et blanche, éclairait désormais la ruelle, jetant des ombres longues et inquiétantes sur les murs décrépis. Nadia se sentait à la fois vide et emplie d'une nouvelle interrogation. Le chemin était encore long. Elle n'avait fait qu'effleurer la surface.

\*\*\*

Le taxi éclata de rire. Une toux sèche, puis un grognement satisfait. Le pare-brise, craquelé comme une vieille carte routière, offrait une vue

fracturée de Dakar. Nadia s'agrippa à la poignée de porte, ses doigts noueux. Le véhicule cahotait sur la latérite rouge, soulevant un nuage ocre qui imprégnait tout – l'air, les pagnes flottants, la peau. La chaleur, lourde et humide, l'étouffait. Elle sortit la tête par la vitre baissée, l'odeur âcre des pots d'échappement se mêlant à celle du poisson séché et des épices. C'était une pulsation, un rythme ininterrompu.

L'homme pointa du doigt une ruelle étroite, bordée de murs décrépits. « C'est là, Madame. Le marché Kermel est à deux pas. » Son français, teinté d'un accent chantant, était clair. Nadia paya, ses billets froissés passant de main en main comme un secret. Elle sortit du taxi, le soleil de midi la frappant comme un marteau. Ici, pas de dolce vita, pas de pasta al dente. C'était brut, vibrant, violent. Exactement ce qu'elle cherchait. Et ce qu'elle craignait.

Le marché Kermel\*, un joyau architectural du XIXe siècle, reconnaissable à sa structure métallique circulaire, contrastait avec le chaos environnant. À l'intérieur, c'était une symphonie cacophonique : marchands vociférant, rires stridents, le cliquetis constant des machettes sur le bois. Les effluves de mangues mûres, de bissap et d'arachides grillées se mêlaient aux relents

insistants du poisson et de la viande. Nadia s'y enfonça, happée par la foule, un poisson dans l'océan. Son sac à dos, lourd de son carnet et de son appareil photo, lui pesait sur les épaules.

C'est là qu'elle la vit. Assise devant une montagne de légumes frais, son regard perçant balayait la foule. Awa. Une femme robuste, le visage rond et accueillant, mais dont les yeux, d'un noir profond, trahissaient une histoire. Une longue histoire. Son pagne coloré, une explosion de motifs géométriques, contrastait avec l'ombre opaque de son stand. Awa souleva la main et Nadia, à son insu, fut aimantée.

— Bienvenue, l'étrangère, dit Awa, sa voix grave comme un tam-tam lointain. Tu cherches quelque chose de particulier ?

Nadia s'approcha, le cœur battant. Pas de carte, pas d'adresse. Juste le nom : Awa, la meilleure vendeuse d'arômes de Thiéboudienne. La tradition du bouche-à-oreille, un frisson de vulnérabilité.

— Je suis Nadia. Je... je cherche à apprendre. Sur le Thiéboudienne.

Awa rit, un son clair qui attira quelques regards. — Apprendre ? Elle désigna d'un geste ample les étals débordants. Ça se mange, ça se vit ! Pas juste des mots.

Elle tendit à Nadia un petit fruit vert, ridé. — Goûte. C'est du soumbala\*. L'arôme même de notre terre.

Nadia mordit. Une explosion d'amertume, puis de saveurs végétales et un riche goût umami. Inattendu. Terrestre. Elle ferma les yeux, sentant la vibration du passé, ses propres peurs s'ancrer dans ses papilles. C'était un goût qui, en dépit de sa nouveauté, lui rappelait les coins les plus sombres de sa propre cuisine, un endroit où l'amertume pouvait se transformer en profondeur, où le désespoir pouvait se muer en force.

— C'est... puissant, murmura Nadia, sa gorge serrée.

— Comme la vie, ma fille. Pas de demi-mesure ici.

Le reste de la matinée se passa dans un tourbillon. Awa l'initia aux secrets du marché, lui montrant les mille et une variétés de poissons pêchés le matin même — le thiof, roi des tables sénégalaises, le mérou, le capitaine. Les légumes frais, colorés, empilés en pyramides fragiles : gombo, aubergines locales, manioc, patates douces. Nadia apprit des noms, des textures, des odeurs. Mais surtout, elle observa Awa. La façon dont elle négociait, un sourire sur les lèvres, mais

une détermination implacable dans les yeux. La façon dont elle touchait chaque ingrédient, comme si elle lisait son histoire.

Plus tard, Awa l'invita chez elle, dans le quartier populaire de la Médina. Les rues, labyrinthiques et poussiéreuses, résonnaient des voix d'enfants, des crissements de chariots, de la musique lancinante des postes radio. La petite maison, modeste, était néanmoins un havre de paix. Des tissus colorés ornaient les murs, et l'air était imprégné de l'odeur douce du beignet de mil et du thé à la menthe.

— Ici, la cuisine, c'est le cœur de la maison, dit Awa, en désignant un vaste espace ouvert doté d'un foyer traditionnel. On partage. On donne. On reçoit.

Elle prépara le Thiéboudienne avec une dextérité désarmante. Le poisson, braisé puis mijoté, libérait des parfums intenses. Les légumes, coupés avec précision, glissaient dans la marmite. Nadia observait chaque geste, le carnet à la main, mais ses pensées la ramenaient à Marseille, à son propre restaurant exsangue. Cette quête, ce voyage, n'était-il qu'une façade ? Une fuite ? Le goût de l'infini... ou le goût du vide ?

— Tu as l'air lointaine, dit Awa, sortant Nadia de ses pensées. Tes yeux dansent, comme l'océan avant la tempête.

Nadia sentit un frisson la parcourir. Awa voyait au-delà des mots, au-delà de son sourire forcé.

— Je... je suis juste submergée. Tant de nouvelles choses.

Awa hocha la tête. — Le monde est grand. Mais le cœur... le cœur, lui, est souvent petit. On le remplit avec ce qu'on a.

Le Thiéboudienne fut servi dans un grand plat commun, posé au centre d'une natte tressée. Enfants, voisins, amis... tous s'assirent autour, les mains lavées, prêtes à partager. Nadia hésita. Manger avec les doigts. Une intimité qu'elle avait perdue. Une intimité qui lui rappelait cette enfance volée, ces repas solitaires dans les arrière-cuisines. La tension montait en elle, palpable. Ce n'était pas juste un repas, c'était un rituel, et elle sentait l'intrusion de ses propres démons.

— N'aie pas peur, petite. La nourriture est un pont.

Awa lui tendit un morceau de thiof et du riz gluant, imprégné de la sauce riche. Nadia goûta. Une explosion. Le piquant du piment rouge, le fondant du poisson, la douceur des carottes,

l'acidité subtile du tamarin. C'était bien plus qu'un plat. C'était une histoire. L'histoire du Sénégal. L'histoire d'Awa. L'histoire de tous ces gestes.

— C'est incroyable, chuchota Nadia, les larmes aux yeux. Une saveur d'humanité.

Awa, un sourire tendre sur les lèvres, la regarda. — Chaque grain de riz, chaque morceau de poisson, a une âme. On ne cuisine pas seulement pour nourrir le corps, mais aussi l'esprit.

Le repas se prolongea, rythmé par les éclats de rire, les conversations animées, les chants improvisés. Nadia se sentait étrangement légère. Loin de son restaurant, loin de la compétition, loin de ses peurs. Elle riait. Elle mangeait avec les doigts, sans gêne. Elle se sentait connectée. Mais cette connexion, aussi belle fût-elle, la rendait vulnérable. Le Thriller psychologique s'insinuait. Car si la cuisine était un pont, elle était aussi un gouffre. Un gouffre où ses propres faiblesses pouvaient être exploitées.

Alors qu'elle aidait Awa à desservir, une voix aigre s'éleva de l'extérieur. Un homme, élancé et vêtu d'un costume clair, dont les yeux perçaient Nadia d'un regard acéré. Un requin dans un banc de poissons.

— Awa, toujours à partager ta richesse avec les étrangers ? ricana l'homme. Ne perds pas ton temps. La vraie fortune est ailleurs.

Nadia sentit un froid cinglant la parcourir. C'était lui. Monsieur Diallo. Le promoteur immobilier qui menaçait de racheter les terres d'Awa et d'autres habitants pour construire un complexe hôtelier. Elle avait entendu parler de lui au marché, un murmure persistant, une ombre planant sur les rires. Un prédateur.

Awa, le visage impassible, se redressa. — Ma richesse n'est pas à vendre, Diallo. Elle est dans mon cœur, ma famille et ma cuisine.

Diallo, indifférent, la toisa. Ses yeux se posèrent sur Nadia, un sourire narquois étirant ses lèvres fines. — Tiens, tiens. Une autre cliente, Awa ? J'espère qu'elle a les moyens de ta cuisine, car bientôt, tu n'auras plus de cuisine à offrir.

Il s'éloigna, son rire retentissant et froid comme le marbre. Nadia se sentit écrasée. Elle avait cru trouver un havre. Mais le danger, sous une forme insidieuse, l'avait suivie. Ce n'était pas un simple concours culinaire, c'était un affrontement, une guerre. Diallo. Le nom résonnait comme un coup de fusil dans le silence lourd. Elle se jura qu'elle ne laisserait pas cet homme détruire ce que Awa représentait. Cette

générosité, cette transmission. Elle se le jura, le cœur serré, comme si le destin de ce quartier tout entier reposait désormais sur ses épaules déjà lourdement chargées. La compétition n'était pas seulement culinaire, elle était devenue personnelle.

Le jour suivant, Nadia retourna au marché Kermel\*. Le souvenir du regard de Diallo la hantait. Elle cherchait Awa, mais son étal était vide. Une angoisse sourde commença à monter. Elle interpella un autre marchand.

— Madame Awa ? Elle n'est pas là aujourd'hui ?

L'homme, un vieil homme aux mains abîmées par le travail, secoua la tête. — Non, l'étrangère. Diallo lui a fait des misères. Il veut son terrain.

Nadia sentit une colère froide l'envahir. Ses propres démons, ceux qui la poussaient vers la fuite, murmuraient qu'il fallait partir, ne pas s'en mêler. Mais quelque chose s'était brisé en elle la veille. La générosité d'Awa, la chaleur du Thiéboudienne, l'avait touchée au plus profond. Elle ne pouvait pas rester les bras croisés.

Elle alla voir Awa à la Médina. La petite maison était silencieuse, les rideaux tirés. Nadia frappa. Une longue attente. Puis, la porte s'entrouvrit. Awa, le visage marqué.

— Nadia... Que fais-tu là ?

— Je suis venue prendre de vos nouvelles.

Nadia vit la trace d'un bleu sur son bras. Une main violente. La colère qui bouillonnait en elle s'embrasa.

— Qu'est-ce qu'il a fait ?

Awa la fit entrer. L'intérieur était sombre. — Il veut que je vende. Il a envoyé des hommes. Ils ont dit que si je ne partais pas, ils raseraient tout.

Nadia s'assit, le cœur martelant. Le thriller psychologique, c'est aussi cela : la menace qui plane, invisible, mais réelle. Diallo était un maître en la matière. Elle pensa à Marseille, aux menaces qu'elle avait elle-même reçues, à son propre passé trouble. La cuisine, pour elle, avait toujours été un refuge, un bouclier. Mais ici, sous le soleil sénégalais, elle devenait un champ de bataille.

— Vous ne pouvez pas partir, dit Nadia. Ce restaurant, cette maison... c'est vous.

Awa sourit tristement. — Que puis-je faire ? Je suis seule.

Nadia se souvint des paroles d'Awa : « La nourriture est un pont ». Et si la cuisine pouvait aussi être une arme ? Une arme pacifique, mais puissante.

— Je vais vous aider, dit Nadia, sa voix empreinte d'une nouvelle détermination. Je ne

sais pas encore comment, mais je ne laisserai pas cet homme vous prendre ce qui est à vous.

Awa la regarda, les yeux emplis d'une lueur d'espoir. — Tu es une guerrière, petite.

Nadia hocha la tête. Oui, elle l'était. Une guerrière de la cuisine. Elle sentait le poids de cette promesse. Ce voyage initiatique, ce concours, avait pris une toute autre dimension. La survie de son restaurant à Marseille s'était mêlée au destin d'Awa à Dakar. Le goût de l'infini n'était pas seulement celui de nouvelles saveurs, mais aussi celui d'une nouvelle responsabilité. La scène se refermait sur un horizon incertain. Un défi de taille attendait Nadia, un défi qui dépassait largement les limites d'un simple concours culinaire. La survie, ici, était une affaire de dignité. Et de justice. Sa propre dignité, sa propre justice.

— Nous allons préparer un Thiéboudienne ensemble, dit Nadia, une étincelle dans le regard. Un Thiéboudienne qui racontera votre histoire.

Awa, touchée, accepta. La préparation du plat prit des allures de conspiration silencieuse. Nadia ne se contentait plus d'apprendre, elle donnait. Elle insufflait son propre savoir, sa propre force. Chaque geste devenait un acte de résistance. La sélection des ingrédients au marché, désormais faite avec une âpreté nouvelle, était une

déclaration. Le hachage des légumes, le mélange des épices, la cuisson lente du poisson... chaque étape était imprégnée d'une intention nouvelle.

Ce Thiéboudienne, Nadia le savait, devait être parfait. Il devait porter en lui non seulement les saveurs du Sénégal, mais aussi le message de résilience d'Awa, l'esprit de communauté, et l'audace de la résistance. Ce n'était plus un simple plat. C'était un acte de défiance. Une performance culinaire et humaine. Et, dans le cœur de Nadia, un nœud se serrait. Elle savait que cette histoire n'était pas terminée. Diallo reviendrait. Et la confrontation, inévitable, se profilait à l'horizon. La cuisine était devenue son champ de bataille, et le Thiéboudienne, son arme secrète. Le goût de l'infini, pensait-elle, c'est aussi le goût de la justice.

(Environ 1480 mots)

## 6.

### *Héritages et Passions*

Beyrouth. Le soleil écrasait la ville d'un manteau de plomb. Nadia sentait la sueur perler le long de sa colonne vertébrale, malgré l'air climatisé anémique du taxi. Les klaxons formaient une symphonie cacophonique, reflet de l'énergie frénétique qui animait chaque ruelle. Elle avait une adresse griffonnée sur un carnet jauni, celle de Noura, la femme que ses contacts libanais lui avaient décrite comme une gardienne des traditions culinaires, une mémoire vivante. Le taxi s'arrêta brusquement devant un immeuble aux façades typiques, grises et rongées par le temps, parsemées de balcons en fer forgé.

— C'est ici, madame.

Nadia régla la course, l'estomac noué par une appréhension familiale, celle qui précédait chaque nouvelle rencontre en terre inconnue. Elle longea un étroit passage, l'air saturé des effluves de jasmin et d'épices, puis frappa une lourde porte

en bois. Une silhouette élancée apparut, encadrée par l'embrasure. Noura. Son regard était à la fois doux et perçant, des yeux qui avaient vu beaucoup, compris davantage. Son voile de soie, finement brodé, encadra un visage aux traits ciselés, marqué par l'âge mais illuminé par une sagesse tranquille.

— Nadia, n'est-ce pas ? Entrez, la table est mise.

La voix était profonde, mélodieuse, une invitation à la sérénité. Nadia franchit le seuil, et l'agitation de la rue disparut comme par enchantement. L'appartement était un sanctuaire de calme, rempli d'objets anciens, de tapis chatoyants et d'une odeur réconfortante de cannelle et de cardamome.

— Asseyez-vous, ma chère.

Noura la guida vers une table basse, où un assortiment de mezzés était déjà disposé. Des couleurs vives, des textures variées. Houmous crémeux, baba ghanouj onctueux, taboulé frais et persillé, feuilles de vigne farcies, kebbé croustillant. Un festin pour les yeux avant même de l'être pour le palais.

— Le mezze, commença Noura, ne se mange pas, il se vit. C'est une histoire, une conversation,

un moment partagé. Chaque plat a sa propre âme, sa propre place dans la mémoire.

Elle désigna un petit bol rempli d'une purée rouge orangée.

— Ça, c'est du mouhammara. Noix, poivron rouge, mélasse de grenade. Il raconte la richesse de notre terre, la générosité des récoltes.

Nadia écouta, attentive, la main de Noura esquissant des gestes lents et précis, comme pour caresser chaque plat. Nadia se sentait étrangement apaisée, la tension qui l'avait accompagnée depuis son arrivée à Beyrouth s'effaçant peu à peu. Noura avait cette capacité à créer un cocon de bienveillance, un espace où le temps semblait suspendu.

— Goûtez, ma chère. N'ayez pas peur.

Nadia plongea un morceau de pain pita dans le houmous, la texture soyeuse, le goût subtil du tahini et du citron. Chaque bouchée était une révélation, une symphonie de saveurs.

— Ce houmous... il est différent. Plus... rond.

Noura sourit, un pli se formant au coin de ses yeux.

— Le secret n'est pas tant dans les ingrédients que dans le geste. La patience, l'amour que l'on met à piler les pois chiches, à mélanger le tahini. C'est une méditation. C'est la même philosophie

que l'on retrouve dans la confection de la ghraibeh, ces petits sablés fondants. La douceur du geste est primordiale pour obtenir cette texture légère et friable.

Nadia repensa aux leçons de la grand-mère japonaise, de son obsession pour le geste parfait, la pureté de la lame. Au Liban, le geste était moins une quête de perfection technique qu'une expression d'affection, de dévotion.

— Dans notre culture, la nourriture est inextricablement liée à l'hospitalité. Dans le village de Bcharré, par exemple, il est impensable de laisser un invité repartir sans avoir partagé un repas copieux. C'est une question d'honneur et de respect.

Noura lui tendit une feuille de vigne farcie.

— Ces feuilles, elles symbolisent l'enroulement de nos vies, la façon dont nos histoires s'entremêlent. Chaque grain de riz, chaque herbe aromatique, c'est un souvenir. Les Libanais ont cette capacité à transformer chaque repas en une célébration de la vie, même dans les moments les plus sombres. C'est une sorte de résilience culinaire, un art de retrouver la joie dans les saveurs partagées. Regardez les fêtes de Pâques orthodoxes, par exemple, où les familles se réunissent autour de tables débordantes de

mets traditionnels après le long jeûne. Chaque plat est porteur de sens, de tradition.

Nadia se rappelait les récits de son grand-père, de son passé méditerranéen. Il parlait de la table familiale, du partage. Mais il avait toujours eu du mal à mettre des mots sur cette émotion brute, cette connexion viscérale à la terre et aux siens. Noura, elle, le faisait avec une aisance déconcertante.

— Vous savez, ma chère, ici, la cuisine est un acte de mémoire. À Beyrouth, dans le quartier d'Achrafieh, on trouve encore des boulangeries qui suivent les méthodes ancestrales, transmises de génération en génération. Le pain, c'est le pilier, le fondement de notre alimentation. Il porte en lui l'histoire du peuple, ses peines et ses joies.

Noura se leva et se dirigea vers une étagère en bois sombre, d'où elle extirpa un vieux livre relié de cuir. Les pages étaient jaunies, le papier fragile.

— Ceci est le carnet de recettes de ma mère, et avant elle, de sa mère. Un héritage. Chaque tache, chaque note manuscrite raconte une histoire, un moment. Ce sont les saveurs de ma lignée, le fil invisible qui me relie à celles qui m'ont précédée.

Elle feuilleta doucement les pages.

— Voyez cette recette de makdous. Des petites aubergines farcies. Ce sont des heures de travail, de patience. Mais le résultat... c'est l'essence même du Liban, conservée dans un bocal. C'est la même rigueur, la même exigence que l'on retrouve dans la tradition des druzes, qui, lors de leurs rassemblements, partagent des mets confectionnés avec un soin et une dévotion exemplaires, chaque ingrédient étant choisi avec une précision quasi rituelle.

Nadia réalisa que Noura ne lui enseignait pas seulement des recettes, mais une philosophie. Le Liban, avec son histoire complexe, ses cicatrices, avait appris à ses habitants l'importance du partage, de la convivialité. La nourriture était un refuge, un ancrage dans l'incertitude.

— Vous avez vu le souk El Tayeb ? demanda Noura. C'est un marché de fermiers à Beyrouth, un lieu où les producteurs locaux vendent leurs produits. C'est plus qu'un marché, c'est un point de rencontre, un lieu d'échange, de transmission. On y goûte la terre, le soleil, le travail des hommes. On y retrouve l'âme du pays. C'est une résurgence d'un passé où les marchés étaient le cœur battant de la cité, des lieux où l'on rencontrait chaque aspect de la vie sociale.

Nadia sentit une émotion l'envahir, une résonance profonde avec ce que Noura exprimait. Son propre restaurant à Marseille, ce n'était pas seulement un lieu où l'on mangeait. C'était un lieu où l'on partageait, où l'on vivait des histoires. Elle luttait pour le maintenir à flot, et elle comprenait désormais pourquoi cette lutte était si intense : elle ne protégeait pas un fonds de commerce, mais un espace d'humanité.

— Le plus difficile, murmura Nadia, c'est de transmettre cette essence. De ne pas trahir l'histoire derrière le plat.

Noura posa sa main délicate sur celle de Nadia.

— La trahir ? Non, ma chère. Il faut la réinterpréter. L'adapter. La faire vivre à travers votre propre sensibilité. L'important est de garder le respect du chemin parcouru par ces saveurs. N'oubliez jamais que la cuisine est un langage. Et un langage, pour rester vivant, doit évoluer. C'est ce qu'a fait le chef Kamal Mouzawak avec le souk El Tayeb, en modernisant le concept du marché paysan tout en conservant son âme d'antan. Il a créé une plateforme qui valorise les petits producteurs et préserve le patrimoine culinaire libanais.

Nadia sentit ses doutes, ses peurs, se fondre. Noura ne la jugeait pas, elle la guidait. Elle lui

offrait une perspective, une libération. La compétition, les jurys, tout cela lui semblait lointain, accessoire. L'essentiel était là, dans cette pièce paisible, dans ces saveurs intemporelles, dans ce regard bienveillant.

— Prenez le temps de sentir, de goûter, d'écouter ce que la nourriture a à vous dire. Chaque ingrédient a son chant, chaque technique sa mélodie. C'est la cuisine du cœur, celle qui rapproche les hommes, peu importe leurs origines ou leurs croyances. Cela, on l'apprend bien au Liban, un carrefour de cultures et de religions qui a souvent été le théâtre de divisions, mais où la table reste un lieu de rassemblement et de paix.

Alors que le soleil commençait à descendre, peignant le ciel de Beyrouth de teintes orangées, Nadia se leva, le cœur léger, l'esprit clair. Elle venait de recevoir bien plus qu'une leçon de cuisine. Elle avait reçu une leçon de vie, un héritage de sagesse et d'humanité. Le goût de l'infini n'était pas une destination, mais un voyage, un éternel apprentissage des saveurs du monde, des histoires qu'elles racontaient, et des liens qu'elles tissaient entre les hommes. Et le Liban, avec ses mezzés, ses souks et ses âmes

généreuses, lui avait ouvert les portes de cette vérité.

Nadia remercia Noura, une gratitude profonde dans le regard. La vieille femme lui serra la main, un sourire énigmatique aux lèvres.

— N'oubliez jamais, ma chère. La vraie richesse ne se trouve pas dans l'or, mais dans le partage.

Nadia quitta l'appartement de Noura. Les rues de Beyrouth, toujours aussi bruyantes, ne lui paraissaient plus aussi hostiles. Elle avait compris que la cuisine était un pont, une passerelle entre les cultures, une langue universelle. Elle sentait en elle une force nouvelle, une confiance retrouvée. Le concours, Marseille, les opportunités, tout cela n'était que le chapitre suivant de son voyage. Le goût de l'infini, elle en avait saisi une infime parcelle, mais suffisamment pour savoir que le chemin était le plus beau des plats. Elle avait trouvé sa propre voix, son propre chemin. Et ce chemin passait, désormais, par les saveurs du monde entier.

\* \* \*

"Il a fallu des millénaires. Des mains. Des prières."

Les mots de Diego résonnaient, stridents, presque violents, par-dessus le brouhaha assourdissant du marché de Coyoacán. Nadia absorbait tout : les cris des vendeurs, l'odeur âcre des herbes séchées, le voile piquant du piment qui irradiait l'air sur le Mercado de Antojitos. Un chaos organisé, vibrant de vie, si différent de l'ambiance confinée de son restaurant marseillais.

Diego, un jeune homme aux traits anguleux et au regard fiévreux, se tenait devant elle, un épi de maïs bleu profond entre les doigts. Pas un épi jaune et dodu comme elle en connaissait, mais une graine ancienne, d'une teinte d'encre, presque mystique.

— Le \*teocintle\*, a murmuré Diego, une trace d'amertume dans la voix. L'ancêtre. On l'a transformé. Pas domestiqué. Transformé. Génération après génération.

Il avait les mains calleuses, les ongles abîmés par la terre et le travail acharné. Un chef de street food, disait-on. Mais son approche dépassait la simple cuisine. C'était une obsession. Un culte.

— À travers nous, le maïs continue de vivre, a-t-il ajouté, chaque mot ciselé comme la lame

d'un couteau. Il est le sang de nos terres. Notre mémoire.

Nadia sentait une poigne invisible se serrer autour de son cœur, une émotion brute qui la ramenait à ses propres racines, les saveurs oubliées de l'enfance, le goût de la terre de Provence qu'elle avait cru perdue. Elle avait toujours pensé le maïs comme un simple ingrédient, une toile de fond neutre. Ici, au Mexique, il était une divinité. Une histoire gravée dans chaque grain.

— Pour nous, chaque tortilla est une page d'histoire, a repris Diego, le regard vif. Tu le sens ? Le passé, il bat encore.

Nadia a saisi une tortilla fraîchement pressée, chaude, son parfum terreux et sucré emplissant ses narines. Elle l'a frottée doucement, sentant la texture granuleuse, légèrement élastique. L'héritage. Le poids de siècles de savoir-faire. Une tension s'installait en elle, entre la quiétude de cette tradition et la violence de l'oubli que Diego semblait craindre.

— C'est... puissant, a-t-elle murmuré, les yeux clos.

Diego a offert un sourire sarcastique, une fêlure dans son visage de pierre.

— Attends de sentir la brûlure.

Il l'a dirigée vers son petit étal, une modeste caravane en tôle ondulée, peinte de fresques murales représentant des crânes colorés et des motifs aztèques. Une odeur entêtante de masa frite et de piments grillés planait. Des dizaines de bocaux alignés sur une étagère rudimentaire : piments rouges, verts, noirs, des petites bombes de saveur et de douleur, chacun avec son histoire, ses nuances.

— Le piment, c'est la voix, Nadia. La liberté, a-t-il affirmé, son ton s'est durci, comme s'il racontait un secret dangereux. La rage, la joie. L'affront à la fadeur.

Il a tendu à Nadia un minuscule \*chile piquín\*, à peine plus grand qu'un grain de poivre, d'un rouge sombre.

— Goûte. N'aie pas peur.

Elle l'a hésité. La prudence que lui avait inculquée sa grand-mère, la peur de l'excessif. Mais le regard de Diego était un défi. Elle a croqué.

Une explosion. D'abord, une chaleur insidieuse, douce, puis un incendie fulgurant qui a embrasé sa bouche, sa gorge, jusqu'à ses yeux. Ses larmes ont coulé, salées, brûlantes. Ses poumons réclamaient de l'air. C'était une

agression. Mais une agression vivifiante. Une déflagration qui balayait la torpeur, l'anesthésie.

— C'est... c'est... a-t-elle suffoqué, essayant de retrouver sa respiration.

Diego riait, un rire franc, sans malice, rompant le silence pesant.

— La vie. La vraie. Ça vous réveille, hein ?

— Ça vous tue, oui ! a rétorqué Nadia, l'adrénaline pompant dans ses veines.

Il lui a tendu un verre d'eau fraîche, puis une datte sucrée pour apaiser le feu dans sa bouche.

— Tu vois, a-t-il dit, son regard planté dans le sien, on ne mange pas pour manger. On mange pour sentir. Pour se souvenir. Pour se battre.

Nadia a compris. Ce n'était pas de la simple cuisine. C'était de l'art. Un combat quotidien contre l'uniformité, contre l'oubli. Elle avait toujours recherché la perfection dans l'équilibre, l'harmonie. Diego, lui, embrassait le déséquilibre, le choc, l'intensité.

— Mes concurrents... ils veulent la reconnaissance, la gloire, a confessé Nadia, une pointe d'amertume dans sa propre voix. Moi, je voulais juste sauver mon restaurant.

Diego a haussé les épaules, un mouvement désinvolte qui cachait une sagesse ancestrale.

— La gloire ? C'est de nourrir. De raconter l'histoire.

Il a saisi un \*huitlacoche\*, ce champignon noir et dérangeant qui pousse sur le maïs, considéré comme un délice au Mexique.

— Ça, c'est l'or noir. La moisissure qui devient une délicatesse. La beauté dans le grotesque. Les Français appellent ça une "truffe mexicaine", mais c'est bien plus.

Il a commencé à préparer des tacos, ses mains se mouvant avec une dextérité impressionnante, presque une chorégraphie. Il pressait la masa, la faisait grésiller sur la \*comal\*, une plaque de cuisson traditionnelle. Il y plaçait le \*huitlacoche\*, l'oignon, le coriandre. Ses gestes étaient précis, rapides, chacun ayant une intention.

— La \*comal\*, a-t-il expliqué, la chaleur directe, sans artifice. Comme la vie.

Nadia s'est approchée, observant la façon dont le maïs se transformait sous ses doigts. La simplicité désarmante. La complexité des saveurs qui émanaient. Elle avait été éduquée aux techniques européennes, à la sophistication. Diego lui offrait une autre voie : la puissance de l'authentique.

— Tes plats, a demandé Nadia, qu'est-ce qu'ils racontent ?

— Ils racontent les terres. Le soleil brûlant. Les pluies torrentielles. La résistance. Chaque taco, c'est un poème, a répondu Diego, sans la moindre trace d'ironie.

Il lui a tendu un taco \*huitlacoche\*, la tortilla souple, la farce sombre et riche. Nadia a mordu. Une symphonie de saveurs. Le goût de la terre humide, des champignons intenses, relevé par l'acidité du citron vert et le piquant subtil d'une sauce verte. C'était cru, direct, sans détour. Une claque sensorielle.

— Je crois que j'ai... j'ai oublié quelque chose, a-t-elle confessé, la voix nouée par l'émotion. En cherchant toujours l'innovation, la complication... J'ai peut-être perdu l'essence.

Diego a levé un sourcil, ses yeux sombres s'intensifiant.

— L'essence, elle est là, sous tes yeux. Dans la graine. Dans la flamme. Dans la sueur.

Il pointait des enfants courant dans les ruelles étroites, tenant des épis de maïs grillés. Des femmes aux visages burinés par le soleil, préparant des tamales. La vie. L'héritage.

Nadia a senti ses propres doutes, ses propres peurs, se consumer un peu plus à chaque

bouchée. Elle avait toujours porté le poids de son passé, le fardeau de ses échecs, la peur de ne pas être à la hauteur. Diego lui montrait une forme de libération, une audace.

— Le concours... c'est une cage dorée, a-t-elle soufflé, la vérité se frayant un chemin. J'ai peur d'y entrer.

— Alors, pourquoi y aller ? a demandé Diego. Pour qui cuisines-tu ? Pour toi ? Pour les jurés ? Ou pour le goût ? Le goût de l'infini.

Ses mots l'ont frappée de plein fouet. Le goût de l'infini. Le titre de son livre, de sa quête. Elle l'avait presque oublié, emportée par la pression, les attentes. Elle avait cherché des techniques, des recettes, des ingrédients. Diego lui offrait une philosophie, une façon de vivre.

— Je cuisine pour l'histoire, a-t-elle finalement répondu, une nouvelle détermination brillant dans ses yeux. Pour les histoires. Les vôtres. Les miennes.

Diego a souri, cette fois un sourire radieux, libérateur.

— Alors, raconte. Avec le feu. Avec le maïs. Avec le cœur.

Nadia a passé le reste de la journée avec Diego, apprenant l'art de la \*masa\*, la science des piments, la poésie de chaque ingrédient. Elle a vu

comment il parlait aux vendeurs du marché, comment il connaissait chaque famille de maraîchers, chaque brin de coriandre. Il n'était pas seulement un chef; il était un conteur, un gardien. Et en le regardant, Nadia a commencé à se voir d'une autre manière. Pas seulement une cheffe aux prises avec son destin, mais une femme avec une histoire à raconter.

Le soleil déclinait sur Mexico, peignant le ciel de teintes oranges et violettes. Le marché s'apaisait, les lumières s'allumaient, créant une atmosphère irréelle. Et au milieu de ce tableau hypnotique, Nadia, ses mains imprégnées de l'odeur du maïs et du piment, s'est sentie à sa place. Pour la première fois depuis longtemps, une peur ancestrale, celle de l'échec, s'est estompée. Une nouvelle faim naissait en elle, non pas de victoire, mais d'expression. Le goût de l'infini n'était pas une destination, mais un voyage. Et elle ne faisait que commencer.



## PARTIE IV

### L'Épreuve du Retour



## 7.

### *Le Choc des Réalités*

Septembre marseillais. Le Vieux-Port exhalait une odeur âcre de gasoil et de poisson frit, un mélange familier qui, hier encore, lui avait manqué. Nadia serra la sangle de son sac de voyage, le cuir usé creusant un sillon dans son épaulement endolorie. La chaleur moite enveloppait la ville comme une écharpe poisseuse, malgré l'approche de la fin de l'été. Les mouettes stridentes tourbillonnaient au-dessus des mâts des voiliers amarrés, leurs cris perçant le brouhaha incessant de la foule. Marseille, la vibrante, l'impitoyable. Elle était de retour, la tête pleine de parfums lointains et le cœur lourd d'une nouvelle appréhension.

Deux mois. Deux mois de tourbillon, de découvertes, d'apprentissage frénétique. L'Inde, ses épices brûlantes et ses rues bondées, les visages marqués par le soleil et la sagesse. Le Japon, la pureté des gestes, la sérénité des jardins

zen, l'obsession du détail. L'Italie, les rires qui fusaient des cuisines, la générosité des plats partagés. Le Sénégal, cette joie de vivre contagieuse, les rythmes endiablés, les saveurs éclatantes. Le Mexique, le maïs sacré, les couleurs vives, l'odeur acre du piment. Le Liban, l'hospitalité légendaire, la profusion des mezzes, le parfum enivrant de l'eau de rose. Autant de mondes, autant de leçons, autant de morceaux d'humanité qu'elle portait désormais en elle.

Mais sous la surface de cette euphorie, un frisson froid commençait à se frayer un chemin. La réalité, celle qu'elle avait laissée derrière elle, l'attendait, impatiente. Son restaurant, le "Goût de l'Infini", dans cette ruelle discrète du quartier du Panier, à deux pas de la Vieille Charité. Elle imaginait déjà les toiles d'araignée s'accrochant aux boiseries démodées, la poussière recouvrant les tables vides. Le nom même de son établissement semblait désormais une cruelle ironie face à l'imminence d'une faillite.

Un taxi jaune fila devant elle, ses pneus crissant sur le bitume brûlant, le klaxon hurlant une agression sonore. Nadia inspira profondément l'air salin mêlé aux effluves d'échappement. Les souvenirs du voyage s'entrechoquaient dans son esprit, un kaléidoscope de visages et de saveurs,

se heurtant à la dureté de l'ici et maintenant. La pression du concours culinaire international était une chape de plomb sur ses épaules. Le prix, colossal, pouvait tout changer. Ou tout briser.

— Tu as l'air d'avoir vu un fantôme, Nadia.

La voix rauque et familière de Sam la tira de ses pensées. Il se tenait là, accoudé à une façade de pierre calcaire usée par le temps, un sourire en coin éclairant son visage buriné. Ses yeux, d'un bleu intense, scrutaient le sien avec une acuité qui la mettait mal à l'aise. Sam, son seul ami véritable, son confident, mais aussi le portail vers la réalité qu'elle avait tenté de fuir.

— Plutôt une armée entière de fantômes, Sam, souffla-t-elle, un rire amer lui échappant.

— Ça se voit que tu as voyagé. Tu as ce quelque chose en plus, cette lumière dans les yeux. Mais aussi cette ombre qui t'a toujours suivie. Elle est juste un peu plus dense maintenant.

Nadia sentit une bouffée d'agacement monter en elle. Sam avait toujours eu ce don pour voir au-delà des apparences, pour sonder les profondeurs de son âme.

— Je suis juste fatiguée. Mais le voyage a été incroyable. Tu n'imagines pas...

— J'imagine très bien, coupa-t-il calmement. Et tu n'as pas le temps de t'y perdre. Le concours, Nadia. C'est dans trois semaines. Trois semaines pour transformer tout ce que tu as appris en un menu qui va époustoufler le monde.

Le choc fut brutal. Trois semaines. Le calendrier s'était compressé, comme un soufflet rouillé. Les jours s'étaient envolés, consumés par l'intensité de ses découvertes. Elle avait oublié la rapidité avec laquelle le temps s'écoulait, emportée par le courant de son périple.

— Trois semaines... murmura-t-elle, sa voix se perdant dans le vacarme du port.

— Et la concurrence est féroce, continua Sam, ignorant sa stupeur. Tu n'es pas la seule à vouloir cette publicité mondiale. Il y a des chefs qui ont des budgets colossaux, des équipes entières, des laboratoires de R&D. Toi, tu as ton petit resto qui bat de l'aile et tes mains dorées.

Le tableau qu'il brossait était sombre, réaliste jusqu'à l'os. Les doutes, patiemment refoulés durant son voyage, rejoignirent à la surface. Les fantômes de son passé, ces échecs qu'elle avait toujours portés comme des cicatrices, recommençaient à danser devant ses yeux. La pression devint physique, une constriction dans la poitrine, un fil invisible qui la serrait à la gorge.

— Je sais, marmonna-t-elle, esquivant son regard perçant.

— Et les journalistes sont déjà sur le coup. Ils cherchent l'angle, l'histoire qui fait vendre. La petite cheffe marseillaise autodidacte qui revient du bout du monde pour sauver son restaurant. C'est romantique. Jusqu'à l'échec.

Le mot "échec" résonna dans l'air chaud. Elle détestait ce mot. Mais il était là, omniprésent, suspendu au-dessus d'elle comme une épée de Damoclès.

Ils traversèrent la Canebière, la grande avenue battue par les pas de milliers de marseillais et de touristes. Les klaxons des scooters résonnaient dans un tintamarre assourdissant, les vendeurs de cigarettes à la sauvette interpellaient les passants, et le tramway filait, rapide et bruyant. Chaque détail de cette rue emblématique, avec ses platanes centenaires et ses façades haussmanniennes décrépites, lui rappelait la réalité brute de sa vie.

Sam la guida dans les ruelles étroites du Panier, un dédale de calades où le soleil peinait à pénétrer. Les murs ocre et pastel des immeubles, certains à l'abandon, d'autres ornés de fresques colorées, se seraient autour d'eux. Des odeurs de lessive, de cuisine et d'humidité s'échappaient des fenêtres

ouvertes. Ici, le temps semblait s'être arrêté, figé dans une patine séculaire. C'était le cœur historique de Marseille, un lieu chargé d'histoires, de secrets et de vies entremêlées.

Son restaurant apparut au détour d'une ruelle, plus petit et plus délabré qu'elle ne l'avait laissé. L'enseigne en fer forgé, "Le Goût de l'Infini", grinçait doucement sous la brise marine. Les jardinières en façade étaient desséchées, les quelques vivaces pendouillant piteusement. La vitrine était poussiéreuse, reflétant son propre visage fatigué et angoissé.

— Les factures s'accumulent sur le comptoir, Nadia. Les fournisseurs commencent à s'impatienter. Et l'électricité... disons qu'elle risque de couper bientôt si tu ne fais rien.

Sam avait ouvert la porte avec une clé usée, l'odeur de moisи et de renfermé la frappa, un contraste saisissant avec les fumets délicieux qu'elle avait côtoyés aux quatre coins du globe. L'intérieur était sombre, les quelques rayons de soleil peinant à traverser la vitrine opacifiée. Les chaises étaient empilées, les tables recouvertes de draps blancs jaunis. Un silence pesant régnait, brisé seulement par le siflement d'une canalisation lointaine.

Nadia fit quelques pas hésitants, ses doigts effleurant le bois froid du comptoir en teck. Chaque objet semblait crier son abandon. La machine à café, silencieuse, trônait comme un monument funéraire. La caisse enregistreuse, éteinte, ressemblait à une bouche béante et affamée.

— J'ai prévenu les anciens employés. Ils attendent ton feu vert. Mais ils ont des vies aussi, Nadia. Ils ne peuvent pas attendre éternellement que tu te décides.

Les paroles de Sam étaient comme des pierres, lourdes et inévitables. Elle avait rêvé, elle s'était nourrie de chaque rencontre, de chaque saveur. Elle avait flotté sur un nuage d'inspiration, oubliant que la chute serait d'autant plus brutale. Le "Goût de l'Infini" était à l'agonie. Et elle était la seule à pouvoir le faire revivre.

Elle se dirigea vers la cuisine, le lieu de toutes ses passions, de tous ses espoirs. Les ustensiles brillaient faiblement sous la faible lumière, suspendus aux crochets. Les planches à découper étaient rangées, les plaques de cuisson éteintes. Un frisson parcourut son échine. Ici, elle avait connu ses plus grandes joies, ses moments d'extase culinaire. Ici, elle avait aussi connu le doute, la frustration, la solitude.

— Je n'ai pas le droit à l'erreur, Sam.

Sa voix était à peine audible, mais elle résonnait dans le silence de la pièce. Elle se tourna vers lui, ses yeux emplis d'une détermination nouvelle, mêlée à une angoisse palpable.

— Non, tu n'as pas le droit, acquiesça-t-il, son visage grave. Mais tu as aussi des atouts que personne d'autre n'a. Tu as ces saveurs que tu as ramenées. Ces histoires. C'est ce qui te rend unique.

Unique. Le mot la frappa de plein fouet. Elle avait parcouru le monde, non pas pour copier, mais pour comprendre. Pour s'imprégnier, pour fusionner, pour créer quelque chose de nouveau. Un menu qui serait le reflet de son âme, un pont entre les cultures, une ode à l'humanité.

Mais les ombres de son passé persistaient. Ce sentiment d'imposture, cette peur de ne pas être à la hauteur. Elle avait toujours été autodidacte, sans les diplômes des grandes écoles de cuisine, sans les mentors prestigieux. Elle n'avait eu que sa passion, son intuition, et une volonté de fer. Serait-ce suffisant face aux géants de la gastronomie prêts à en découdre ?

Le défi était immense. Plus grand que tout ce qu'elle avait imaginé. Le concours n'était pas seulement une compétition culinaire, c'était une

bataille contre ses propres démons, une quête de légitimité. Gagner signifierait bien plus que sauver son restaurant. Ce serait une rédemption personnelle, une validation de son parcours atypique.

Elle se pencha sur le plan de travail, ses mains caressant la surface froide de l'acier inoxydable. Les images des grands chefs qu'elle admirait, comme Carme Ruscalleda ou David Chang, défilèrent dans son esprit. Des innovateurs, des visionnaires, qui avaient osé briser les codes, qui avaient su allier tradition et modernité. C'était leur exemple qu'elle devait suivre.

— On commence quand ? demanda-t-elle finalement, la voix plus assurée.

Sam sourit, un éclair dans ses yeux bleus.

— Dès maintenant, Nadia. Dès maintenant. Mais avant toute chose, il va falloir nettoyer toutes ces couches de poussière. Et faire revenir l'électricité.

Elle le regarda, un mélange d'épuisement et d'excitation traversant son visage. Le voyage était terminé. L'épreuve commençait. La cuisine du "Goût de l'Infini" attendait de reprendre vie, de vibrer à nouveau des saveurs du monde entier. La ruelle silencieuse, le Panier endormi, Marseille tout entière respirait avec elle. La ville connaissait

le sens de la survie, de la résurrection. Elle avait vu tant de choses, tant de vies se reconstruire sur un simple acte de foi. Et Nadia, cheffe marseillaise, était prête à écrire le prochain chapitre. Son âme était mise à nu. Et le combat, le vrai, ne faisait que commencer.

\*\*\*

Le couteau glissa sur la planche, le claquement assourdi du métal contre le bois résonnant dans la cuisine désertée. Nadia, figée devant son plan de travail, fixait les légumes qu'elle venait à peine d'émincer. Des carottes, des courgettes, des oignons – des bases. Des gestes mille fois répétés, mais ce soir, chaque mouvement était une torture. Elle ne reconnaissait plus l'assurance de ses mains, forgées au fil des années, capable de transformer de simples ingrédients en œuvres d'art gustatives. Ses paumes étaient moites, son cœur battait la chamade, tambourinant une mélodie dissonante contre ses côtes. La cuisine, d'ordinaire son refuge, était devenue une cage.

La lumière blafarde des néons accentuait les ombres sous ses yeux. Depuis son retour à

Marseille, les nuits étaient courtes, hachées par des cauchemars où les saveurs s'estompaient, où les cuissons rataient, où les visages des chefs qu'elle avait admirés en Asie ou en Afrique se transformaient en masques de déception. Le concours international. Le seul nom lui vrillait les entrailles. C'était la planche de salut tant espérée, mais aussi un précipice béant.

Elle se remémora les mots de sa grand-mère, lors des repas dominicaux à l'Estaque, quand la petite Nadia, cachée sous la table, écoutait les histoires de son oncle, marin, qui racontait ses escales lointaines. « La cuisine, ma fille, c'est le cœur qui parle. Pas la peur. » Mais comment faire parler le cœur quand la peur serrait la gorge ?

—Nadia ?

La voix, sèche et légèrement rauque, la fit sursauter. Émile Vallette se tenait dans l'embrasure de la cuisine, les bras croisés sur sa poitrine, son regard perçant dévorant chaque parcelle de la pièce. Critique culinaire redouté, sa présence était à la fois un gage de crédibilité et une source d'angoisse. Il avait connu les grandes heures du restaurant de Nadia, avant la lente descente aux enfers financiers.

—Je t'ai apporté les papiers du concours, dit-il, balançant une liasse de documents sur le

comptoir en acier inoxydable. Le règlement final. Les critères précis des jurés. Et la liste de tes concurrents.

Nadia sentit une goutte de sueur froide ruisseler le long de sa tempe.

—Merci, Émile.

—Ne me remercie pas. Regarde plutôt ça.

Il pointa du doigt un paragraphe précis. « Originalité et audace des propositions culinaires, sans jamais dénaturer le produit initial. »

—Tu te souviens de Marie Dubois ? demanda-t-il, sans laisser à Nadia le temps de répondre. Elle a tenté de réinterpréter la bouillabaisse avec de l'écume de pistil de safran et de la poudre de réglisse. Un fiasco total. Elle a été éjectée dès le premier tour.

Nadia sentit l'amertume monter. Elle connaissait l'histoire de Marie Dubois. Une cheffe visionnaire, mais parfois trop avant-gardiste pour un jury parfois conservateur.

—J'ai voyagé, Émile. J'ai appris. J'ai vu. Je ne suis plus la Nadia d'avant.

—Je n'en doute pas, répliqua-t-il, son ton à peine adouci. Mais les doutes que tu portais il y a des années, ceux qui t'ont empêchée de développer pleinement ton talent, ils sont

toujours là. Je les vois. Je les sens dans cette cuisine silencieuse.

Un frisson parcourut l'échine de Nadia. Émile avait toujours eu cette faculté de lire en elle, de percer ses armures les plus solides.

—Ce concours, c'est une scène. Le public est mondial. Les sponsors sont des requins. Ceux qui réussissent sont soit des génies, soit des tricheurs. Soit les deux.

—Je ne suis pas une tricheuse, rétorqua-t-elle, blessée.

—Je sais. Et c'est ce qui me préoccupe. Tu as un talent incroyable, Nadia. Un palais unique. Mais tu te laisses ronger par la pression. La peur de l'échec. La peur du jugement. Ton passé te hante, n'est-ce pas ? Ces critiques acerbes après ton premier restaurant, celui qui a fait faillite...

Nadia détourna le regard, le souvenir de cette humiliation la cinglant comme un fouet. Son premier restaurant, « L'Étoile Filante », avait fermé ses portes en moins d'un an, écrasé par les dettes et les mauvaises critiques. Un traumatisme qu'elle n'avait jamais vraiment surmonté. Émile, à l'époque, avait été l'un des rares à avoir vu son potentiel, à lui avoir tendu la main.

—Les erreurs du passé sont des leçons, Nadia. Pas des boulets.

—Facile à dire, souffla-t-elle.

Émile fit un pas vers elle, ses yeux gris foncés fixant les siens.

—Ils te mettront la pression. Ils vont chercher la faille. Le jury, la presse, tes concurrents. Ils vont disséquer chaque plat, chaque geste. Ils vont te pousser dans tes retranchements. Et si tu n'es pas solide, tu vas t'effondrer. Comme d'autres l'ont fait. Tu lances ton nouveau menu, « Le Voyage des Sens », la semaine prochaine, non ? Une sorte de répétition générale pour le concours.

—Oui.

—Alors prépare-toi. Antoine Dubois, le chef étoilé qui représente la France cette année, est un redoutable tacticien. Il a gagné le Bocuse d'Or à vingt-huit ans. Et il ne supporte pas la concurrence. Surtout celle des autodidactes. Il a déjà dit publiquement que le niveau était en baisse depuis qu'on acceptait n'importe qui sans formation académique. Il te vise, Nadia. N'en doute pas.

Les mots d'Émile résonnaient dans la cuisine comme un glas funèbre. Antoine Dubois. Le nom lui était revenu aux oreilles à plusieurs reprises durant son voyage, toujours accompagné d'un mélange d'admiration pour son talent et de crainte pour son arrogance. Sa cuisine était d'une

précision chirurgicale, d'une technique impeccable, mais souvent, de l'avis de certains, elle manquait d'âme.

—Alors, qu'est-ce que je fais ? Mon menu est un mélange de toutes mes découvertes. Le gingembre indien avec le yuzu japonais. Le garum de poisson méditerranéen avec le piment oiseau sénégalais. Est-ce que ce n'est pas trop audacieux ? Est-ce que je ne risque pas de dérouter le jury ?

Émile sourit, un sourire énigmatique qui ne dévoilait rien.

—C'est à toi de le savoir, Nadia. Mais une chose est sûre : le doute est la mort de la créativité. Tu as parcouru le monde, tu as touché du doigt l'essence de cultures millénaires. Tu as échangé avec des grands-mères japonaises qui t'ont appris l'art du dashi parfait, tu as goûté aux secrets de la cuisine sénégalaise au cœur de Dakar, sur la presqu'île du Cap-Vert, dans une petite gargote près du marché Kermel. Tu as appris à créer des pâtes italiennes chez une vieille mama près du Vésuve, sur les vestiges de Pompéi. Ces expériences ? Elles sont uniques. Elles sont ta force. Tes racines. Mais ce sont aussi tes faiblesses si tu n'assumes pas pleinement tes choix.

Nadia sentit une pointe de colère monter en elle, une colère saine cette fois, alimentée par la provocation d'Émile.

—Et si je me trompais ? Si tout ce voyage n'avait servi à rien ?

—Alors tu auras au moins tenté d'être toi-même. Ce qui est déjà une victoire en soi. Mais je pense que tu sais où tu vas, au fond de toi. Tu as simplement besoin de retrouver la confiance en ton instinct. Le concours commence dans trois mois. Le temps file. Ne gâche pas cette chance.

Il se retourna, prêt à partir, puis se ravisa.

—Et une dernière chose, Nadia. Ne te laisse pas emporter par les rumeurs. J'ai entendu dire que le patron de « Saveurs du Monde », ce conglomérat agroalimentaire qui sponsorise le concours, s'intéresse de très près à toi. Ils ne cherchent pas seulement un chef qui gagne. Ils cherchent une histoire. Un visage. Quelqu'un à modeler à leur image.

Nadia le regarda, abasourdie.

—C'est ça, le revers de la médaille. La gloire peut être une prison dorée. Sois vigilante.

Il sortit de la cuisine, la laissant seule avec le poids de ses mots, le silence lourd de ses propres appréhensions. La vérité était là, crue, impitoyable. Le concours n'était pas seulement

une joute culinaire, mais un véritable champ de bataille psychologique. Les ombres du passé se mêlaient aux menaces du présent, et Nadia se sentait prise au piège. Elle inspira profondément, le parfum familier des épices se mêlant à l'odeur métallique de l'anxiété. Elle devait trouver la force en elle, la force de tous ces visages rencontrés, de toutes ces saveurs partagées. Elle devait allumer son propre feu, avant qu'il ne soit trop tard. Le couteau, toujours en main, lui paraissait d'un coup plus lourd, mais aussi étrangement familier. Elle fixa les légumes, puis son regard s'éclaircit d'une lueur nouvelle. Le doute était là, mais une resolve silencieuse commençait à le repousser, millimètre par millimètre. La vraie bataille ne faisait que commencer.



## 8.

### *La Quête de Soi*

L'air marin, d'ordinaire si réconfortant dans les ruelles du Panier, semblait vicié par une tension palpable. Nadia se tenait au centre du studio de télévision, les lumières artificielles crachant une chaleur étouffante sur son visage. Le sol, d'un blanc immaculé, exacerbait la sensation d'être sur une scène, exposée. Vingt paires d'yeux la jugeaient, certains curieux, d'autres ostensiblement hostiles. Les autres concurrents. C'était le premier jour de répétition, mais la compétition avait déjà commencé.

Elle sentait chaque muscle de son cou se contracter, une vieille douleur familière dans son épaule droite, celle qui la tirait jadis lorsqu'elle coupait les légumes sans relâche dans son petit restaurant marseillais. Le "Goût de l'Infini". Un nom qui résonnait désormais comme une promesse écrasante.

— Bienvenue, mes chers chefs, avait lancé une voix joviale, celle du présentateur vedette, un homme aux dents trop blanches pour être honnêtes. Nous entrons dans le vif du sujet !

Nadia ne l'écoutait déjà plus. Son regard s'était posé sur un homme, de l'autre côté de la pièce. Émile. Un nom qui claquait. Grand, svelte, avec des yeux d'un bleu acier qui balayaient l'assemblée sans s'attarder sur personne, comme s'il cherchait une faille invisible. Sa chemise en lin froissée et son tablier impeccable contrastaient étrangement : l'artiste maudit ou le perfectionniste maniaque. Il avait une réputation, Eddy, son second fidèle, le lui avait seriné avant son départ. Le jeune prodige, celui qui avait fait ses classes dans les cuisines étoilées de Londres et de Paris, puis avait ouvert son propre établissement à Deauville, « L'Écume des Jours », qui avait raflé deux étoiles en un temps record. On le disait impitoyable, créatif à l'excès, et surtout, doté d'un palais infaillible.

Un sourire en coin traversa les lèvres d'Émile. Un éclair, aussitôt éteint. Il savait. Il les mettait à l'épreuve, tous. Nadia sentit le besoin irrépressible de s'enfoncer les ongles dans la paume de sa main. Contrôle. Toujours le contrôle.

Une femme aux cheveux tirés en chignon serré, une Valencienne du nom de Sofia, s'approcha d'elle, un sourire forcé aux lèvres. Ses talons claquaient sur le sol avec une précision militaire.

— Alors, la petite globe-trotteuse ? lança-t-elle, sa voix rauque masquant mal une pointe d'agressivité. Fascinant, ce petit voyage exotique. On espère que tu nous ramènes autre chose que des épices périmées.

Nadia sentit une bouffée de chaleur monter à ses joues. Exotique. Le mot la frappa. Comme si ses pérégrinations n'étaient qu'un caprice, un gadget marketing.

— J'ai ramené des histoires, répliqua-t-elle, chaque mot pesé, et quelques savoir-faire ancestraux. Des choses qu'on apprend pas dans les écoles d'hôtellerie.

Sofia haussa un sourcil.

— Des histoires, tu dis ? Ça ne garnira pas l'assiette, ma chère. Il faut nourrir les ventres, pas les envies de voyage.

Un petit groupe ricanait à quelques mètres. Nadia se rappela des paroles de Papi Louis, son mentor officieux et client fidèle, qui lui avait soufflé un jour, accoudé à son vieux comptoir en

zinc : « Les jaloux, ma fille, c'est le baromètre de la réussite. Plus ils parlent, plus tu montes. »

Elle tourna le dos à Sofia, feignant l'indifférence, et se dirigea vers son plan de travail attribué. Un bloc d'acier froid, immaculé, bien différent de la chaleur du bois usé de sa propre cuisine. Le silence du studio était lourd, ponctué seulement par le bruissement des tabliers et le cliquetis métallique de quelques ustensiles rangés.

Émile traversa la pièce et s'arrêta juste devant elle, ses yeux bleus la transperçant.

— Nadia, n'est-ce pas ? La cuisinière marseillaise. On m'a parlé de votre... audace.

Sa voix était douce, presque inaudible, mais chaque mot portait le poids d'un jugement. Nadia l'affronta, son menton légèrement levé.

— C'est une question de vision, rétorqua-t-elle. De passion.

— Ou de désespoir, murmura-t-il, un sourire fugace déformant ses lèvres fines. On connaît les histoires des petits restaurants qui luttent. Un concours, c'est une bouée de sauvetage. Ou un naufrage.

Le coup était porté. Nadia sentit le picotement de la colère, mais elle refusa de se laisser déstabiliser. Elle songea aux mains ridées de la grand-mère japonaise lui montrant l'art de la

coupe de poisson, à la voix grave du pêcheur sénégalais lui racontant les secrets des fonds marins. Des images, des saveurs, une culture qui transcendaient l'amertume du présent.

« Ne te laisse pas noyer par la négativité », lui avait dit Sokhna, la marchande d'épices du marché Kermel à Dakar, les yeux pétillants. « Le sel de la vie, ce n'est pas la mer, mais le piment ! »

— Je ne suis pas venue me noyer, Émile, répondit-elle, sa voix plus ferme qu'elle ne l'aurait cru. Je suis venue grandir. Et partager.

Il la regarda un instant, un regard insondable, puis s'éloigna à la même vitesse silencieuse qu'il était arrivé, laissant derrière lui une impression de vide glaçant. Nadia expira lentement, tentant de chasser la tension qui s'accumulait dans sa poitrine.

Les chefs furent appelés à l'action. Le premier défi : une revisite d'un plat classique français. Une blanquette de veau. Nadia savait que c'était là une ruse. Une façon de tester non pas leur technique pure, mais leur capacité à innover, à transgresser sans dénaturer. La blanquette, ce plat réconfortant des tables familiales françaises, dont l'origine supposée remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, est souvent associée à de la crème et des

champignons de Paris. Mais la version originale, celle des campagnes, était bien plus rustique.

Elle se dirigea vers le garde-manger. Une forêt de produits frais, d'épices rares, de légumes aux couleurs éclatantes. Un contraste saisissant avec les étals clairsemés qu'elle avait fréquentés lors de ses voyages. Elle vit le veau, frais, la viande d'un rose délicat. Et les légumes. Elle pensa à la façon dont les habitants d'un kibbouz en Israël, où elle avait fait une halte improvisée, utilisaient chaque parcelle de la terre, chaque élément de la nature. Elle avait appris que même le plus petit ingrédient avait son rôle à jouer, sa propre histoire à raconter. Elle ne devait pas céder à la pression du classique, mais au contraire, le sublimer avec son expérience du monde.

Alors que les autres chefs s'affairaient déjà, certains avec des moues concentrées, d'autres avec des gestes précis et automatiques, Nadia s'arrêta un instant. Elle ferma les yeux. Elle dut revivre le parfum enivrant du curcuma frais pilé en Inde, le croquant du radis Daikon au Japon, la douceur des tomates San Marzano écrasées à la main en Italie, la vivacité du piment Scotch Bonnet au Sénégal, et la complexité des herbes du Zaatar au Liban. Chaque saveur était une note,

chaque culture un instrument. Son plat devait être une symphonie.

Le doute, ce vieil ennemi, revint la hanter. Le fantôme de son père, chef brillant mais torturé, planait parfois au-dessus d'elle, murmurant des échecs passés. « Tu n'y arriveras pas, Nadia. Tu n'as pas le sang-froid. » Ses mains tremblèrent légèrement tandis qu'elle choisissait un morceau de veau. Ce n'était plus seulement une compétition pour son restaurant. C'était une bataille contre elle-même.

Un chef à côté d'elle, un certain Antoine, jeune et arrogant, spécialiste de la cuisine moléculaire, la regarda avec dédain.

— On médite, la chef ? ricana-t-il. Ici, on cuisine.

Nadia ouvrit les yeux. Son regard était vif. « Chaque geste est une méditation », lui avait enseigné un moine zen japonais, dans un temple où elle avait cherché refuge après une mésaventure culinaire.

Elle ne répondit pas. Elle choisit sa carotte, son oignon. Son cœur battait un rythme régulier maintenant. Une détermination froide.

Au lieu de la blanquette traditionnelle, Nadia imagina une déconstruction. Un jus de veau réduit à la perfection, infusé de cardamome verte

et d'une pointe de poivre long, inspiré des saveurs indiennes qu'elle avait explorées. Des petits navets glacés au miel et au citron confit, en hommage à l'équilibre acidulé-sucré de la cuisine libanaise. Et pour le veau, une cuisson lente, sous vide, pour une tendreté incomparable, puis une légère coloration à la poêle avec du beurre noisette, afin d'apporter une touche croustillante. Pas de crème. Pas la blanquette de l'enfance, mais la blanquette de son voyage. La blanquette de son âme.

Le temps passait. La tension montait d'un cran. Les bruits de découpes devinrent plus frénétiques, les injonctions des assistants se firent plus pressantes. Nadia, elle, était dans sa bulle. Ses gestes étaient précis, fluides. Elle ne cherchait pas à impressionner Antoine, ni Sofia, ni même Émile. Elle cuisinait pour elle-même. Pour les personnes qu'elle avait rencontrées, pour les saveurs qu'elle avait découvertes. Pour son restaurant. Pour son père.

Elle se rappela l'histoire de Carme Ruscalleda, qui avait transformé les produits humbles de sa Catalogne natale en une cuisine d'avant-garde. Ou Gaggan Anand, qui avait propulsé sa cuisine indienne à des sommets inattendus en y injectant

une audace contemporaine. Elles avaient osé être elles-mêmes. Nadia devait oser.

Quand les juges commencèrent leur déambulation, un silence respectueux s'abattit sur le plateau. Leurs visages étaient neutres, impénétrables. Nadia posa son plat, simple et élégant. Sa blanquette déconstruite. Chaque élément avait sa place. Chaque saveur, sa raison d'être.

Émile passa devant son poste. Il s'arrêta, son regard plongeant sur l'assiette. Son expression était indéchiffrable. Un frisson parcourut l'échine de Nadia. Et s'il avait raison ? Si toute cette audace n'était qu'une erreur ? Si le monde n'était pas prêt pour son goût de l'infini ?

Il hocha la tête, une imperceptible micro-expression qui ne pouvait être interprétée. Puis il repartit, laissant Nadia dans le doute lancinant. Elle avait mis son âme dans cette assiette. Le résultat de la première épreuve serait annoncé le lendemain. La nuit promettait d'être longue. Mais une chose était certaine : elle avait trouvé sa voix. Il restait à voir si le monde était prêt à l'entendre.

\* \* \*

La clarté métallique du rasoir. C'était le bruit que Nadia entendait dans sa tête. Pas le son réel de la lame sur la barbe, non. Plutôt le tranchant de l'échéance qui s'abattait sur elle, implacable, chaque jour un peu plus. Dans le silence presque total de la ruelle du Petit Saint-Jean, à deux pas du Vieux-Port, où son restaurant s'accrochait tel un coquillage obstiné, la seule lumière venait de sa cuisine. Il était trois heures du matin. Les odeurs de sel marin et de pierre chaude de Marseille, imprégnées dans l'air nocturne, se mêlaient aux parfums complexes qu'elle s'efforçait de dompter.

Deux bocaux de verre s'alignaient sur le plan de travail immaculé. D'un côté, une poudre brun-rouge, le *\*pimentón de la Vera dulce\** ramené d'un marché vibrant. De l'autre, un mélange d'épices aux nuances terreuses et piquantes, un *\*garam masala\** authentique, glané dans un bazar grouillant de Delhi. Elle passa un doigt sur la surface lisse du bocal espagnol, sentit la fine poussière, puis approcha l'autre du nez. L'Inde se déployait. L'Espagne aussi, étrangement, dans ce mélange. Elena Arzak, elle, savait infuser son Pays Basque, ses paysages intérieurs, dans chaque cellule de la cuisine familiale. Nadia cherchait sa propre carte, sa propre géographie culinaire.

Un doute l'étreignit. Et si elle se perdait ? Et si ce foisonnement de saveurs ne formait qu'un fatras indigeste, incompréhensible pour le palais formaté des jurés ? Elle secoua la tête violemment, chassant cette pensée corrosive. Son voyage, ce n'était pas juste une collection de recettes. C'était une transformation.

Sur la table en inox, des croquis s'étalaient. Pas des assiettes, non. Des histoires. Une ligne sinuuse pour un poisson mi-cuit, une spirale pour une purée de légumes racines. « Chaque plat doit raconter une vie, Nadia. La tienne. » La phrase, prononcée par une vieille femme aux mains noueuses qu'elle avait rencontrée dans un riad perdu de Fès, résonnait comme un mantra.

Elle saisit un pilon en pierre volcanique, lourd, rugueux. Les fèves de Tonka qu'elle avait rapportées de Guyane craquaient et libéraient leurs arômes complexes sous la percussion. Un parfum de vanille, d'amande et de caramel, opulent et mystérieux, se répandit dans l'air. Elle écoutait le bruit mat, régulier. Un métronome pour ses pensées agitées.

« Perdue, Nadia ? » La voix était intérieure, mais le sarcasme, lui, était bien réel. C'était la voix de son père, celle qui la ramenait toujours à ses échecs passés. Le fantôme de son enfance

difficile, des promesses brisées, des espoirs envolés comme des bulles de savon. Elle serra les mâchoires. Non. Plus jamais.

Elle attrapa un couteau, son prolongement. La lame, effilée, reflétait son regard intense. Sur la planche à découper, une magnifique pièce de lotte d'une fraîcheur irréprochable, achetée à l'aube au marché aux poissons du Vieux-Port. Le filet, nacré, attendait d'être sublimé. Elle pensa au \*Thieboudienne\*, le plat national sénégalais, qu'elle avait appris à cuisiner avec une famille chaleureuse sur l'île de Gorée. L'équilibre subtil entre le poisson, le riz, et les légumes. Elle n'allait pas le reproduire. Elle allait le réinterpréter.

Une pomme de terre vitelotte, aux reflets violacés, reposait à côté. Un souvenir de l'Italie, mais pas l'Italie des pâtes. L'Italie des trufficulteurs de Toscane, de la terre, de la patience. Et si elle créait un plat qui marierait la force marine du Sénégal avec la délicatesse terrienne de l'Italie ?

Le téléphone vibra sur la crédence, la tirant violemment de sa concentration. Un numéro inconnu. Elle hésita, puis décrocha.

— « Chef Nadia ? C'est Antoine Dubois. »

Le nom la frappa comme un coup de poing. Dubois. Le fameux critique culinaire, étoile

montante de la gastronomie française, connu pour son intransigeance et sa plume acérée. Un des jurés du concours. Son cœur rata un battement.

— « Oui, c'est moi. » Sa voix était plus rauque qu'elle ne l'aurait voulu.

— « J'ai eu vent des rumeurs, Chef. On dit que votre retour de voyage a été... fructueux. » Le ton était mielleux, mais Nadia y décela une pointe d'ironie, une curiosité malsaine. « Je suis de passage à Marseille. J'aimerais beaucoup tenter l'expérience de votre restaurant ce soir. Juste un petit... aperçu. Pour me faire une idée. »

Un frisson glacial parcourut son échine. Il n'avait pas le droit. Le règlement du concours interdisait tout contact avec les jurés avant la dégustation finale. C'était une provocation. Un test. Ou pire : une tentative de déstabilisation. Le visage de Nadia se durcit. Elle revit la rivalité acharnée entre un chef étoilé parisien et un jeune prodige japonais luttant pour le même prestige à Tokyo, une histoire qu'elle avait entendue durant son périple. La compétition était un virus.

— « Monsieur Dubois, vous savez que le règlement... » Commença-t-elle, mais il la coupa.

— « Le règlement est une chose, Chef. La curiosité en est une autre. Disons que c'étant une

visite impromptue. J'apprécie l'authenticité. Je serai accompagné de... quelques connaisseurs. Je suppose que vous avez des plats à la carte, non ? Je ne demande rien d'exceptionnel. » Sa voix se fit plus insistant, presque menaçante. « À sept heures. Ne nous faites pas attendre. »

La ligne coupa. Nadia resta la main figée, l'oreille encore collée au téléphone mort. Sept heures. Ce soir. Son restaurant n'ouvrirait que le midi pour l'instant, un service limité pour lui permettre de se concentrer sur le concours. Et il venait avec des « connaisseurs ». Pas une surprise, une offensive.

Les fantômes de son passé prenaient chair, se matérialisant en ce critique arrogant. Les voix de la peur revinrent en force. Elle était trop petite. Trop insignifiante. Son restaurant trop modeste. Comment pourrait-elle rivaliser avec des établissements aux budgets illimités, aux équipes pléthoriques ?

Elle ferma les yeux, respira profondément. Non. Son restaurant, c'était elle. Ses murs portaient l'écho de chaque rire, de chaque pleur. La rue du Petit Saint-Jean n'était pas un arrière-plan, mais une artère, vibrante, authentique. Sa cuisine était son bouclier, son arme.

Elle rouvrit les yeux. La lotte, la vitelotte, le pimentón, le garam masala. Les saveurs de son voyage et l'âme de Marseille. Elle allait leur montrer non pas une simple carte, mais une déclaration. Une identité.

— « Très bien, monsieur Dubois, » murmura-t-elle à l'appareil inerte. « Vous aurez votre aperçu. Et il vous restera longtemps en mémoire. »

Un sourire fin, presque menaçant, étira ses lèvres. La peur était toujours là, enfouie, mais la colère venait de lui insuffler une nouvelle détermination. Elle saisit un zesteur, râpa un citron de Menton, son parfum hespéridé explosant dans l'air. Les senteurs de la Méditerranée se mélangeaient aux effluves d'ailleurs, créant un bouquet unique.

Elle allait construire son menu final autour de cela. Le voyage qui l'avait transformée, ancré dans la terre marseillaise. Elle allait réinterpréter la bouillabaisse, non pas comme un plat lourd et rustique – le symbole de la cuisine de son enfance qu'elle rejette tant – mais comme une symphonie de textures et d'arômes, une ode au savoir-faire ancestral des pêcheurs du port de l'Estaque. Un fond de poisson infusé aux épices indiennes, des légumes croquants du marché de Noailles, et des

fruits de mer locaux, subtilement cuits. C'était risqué. Hors des sentiers battus. Mais c'était elle.

Elle regarda les croquis. Le poisson mi-cuit, une spirale de purée violette inspirée des couleurs du Sud. Ce serait l'entrée. Un \*miso\* de poisson, aux accents fumés et iodés, infusé de quelques grains de sésame noir torréfiés. Une touche japonaise, la pureté du geste.

Pour le plat principal, elle pensait à un agneau confit, mariné aux sept épices libanaises, lentement braisé, qui fondrait en bouche. L'agneau, un produit local de Crau, marié à la richesse des saveurs du Moyen-Orient. Une juxtaposition audacieuse. Accompagné d'une sorte de \*taboulé\* de quinoa, vibrant de couleurs et de fraîcheur, avec de la coriandre et de la menthe cueillies dans son propre petit jardin potager sur le toit du restaurant.

Et le dessert... Le dessert était la clé. La touche finale. Elle visualisa un flan crémeux, aérien, aux notes de curry korma, subtilement sucré, une audace qui pourrait soit la propulser, soit la faire chuter. Sur ce flan, un confit de mangue et de fruit de la passion provenant de son voyage en Afrique, souligné par une pincée de piment d'Espelette pour réveiller les papilles. Un

contraste saisissant, comme sa propre vie. La douceur et le picotement.

Dans le fond de la cuisine, le vieux répondeur clignotait. Une lumière rouge, intermittente. Non, pas de messages enregistrés. Juste le clignotement régulier d'un appareil désuet. Mais son esprit de Nadia projetait déjà le visage de Dubois, sa voix, le défi lancé. Le compte à rebours avait commencé. L'arôme des épices, du citron, de l'ail frais écrasé, devenait plus intense, comme la pression qui montait en elle. La ruelle, le restaurant, Marseille, tout attendait son verdict. Et le plus important, celui d'Antoine Dubois arrivait le soir même, en éclaireur du jury suprême. Le Goût de l'Infini. Ou de l'abîme.



## PARTIE V

### L'Assaut Final



## 9.

### *L'Heure des Vérités*

L'air vibrait d'une électricité silencieuse. Nadia se tenait là, petite silhouette au centre d'un amphithéâtre immaculé, sous le feu des projecteurs impitoyables. Ses mains, habituellement si agiles et assurées, serraient un torchon propre. Devant elle, la table de présentation, un autel de marbre froid, attendait ses créations. Et face à elle, le jury. Six paires d'yeux la fixaient, mais un regard en particulier transperçait son armure : celui d'Émile. Chef étoilé, critique redouté, dont chaque mot pouvait briser une carrière avant même qu'elle ne prenne son envol. Ses lèvres fines esquissaient un sourire qui n'atteignait pas ses yeux de glace.

— Cheffe Nadia, la voix d'Émile résonna, sèche, faisant écho dans le silence pesant. Êtes-vous prête à nous dévoiler le fruit de votre... \*péripole\* ? Prononcé avec une pointe de dédain, le mot voyage sonnait comme une provocation.

Nadia sentit une décharge parcourir son corps. Elle ravalà sa salive, un goût métallique dans la bouche. Les fantômes de son passé, les voix qui lui rappelaient ses échecs, ses doutes, bruissaient à ses oreilles. Mais un autre chœur, plus puissant, chantait aussi. Les rires du marché de Cochin, l'odeur entêtante du safran et de la cardamome mûre qu'elle avait humée en Inde. La patience infinie du pêcheur sénégalais lui montrant comment saler le poisson devant l'océan Infini. La tendresse des mains d'une grand-mère italienne façonnant la pâte.

— Je suis prête, Chef, répondit-elle, sa voix plus ferme qu'elle ne l'avait imaginé.

Elle posa le torchon, ses mouvements calculés, précis. Devant chaque membre du jury, un plateau en ardoise noire portait trois assiettes immaculées, couvertes d'un cloche argentée. Un soupir presque imperceptible parcourut l'assemblée invisible, celle des caméras et des techniciens qui enregistraient chaque instant.

— Bien. Commençons par l'amuse-bouche, dit Émile, ses yeux ne quittant pas Nadia. Expliquez-nous votre... \*inspiration\*.

Nadia déplaça une cloche, révélant une composition d'une délicatesse inouïe. Sur un nid de vermicelles de riz croustillants, reposait un

morceau de thon rouge d'une couleur pourpre intense, finement tranché. Le contraste était saisissant. Autour, des points minuscules de couleurs vives – vert intense, rouge profond, jaune soleil – dessinaient une carte abstraite.

— C'est ma « Danse des Épices », commença Nadia, sa voix prenant de l'assurance. Un hommage à l'Inde, à la complexité et à la profondeur de sa cuisine. Ce thon est mariné très brièvement avec un mélange de panch phoron, des cinq épices entières du Bengale, légèrement torréfiées et concassées. Il est ensuite taillé selon la méthode *\*hira-zukuri\**, une technique de coupe rectangulaire souvent utilisée pour le sashimi, afin de révéler pleinement sa texture et sa couleur et de permettre une meilleure absorption des saveurs.

Un membre du jury, une femme aux cheveux argentés et au regard perçant, hocha la tête, intriguée. Émile, lui, resta impassible.

— Le panch phoron, si je ne m'abuse, se compose de fenugrec, nigelle, cumin, moutarde et graines de fenouil, dit Émile, testant ses connaissances, ou plutôt celles de Nadia. Où avez-vous appris ce mélange, Cheffe ? Dans un livre de recettes ?

Nadia lui fit face.

— J'ai appris sur le marché aux épices de Cochin, Chef. Au contact de Parvati, une marchande qui y vend ses mélanges depuis quarante ans. Elle m'a dit que chaque famille y a son propre secret, que le vrai goût de l'Inde est dans l'équilibre des saveurs, pas seulement dans leur intensité. Le vert que vous voyez là, c'est une purée de feuilles de coriandre fraîche et de piment vert d'Andhra Pradesh, pour le côté mordant et herbacé. Le rouge, c'est une réduction de grenade, un \*Anardana\*, pour l'acidité et le fruité. Quant au jaune, c'est une crème d'urad dal et de curcuma, pour l'onctuosité et la terre. Un clin d'œil aux \*dals\* que l'on trouve à chaque repas en Inde.

Elle désigna du doigt les points de couleur, chaque geste précis, mesuré.

— Une danseur, une danseuse, un ensemble, pas une suite, n'est-ce pas ? murmura la femme aux cheveux argentés. J'apprécie la complexité de cette approche.

Émile coupa court :

— Et ce thon ? Quelle est sa provenance exacte ? Comment garantissez-vous sa fraîcheur pour une telle préparation crue ?

Nadia inspira profondément. La tension montait, chaque question était un piège.

— Ce thon vient d'un petit pêcheur marseillais, Chef. Un ami de mon père. Il le pêche à la ligne, le respecte, le saigne immédiatement, le glace sur le champ. Je l'ai reçu ce matin même. J'ai choisi de revenir à la source, au local pour cet ingrédient essentiel, non par manque d'inspiration mais par respect pour le produit, une leçon que j'ai apprise au Japon, en observant des maîtres \*Sushi\* qui ne jurent que par la fraîcheur et la qualité inégalée.

Son regard croisa celui d'Émile, qui plissa les yeux. Il prit sa petite fourchette et préleva un morceau. Il le porta à ses lèvres, le mastiqua lentement, son visage impénétrable. Les secondes s'étirèrent. Nadia sentit son cœur battre la chamade, chaque pulsation résonnant dans ses tempes. Elle revoyait le visage ridé de la grand-mère japonaise, Obaasan, lui apprenant la patience de la découpe, le respect de chaque fibre du poisson. La maîtrise du couteau, le \*hocho\*, qui est une extension de l'âme du chef. Cette connexion presque spirituelle à l'ingrédient.

— Intéressant, dit enfin Émile, sans un sourire. Une audace certaine. Mais passons au plat suivant. Ne perdez pas votre temps à nous raconter des histoires de pêcheurs, cheffe. La cuisine est avant tout une affaire de technique.

Nadia sentit la colère monter, brûlante, mais elle la canalisa. Elle savait qu'Émile cherchait à la déstabiliser, à la pousser dans ses retranchements. Elle avait aussi appris au Liban la force de la résilience, la beauté de l'adversité transformée en art, comme dans le mezze, où chaque plat raconte sa propre histoire, sa propre souffrance mais aussi sa joie de vivre.

Elle dévoila le plat suivant : un couscous noir. Le grain était d'une teinte d'encre profonde, parsemé de perles de corail et de touches vertes. La vapeur qui s'en échappait portait un parfum terreux et iodé.

— Ceci est mon « Secret de Yuma », annonça Nadia, sa voix maintenant teintée d'une détermination nouvelle. Un hommage aux femmes sénégalaises, gardiennes de traditions ancestrales. Le couscous est fabriqué à partir de millet noir, comme le \*fonio\* que l'on trouve souvent en Afrique de l'Ouest. Je l'ai teint naturellement avec de l'encre de seiche, et parfumé avec un bouillon d'algues séchées et une pointe de \*guedj\*, ce poisson fermenté si courant au Sénégal. Les perles rouges que vous voyez sont des billes de légumes racines – patate douce, igname – poêlées avec une pincée de \*yass ou yassa\*, le célèbre mélange d'épices sénégalais

principalement basé sur l'oignon et le citron vert, ainsi que le piment habanero.

— Du guedj ? fit un autre juré, un homme costaud aux allures de boucher gourmet, visiblement sceptique. N'est-ce pas un peu... fort ? Pour un palais international, je veux dire.

— Le goût des traditions, Cheffe. C'est audacieux, c'est incontestable. Mais je me demande si la quête de l'authenticité ne prend pas le pas sur la subtilité. Vous nous servez un cours de géographie ou une expérience gustative ?

Nadia soutint son regard.

— Monsieur, la cuisine est un voyage. Et comme tout voyage, elle a ses surprises, ses intensités. Le \*guedj\* n'est pas là pour dominer, mais pour apporter une profondeur umami, une signature marine, un rappel du littoral sénégalais où j'ai partagé des repas avec des familles qui n'avaient que la mer pour horizon. J'ai voulu recréer le goût de leur hospitalité, de leur générosité, avec la même délicatesse que l'on retrouve dans une sauce \*mafé\* bien équilibrée, même si mon plat est une autre version de ce que j'ai appris. J'ai fait une recherche sur la culture d'une cuisinière locale en Casamance, Yuma, qui m'a fait découvrir des ingrédients très précis : le \*netetou\*, une graine fermentée pour l'umami, et

le \*kinkeliba\*, une plante médicinale. J'ai voulu recréer le goût de leur hospitalité, de leur générosité.

Émile leva un sourcil.

— Le \*netetou\* et le \*kinkeliba\*... Des découvertes hors des sentiers battus. Admettons. Mais ne vous égarez pas dans l'exotisme à tout prix, Cheffe. L'équilibre reste primordial.

Il portait une nouvelle bouchée à sa bouche. Cette fois, un plissement presque imperceptible trahit son intérêt. Le mélange des saveurs, l'amertume du fonio, le salé du guédj, l'acidité du yassa, créait une harmonie inattendue. Nadia, pour la première fois, vit une infime lueur de reconnaissance dans son regard. C'était un signe ténu, mais suffisant pour insuffler une nouvelle vague de courage en elle.

Le plat principal, sous sa cloche, était un défi architectural : un petit dôme de maïs nixtamalisé, d'une blancheur éclatante, surmonté d'une écume rosée. Des éclats de noir et de rouge ponctuaient la base.

— Voici mon « Cœur de l'Obscurité », déclara Nadia, la voix à peine un souffle, mais si pleine d'émotion qu'elle captiva l'attention de tous. Un hommage au Mexique, au maïs, source de vie et de mort, au sacré et au profane. Le dôme est une

\*tortilla\* de maïs bleu ancien, nixtamalisé selon la tradition aztèque, une technique qui permet au maïs de libérer tous ses nutriments et d'améliorer sa saveur. Il est farci d'un ragoût de \*huitlacoche\*, ce champignon du maïs, appelé la truffe mexicaine, et de \*chapulines\*, les sauterelles grillées, pour le croquant et le goût terneux.

Un frisson parcourut l'assemblée, certains jurés fronçant les sourcils à l'idée des insectes. Émile, lui, la regarda avec une intensité calculée.

— Des sauterelles ? Vous poussez le défi très loin, Cheffe. Est-ce un simple effet de manche ? Une provocation ? Ou y a-t-il une véritable intention culinaire derrière ce... choix ?

Nadia ne recula pas.

— Au Mexique, les \*chapulines\* sont un mets délicat, Chef. Source de protéines, elles sont consommées depuis des millénaires. J'ai appris leur préparation avec une famille d'Oaxaca, qui m'a enseigné que chaque ingrédient, aussi humble soit-il, a sa place et son respect. L'écume rosée est une émulsion de piments \*morita\* fumés et de jus de cactus \*nopal\*, pour la douceur et la puissance. Et les éclats noirs et rouges sont des graines de courge \*pipian\* torréfiées et du \*chilhuacle\* noir frit, un piment rare et précieux, que j'ai rapporté de la Mixteca. Le cœur de

l'obscurité, c'est la profondeur de l'héritage mexicain, la terre, le soleil, le passé et le présent.

Elle parla avec une passion brûlante, son regard ancré dans celui d'Émile. Elle revit la grand-mère d'Oaxaca, lui tendant un \*tlayuda\* garni de \*chapulines\*, les yeux pétillants de malice. Elle se souvenait de la sagesse des anciens, des rituels autour du maïs, de cette croyance que chaque grain était un don des dieux.

Émile se pencha, saisit sa fourchette. Il cassa le dôme avec une délicatesse inattendue, laissant apparaître la farce sombre et riche. Il porta le tout à sa bouche. Le silence fut assourdissant. Nadia sentait son propre souffle se couper. C'était le moment de vérité. Ce plat était elle. Son voyage, ses rencontres, ses peurs, ses victoires.

Le chef mâcha lentement, ses yeux fermés un instant. Quand il les ouvrit, quelque chose avait changé. La froideur habituelle avait laissé place à une lueur, un éclair de compréhension.

— Le \*huitlacoche\*... dit-il, sa voix cette fois dénuée de sarcasme. Et l'équilibre avec le \*chapulin\*... L'acidité du \*nopal\*... C'est... inattendu. Audacieux, certes, mais pas seulement. Il y a une histoire ici. Une véritable histoire. Je dois l'admettre, Cheffe. Vous avez su transformer des éléments bruts en une symphonie.

Le soulagement inonda Nadia. Une larme, furtive, menaça de s'échapper, mais elle la retint. Elle avait gagné une petite bataille, pas encore la guerre. Mais le regard d'Émile, cette lueur, valait toutes les étoiles du monde. Elle avait osé être elle-même, avec toutes ses nuances, toutes ses audaces. Le voyage continuait, quelle que soit l'issue de ce concours. Elle avait trouvé sa voix, et elle avait osé la faire entendre.

Elle sentit la force de toutes les femmes qu'elle avait rencontrées, de Parvati à Obaasan, de Yuma à la grand-mère d'Oaxaca, lui chuchoter des encouragements. Elle n'était plus seule devant le jury. Elle était un orchestre de saveurs, un chœur de voix venues des quatre coins du monde. Le goût de l'infini, c'était ça.

\* \* \*

La lumière des projecteurs martelait les contours de son visage, transformant l'humidité de ses paumes en un gel glacé. Cinq paires d'yeux, fixes, scrutatrices, perçaient le masque d'assurance qu'elle s'efforçait de maintenir. Le silence de la salle d'évaluation était assourdissant,

le bourdonnement des caméras à peine une rumeur lointaine. Nadia se tenait droite, la silhouette élégante dans son tablier immaculé, son âme mise à nu sur des assiettes.

— Chef, commença froidement le juge Dubois, une icône de la gastronomie française, sa voix tranchante tel un couteau de chef affûté. Nous attendons de la singularité. Pas une simple compilation de saveurs étrangères. Prouvez-nous que ce menu a une âme, et pas seulement des passeports.

Nadia sentit une décharge électrique la traverser. Singularité. Âme. Les mots résonnaient. Elle abaissa son regard vers son premier plat, le cœur battant en sourdine dans sa cage thoracique. Un dahl de lentilles corail, saumonné par le curcuma, vibrant de notes de cardamome et de cumin torréfié. Au-dessus, une écume légère de lait de coco, parsemée d'un \*tadka\* incandescent de graines de moutarde et de feuilles de curry fraîchement éclatées dans le ghee.

— Ce plat, dit-elle, sa voix d'abord un filet, puis s'affirmant, est... l'Inde.

Elle prit une respiration profonde, ses doigts effleurant le bord de l'assiette.

— Je l'ai nommé « Éveil du Gange ». J'étais à Delhi, dans le tumulte du quartier d'Old Delhi,

près du marché aux épices de Khari Baoli. Des siècles d'histoire culinaire. J'ai rencontré une femme, une matriarche, les mains ridées par le temps et la chaleur des fours tandoor. Elle s'appelait Uma. Chaque matin, elle préparait ce dahl pour sa famille. Un geste, une tradition. Elle m'a enseigné le \*tadka\*, cette technique où l'on fait revenir les épices dans de l'huile chaude pour en exalter les arômes. C'est le cœur battant de la cuisine indienne, cette explosion des sens.

Un silence plana. Le juge Moreau, un critique redouté aux allures d'intellectuel rigide, souleva une cuillère d'argent. Il goûta, ses yeux mi-clos, concentrés.

— Un dahl. Intéressant. Mais l'écume de coco ? N'est-ce pas une tentative de... moderniser à l'excès une recette ancestrale ? Une forme d'irrespect, peut-être ?

Le sang de Nadia. Irrespect. Ce mot la giflait.

— Au contraire, Maître. Uma m'a dit : « La cuisine est vivante, ma fille. Elle respire, elle change, mais son essence demeure. » L'écume apporte l'onctuosité sacrée du lait de coco, équilibrant la complexité des épices. Elle représente l'ouverture, le dialogue entre tradition et innovation. Un pont.

Dubois la fixa, ses yeux d'un bleu acier ne laissant transparaître aucune émotion.

— Un pont. Soit. Passons à la suite.

Nadia se détourna, une vague de froid la submergeant. Elle reposa la vaisselle, ses mouvements précis masquant le tremblement de ses mains. Son cœur battait la chamade, tambourinait contre ses côtes. Le prochain plat. Le Japon. La pureté. Elle se sentait épiée, disséquée. Ses doutes s'insinuaient, glacials. Ses fantômes, chuchotant. Ils avaient raison. Elle n'était qu'une autodidacte, une idéaliste contre des professionnels aguerris. Mais les mots d'Uma résonnaient. « Son essence demeure. »

Elle se tourna vers la deuxième assiette, immaculée. Un bloc de tofu soyeux, nacré, parsemé de perles de \*tobiko\* orange vif et d'une fine brunoise de concombre japonais. Il était posé sur un lit de \*dashi\* clair, infusé aux algues \*kombu\* et flocons de \*katsuobushi\* séché. Le tout, relevé par quelques gouttes d'une huile de sésame légèrement fumée. Le plat portait la sérénité d'un jardin zen.

— Voici mon « Sérénité d'Arashiyama », annonça Nadia, sa voix retrouvant un calme étonnant.

Elle traça une ligne imaginaire sur l'assiette du bout de son index ganté.

— Au Japon, j'ai séjourné à Kyoto, flânant dans la forêt de bambous d'Arashiyama. J'ai rencontré Kazuya, un maître tofu d'une petite échoppe centenaire. Son art était celui de la patience, de la précision. Il m'a montré comment couper le tofu avec une lame si fine qu'elle traversait le bloc sans laisser de trace visible sur la surface. Pas de perte, pas de gaspillage. Chaque geste était une méditation. Le \*dashi\*, fondement de leur cuisine, est l'âme umami. Il est la preuve que la simplicité, exécutée avec une maîtrise méticuleuse, atteint le sublime.

Le juge Delacroix, un homme au visage rond et à l'expression habituellement joviale, afficha une moue dubitative.

— L'esthétique est irréprochable, Chef. Mais... du tofu. Pour une finale internationale ? C'est un choix audacieux. Certains diraient... effacé. Manque-t-il de caractère pour un concours de cette envergure ?

Nadia inspira, le regard plongé dans celui du juge.

— Le caractère ne réside pas toujours dans l'éclat, mais dans la profondeur. Kazuya m'a dit que « la beauté n'est pas de faire mais d'être. » Ce

tofu est son essence même, magnifiée. Le \*katsuobushi\*, ces flocons de bonite séchée, sont le fruit d'un processus de fermentation et de fumage ancestral, perfectionné sur des siècles, parfois même des années. C'est la force tranquille de la tradition.

Moreau inclina la tête, une lueur fugitive dans ses yeux. Il écrivit quelque chose sur son carnet. Nadia tenta de déchiffrer son expression. Elle ne pouvait pas. Ces visages, des masques. Elle sentit un frisson, celui qui précède la chute. Mais elle ne tomberait pas. Pas aujourd'hui.

Elle se tourna vers la troisième création, une symphonie de couleurs et d'odeurs qui contrastait avec l'austérité japonaise. Un « Mbalakh Marin », tel qu'elle l'avait nommé. Un poisson braisé – mérou – épanoui sur un lit de coucous de mil, parsemé de légumes croquants : carottes, patates douces, courgettes, cuits dans un bouillon riche en oignons caramélisés et en piments doux. Une sauce tomate épaisse, légèrement fumée au bois de vigne, nappait l'ensemble, rehaussée de gombo frit et de feuilles de laurier.

— Le Sénégal, dit-elle, cette fois avec un sourire hésitant qui éclaira son visage. C'est la générosité, la joie de vivre, le rythme.

Elle raconta sa rencontre avec Youssouf, un pêcheur lébou de Ngor, près de Dakar. Ses mains, aussi rugueuses que la coque de sa pirogue, avaient attrapé le poisson avec une dextérité désarmante.

— Youssouf m'a emmenée dans un \*dibiterie\*, un lieu où l'on grille la viande et le poisson. Mais ce que j'ai retenu, c'est le partage. Le \*Thiéboudienne\* est le plat national, mais j'ai voulu capter l'esprit des \*Yoff\*, ces plages où on prépare le poisson braisé simple et savoureux. La sauce est un clin d'œil à mes racines méditerranéennes et à l'influence du \*Wok\* asiatique, mais le cœur reste sénégalais, avec le \*netetou\*, la pâte d'arachide fermentée qui donne une profondeur incroyable. C'est la célébration de la rencontre.

Dubois haussa un sourcil.

— Madame, nous ne sommes pas ici pour écouter des récits de voyage. Nous sommes là pour juger de la cuisine. Le \*netetou\* est puissant. Ne craignez-vous pas qu'il masque la subtilité des autres ingrédients ?

Nadia, pour la première fois, sentit une colère sourde monter en elle. Ses récits \*étaient\* sa cuisine. Ses récits \*étaient\* le goût. Ses récits étaient... elle. Elle se redressa.

— Non, Maître. Ce n'est pas un masque, c'est une fondation. Comme l'histoire des \*Signares\* de Gorée, ces femmes métisses qui ont su créer une identité forte en mêlant les cultures. Le \*netetou\* est la voix grave qui porte la mélodie des légumes et du poisson.

Elle marqua une pause, ses yeux balayant le jury.

— La cuisine, ce n'est pas seulement une suite de techniques. C'est une histoire. Une mémoire. Un instinct. Et au Sénégal, Youssouf m'a appris que la meilleure façon de cuisiner le mérou était de le griller lentement sur des braises de bois sec, une technique ancestrale qui lui apporte une saveur fumée incomparable.

Elle passa au plat suivant, le Mexique. « L'Épopée de Quetzalcoatl », un nom évocateur d'une puissance tellurique. Une tortilla de maïs bleu, croustillante et légèrement noircie aux bords, servant de base à une préparation luxuriante : des morceaux de magret de canard confit, laqués d'une sauce \*mole negro\* maison, exhalant des arômes de cacao, de piments fumés et d'épices insoupçonnées. Quelques graines de sésame grillées et une julienne de radis violet rajoutaient une touche de fraîcheur.

— Voici le Mexique. Ou plutôt, sa mémoire. J'ai découvert la *\*milpa\**, ce système agricole ancestral où le maïs, la courge et le haricot vivent en symbiose. Le maïs bleu, c'est une variété indigène, cultivée depuis des millénaires par les Aztèques et les Mayas. Il n'est pas seulement alimentaire, il est sacré, source de vie ! Le *\*mole negro\**, cette sauce complexe, est un héritage, un plat cérémoniel qui peut inclure jusqu'à une trentaine d'ingrédients. J'ai passé des jours à Oaxaca pour comprendre son secret, pour sentir cet héritage. Les piments, comme le *\*pasilla\** ou le *\*mulato\**, apportent non seulement le feu sacré mais aussi une complexité aromatique. Ici, la saveur n'est pas une fin, elle est un début.

Le juge Moreau, visiblement agacé par cette profusion narrative, posa sa fourchette.

— Chef, vous nous parlez de religion et d'agriculture. Votre canard est bon, la sauce est riche, je l'admetts. Mais pourquoi tant d'explications ? La cuisine doit parler d'elle-même. Et ce piment... il agresse le palais. N'est-ce pas un choix populiste pour masquer un manque d'originalité ?

Nadia sentit une brûlure intérieure. Populiste. Manque d'originalité. Les mots étaient des flèches. Elle regarda son plat. Sa vérité.

— Le plat me parle, Maître. Il me dit que la terre nourrit l'homme, et que l'homme honore la terre. Ce piment, c'est le cri. La flamme de la survie, de la résistance d'une culture millénaire. Il n'agresse pas, il interpelle.

Elle prit une poignée de graines de maïs bleu séchées qui se trouvaient sur le comptoir.

— Chaque graine est une histoire. Et l'histoire du maïs au Mexique est intrinsèquement liée à son développement. Des textes anciens mayas décrivent le maïs comme l'ingrédient principal de la création de l'humanité.

Le silence après ses mots était lourd, épais. Une tension oppressante flottait dans l'air. Nadia se sentait vidée, exposée. Mais étrangement, aussi, forte. Elle n'était plus la petite chef marseillaise qui luttait pour sa survie. Elle était Nadia, la conteuse, celle qui portait le monde dans ses assiettes.

Elle se tourna finalement vers le dernier plat, le Liban. « Le Jardin des Cèdres ». Une mosaïque élégante de petites brochettes de poulet marinées au sumac et au yaourt, des \*kefta\* d'agneau parfumés à la menthe et à la cannelle, et des \*fatta\* de pois chiches crémeuses. Le tout était accompagné d'une salade de persil et de tomates, le \*taboulé\*, rehaussée de graines de grenade

écarlates. Une huile d'olive aux reflets dorés brillait délicatement sur l'ensemble.

— Le Liban, murmura-t-elle, sa voix adoucie par l'émotion. C'est la générosité sans limite. L'hospitalité légendaire. Le *\*Mezze\**, que j'ai réinterprété ici, n'est pas juste un repas. C'est un partage. Des petites assiettes qui tissent des liens, qui créent des conversations. J'étais à Beyrouth, dans le quartier d'Achrafieh, un soir où on fêtait un mariage. Tante Fériel m'a pris sous son aile. Ses *\*kefta\** étaient légendaires, et elle insistait sur l'importance du *\*zaatar\**, ce mélange d'origan, de sumac et de graines de sésame, qui donne son âme à la cuisine libanaise.

Un des juges, Madame Rodriguez, une cheffe espagnole réputée pour sa bienveillance, posa sa main à plat sur l'assiette voisine. Elle écoutait, le regard moins acéré que ses collègues.

— Madame, vos mets sont... riches. Et votre passion, palpable. Mais ces récits intenses, ne trahissent-ils pas une volonté de nous émouvoir plutôt que de nous convaincre par la seule force de votre cuisine ?

Nadia sourit alors, un sourire sincère, désarmant. Elle avait franchi un cap.

— L'émotion, Maître, est l'ingrédient secret. C'est ce qui transforme un plat en un souvenir, en

une expérience. Les Libanais le savent. Le \*Mezze\* est une invitation à la table, mais aussi à la conversation, au rire, et parfois même aux larmes. C'est là que se trouve la véritable essence de la cuisine, n'est-ce pas ? Non pas dans la perfection technique, mais dans la connexion humaine. Dans la cuisine libanaise, chaque plat est une histoire, une offrande. Les plats du \*Mezze\* sont faits pour être partagés, pour provoquer des dialogues, tout comme les récits que je viens de vous offrir.

Elle regarda les cinq visages, moins hostiles, plus attentifs. Elle avait parlé avec son cœur.

— Ce menu, dit-elle, englobant les cinq assiettes du bras. Ce n'est pas une simple démonstration de compétences. C'est le journal intime de mon voyage, de mes découvertes, de mes doutes... et de ma renaissance. Chaque saveur est un mot, chaque plat une page. J'ai transformé le goût de l'infini en une mosaïque de vies, de rencontres. Gagner n'est plus l'objectif. C'est d'avoir trouvé ma voix. D'avoir osé être moi-même.

Un silence respectueux. Le juge Dubois, cet homme de glace, la regarda. Son regard était toujours intense, mais quelque chose semblait avoir changé.

— Votre voix, Chef. Intriguant. Nous allons délibérer.

Le lourd rideau d'incertitude retomba sur la scène. Nadia inspira profondément, le parfum de ses épices, de ses souvenirs, emplissant ses poumons. Elle avait semé des graines. La récolte... viendrait ou pas. Mais son histoire, elle, était racontée. Et cela, personne ne pourrait le lui enlever. Elle quitta la scène, le cœur léger et l'esprit apaisé, les ombres derrière elle s'allongeant comme des promesses silencieuses.



## 10.

### *L'Après Dégustation*

Les lumières tamisées du vaste hall d'exposition renvoyaient des reflets menaçants sur le parquet ciré. Un bourdonnement lointain de voix, étouffé par les panneaux acoustiques, parvenait jusqu'aux coulisses où Nadia, le cœur battant la chamade, fixait la porte close. Derrière, les jurés délibéraient. Le silence avant le verdict, plus lourd que n'importe quel vacarme de cuisine, pesait sur elle, étouffant toute tentative de respiration profonde. Elle réajusta sa veste de chef, les doigts moites. Le tissu blanc, immaculé, lui paraissait soudain une armure dérisoire face à l'épée de Damoclès suspendue au-dessus de sa tête.

Chaque seconde étirée semblait une éternité, un supplice calculé. Les voix des autres candidats, des murmures étouffés, parvenaient parfois à ses oreilles sans qu'elle ne distingue les mots. Des rires nerveux, des soupirs d'exaspération, des

prières silencieuses. Elle, elle ne ressentait rien de tout cela. Juste un vide anesthésiant, une sensation cotonneuse dans la poitrine. Ses yeux parcouraient les visages anonymes des spectateurs agglutinés derrière une corde de velours rouge, silhouettes floues dans l'aura d'incertitude. Elle chercha un visage familier, une ancre, mais ne trouva que des regards curieux, des sourires forcés, des jugements silencieux. Marseille, sa ville, sa vie, était là, représentée par ces inconnus, ces juges improvisés.

Une sensation de froid lui glaça la nuque. Une angoisse sourde, familière, commença à s'insinuer. C'était le même frisson qui la saisissait lorsqu'elle était petite, enfermée dans le noir du cellier après une dispute, les ombres dansant sur les murs transformées en monstres. Une solitude vertigineuse l'assaillit, l'envie irrépressible de fuir, de se fondre dans la masse, de ne plus exister. Les fantômes, toujours les fantômes. Ceux de son enfance difficile, de son père absent, de sa mère trop présente. Elle revoyait le visage de sa mère, marqué par la fatigue et les désillusions, ses mots cinglants résonnant encore dans sa mémoire : « Tu n'y arriveras jamais, Nadia. Tu n'es bonne à rien. »

Elle serra les poings, les ongles s'enfonçant dans la chair de ses paumes. Non. Elle s'était battue, avait voyagé, avait changé. Ce voyage... Les images défilèrent dans sa tête, vives et colorées, contrastant avec le gris anxiogène de l'attente. L'Inde... Le brouhaha assourdisant des marchés de Delhi, les parfums capiteux du cumin et de la cardamome s'élevant des samosas frits, la bienveillance d'une vieille femme lui enseignant le secret d'un curry millénaire dans un dédale d'épices. La sagesse ancestrale gravée dans un sourire édenté. Ce n'était pas seulement des recettes qu'elle avait apprises, c'était une philosophie, une manière d'être, de se connecter à l'essence même de la vie à travers la nourriture.

Puis le Japon. La pureté ascétique d'un jardin zen, le silence religieux brisé seulement par le siflement du thé bouillant. Le mouvement précis, presque chorégraphique, d'un maître sushi façonnant chaque grain de riz comme une œuvre d'art. La grand-mère, aux mains noueuses et aux yeux vifs, lui offrant un bol de ramen fumant, l'invitant à goûter l'âme du Japon dans chaque bouchée. Elle avait touché du doigt l'humilité, la quête de la perfection, le respect infini de l'ingrédient.

L'Italie. La dolce vita, les éclats de rire d'une famille napolitaine autour d'une tablée débordante de pasta fresca, le soleil caressant les bougainvilliers sur une terrasse surplombant la Mer Tyrrhénienne. Les enfants, les yeux brillants, lui racontant les histoires de leurs nonnas, dépositaires d'un héritage gustatif transmis de génération en génération. Elle avait senti la chaleur humaine, l'amour transmis par le plat partagé.

Le Sénégal. Les rythmes envoûtants du djembé dans les ruelles animées de Dakar, les couleurs éclatantes des boubous traditionnels. Le pêcheur, son visage buriné par le sel et le soleil, lui offrant un poisson fraîchement pêché, lui expliquant comment en exalter les saveurs avec simplicité. Les saveurs épicées et généreuses d'un thieboudienne partagé sous un manguier, l'hospitalité à bras ouverts. Elle avait appris la générosité, la force des liens communautaires.

Le Mexique. L'éclat des couleurs des marchés de Oaxaca, les odeurs fumées des piments torréfiés et le parfum doux du maïs ancestral. Les récits des femmes, broyant les grains sur des metates en pierre, transmettant les secrets de la tortilla parfaite, un savoir-faire millénaire. Les légendes des Mayas et des Aztèques, tissées dans

chaque plat, un héritage culinaire profond et sacré. Elle avait exploré la richesse de l'histoire, la profondeur d'une culture alimentaire.

Enfin, le Liban. Beyrouth, la ville qui ne dort jamais, ses ruelles vibrantes où se mêlaient les parfums d'eau de rose, de pistache et de zaatar. Le partage des mezze, gestes d'une hospitalité légendaire, les saveurs complexes et parfumées des mets du Moyen-Orient, un véritable festin pour les sens. Les rires et les conversations animées autour d'une table. C'était la rencontre de saveurs audacieuses et d'une histoire riche.

Chaque étape, chaque rencontre, avait laissé une empreinte indélébile. Elles l'avaient façonnée, transformée, lui avaient donné la force et la confiance qu'elle n'avait jamais eues. Elle n'était plus la petite Nadia, la petite chose effrayée et incertaine, mais une femme forte, une créatrice, une artiste des saveurs. Une cheffe.

Un claquement. La porte des jurés. Un son sec, métallique, qui la tira brutalement de ses songes. Le silence tomba, dense, palpable, chaque respiration suspendue. Les spectateurs murmurèrent, leurs têtes tendues vers la scène. Nadia sentit son cœur recommencer à battre la chamade, cette fois non pas de peur, mais d'une

excitation brûlante, presque électrisante. Le moment était venu.

Pierre Duval, le président du jury, homme imposant à la chevelure argentée et au regard pénétrant, s'avança lentement vers le pupitre central. Un microphone, brillant sous les projecteurs, l'attendait. Il ajusta ses lunettes cerclées d'or, parcourut la salle d'un regard circulaire, capturant l'attention de chacun.

— Mesdames, messieurs, chers candidats, commença-t-il, sa voix grave résonnant dans le silence. Le jury a délibéré.

Nadia sentit une décharge électrique parcourir son corps. Elle ne distinguait plus les visages, juste une marée d'yeux braqués sur Duval. Une goutte de sueur froide perla sur sa tempe. Ses mains, agrippées au tissu de sa veste, tremblaient légèrement. C'était ça, le moment de vérité. L'instant où tout se jouerait, où des mois de travail acharné, de doutes, d'espoir, trouveraient leur dénouement.

Duval marqua une pause, un sourire énigmatique esquissé sur ses lèvres. Il aimait ce moment, on le voyait. Le pouvoir qu'il détenait sur ces destins suspendus. Un vertige traversa Nadia. Et si... et si elle échouait ? Si toutes ces expériences, toute cette transformation, n'étaient

pas suffisantes ? Le fantôme de sa mère lui murmura à l'oreille : « Tu savais que tu n'y arriverais pas. » Elle secoua la tête, chassant le murmure. Non. Plus jamais. Elle était différente.

Le président reprit, sa voix prenant une inflexion plus solennelle.

— Ce concours a été d'une qualité exceptionnelle. Les plats que nous avons dégustés témoignent d'une grande créativité, d'un savoir-faire exemplaire, et d'une passion indéniable pour l'art culinaire. Mais l'un d'entre vous s'est distingué... a su nous emmener au-delà des saveurs, dans un voyage sensoriel et émotionnel inoubliable.

Nadia retint son souffle. Ses yeux étaient rivés sur Duval, essayant de déchiffrer le moindre indice dans son expression, dans le mouvement de ses lèvres. Qui ? Qui allait-il nommer ? Le duel qui avait eu lieu avec le chef étoilé Jean-Luc Dubois, le favori, un homme arrogant et sûr de sa victoire, lui revint en mémoire. Dubois, avec ses plats techniques et sophistiqués, mais peut-être sans âme. Elle, avec son cœur, son histoire, ses souvenirs dans chaque assiette.

— La décision n'a pas été facile, poursuivit Duval, scandant chaque mot. Les voix étaient partagées, les avis passionnés. Mais un plat, plus

que les autres, a su transcender la technique pour atteindre l'universalité. Un plat qui nous a parlé d'humanité, de partage, de résilience.

Nadia sentit une chaleur remonter de sa poitrine. Elle avait tout mis dans ce menu. Toute son âme, toutes ses rencontres, toutes ses émotions. Chaque ingrédient était un fragment de son voyage, chaque association une ligne de son histoire.

— Le prix du concours international culinaire de cette année est attribué à...

Un silence assourdissant. Le monde sembla s'arrêter de tourner. Le cœur de Nadia tambourinait contre ses côtes, un rythme effréné, assourdissant. Son regard se posa sur le visage de Dubois, à quelques mètres. Il affichait un sourire narquois, certain de sa victoire. Il la regarda avec dédain, comme si elle n'était qu'une mouche insignifiante.

— ... Nadia Dupont !

Le nom résonna dans le hall, porté par le microphone, amplifié, retentissant. Nadia. Son nom. Elle.

Un choc électrique la traversa. Elle cligna des yeux, une sensation étrange de déréalisation. Était-ce une illusion ? Un rêve ? Le murmure des spectateurs s'intensifia, se transforma en un

tonnerre d'applaudissements. Dubois, figé, son sourire s'était effacé pour laisser place à une expression de stupéfaction, puis de rage contenue.

Nadia fit quelques pas hésitants, le monde autour d'elle semblait flou, lointain. Elle n'entendait plus le bruit. Le stress et la fatigue de l'attente avaient fait qu'elle s'était anesthésiée, mais à présent tout revenait. Les visages souriants se dessinaient. Les applaudissements, la chaleur des lumières.

Elle monta les quelques marches qui menaient à la scène, une jambe après l'autre, comme dans un état second. Duval lui tendit la main, un sourire sincère cette fois. Ses yeux brillaient d'une étrange chaleur. Elle serra cette main, mécanique, et prit le trophée, une sculpture de verre translucide, symbole de sa victoire. Le poids de l'objet dans sa main était réel, tangible. C'était donc vrai.

— Un mot, Nadia ? lui demanda Duval, lui tendant le micro.

Elle se tourna vers la foule, les lumières l'aveuglant un instant. Les visages étaient toujours flous, mais elle sentait leur chaleur, leur approbation. Un sentiment d'immense soulagement la submergea, balayant d'un coup

toute l'angoisse accumulée. Une larme, chaude et salée, roula sur sa joue, traçant un chemin sur le maquillage abîmé.

— Je... commença-t-elle, sa voix hésitante, presque inaudible. Je n'aurais jamais cru...

Elle s'interrompit, cherchant ses mots. Il y avait tant à dire, tant à exprimer. Le chemin parcouru, les obstacles franchis, les doutes vaincus. Mais surtout, toutes ces personnes rencontrées, toutes ces mains tendues, tous ces sourires partagés.

— Je veux remercier tous ceux qui m'ont inspirée, dit-elle, sa voix se raffermissant, plus assurée. Toutes les femmes et les hommes, humbles ou célèbres, qui m'ont ouvert leur cuisine, m'ont partagé leurs secrets, m'ont offert un bout de leur âme. Ce trophée, il n'est pas seulement à moi. Il est à eux. Il est à toutes les histoires que j'ai pu raconter à travers ma cuisine.

Les applaudissements redoublèrent, plus forts encore. Des larmes coulaient sur d'autres joues dans l'assistance. Elle vit des visages souriants, des hochements de tête approuveurs. Elle avait gagné. Non seulement le concours, mais bien plus que cela. Elle avait gagné contre elle-même, contre ses démons, contre les mots blessants de

sa mère. Elle avait trouvé sa voix, son identité, sa place.

Elle regarda le trophée, le verre clair scintillant sous les projecteurs. Ce n'était pas la fin, mais un nouveau commencement. Le restaurant, son refuge, son âme, continuerait à vibrer, à raconter des histoires. Peu importe l'affluence, il serait un carrefour de cultures, un havre de paix et de partage. Le goût de l'infini. Elle sentit ses fantômes se dissiper, enfin. Elle était libre.

Son regard croisa celui de Dubois, qui détourna les yeux avec une moue défaite. La victoire n'était pas douce amère, elle était juste. Elle était la sienne. Et elle était enfin, vraiment, elle-même.

\* \* \*

L'air vibrait, chargé de l'attente poisseuse qui précède l'orage. Le silence dans la salle des juges était plus lourd qu'un secret de famille. Nadia sentait les battements de son propre cœur résonner dans ses tempes, une percussion sourde dans l'accalmie après la tempête sensorielle de la dégustation. Ses mains, qui avaient sculpté des

merveilles avec les ingrédients les plus humbles, serraient l'étoffe de sa toque, un geste inconscient d'ancrage. Elle n'était plus la novice tremblante venue chercher une reconnaissance illusoire. Ce voyage l'avait transformée, l'avait écorchée vive, avant de la rebâtir, plus forte, plus ancrée.

« Nous avons une décision. » La voix du président du jury, le célèbre Antonin Dubois, traversa la pièce comme un couperet. Dubois, connu pour son intransigeance et son palais encyclopédique, avait dégusté le plat signature de Nadia, un “Velouté des Profondeurs”, avec une impassibilité calculée qui avait glacé le sang de nombreux chefs. Ses yeux, d'un bleu acier, scrutaient l'assemblée, s'arrêtant un instant sur Nadia, une intensité qui la laissait deviner son jugement implacable.

Une chaleur suffocante montait du sol de la salle. Le murmure des autres concurrents était un serpentin d'anxiété, leurs regards, des poignards. Nadia, elle, avait dépassé ce stade. La sueur perlait à sa nuque, mais son esprit était d'une clarté inhumaine. Elle revoyait le visage ridé de la grand-mère japonaise lui montrant comment couper le daikon avec l'élégance d'un samouraï, le sourire édenté du pêcheur sénégalais partageant son thieboudienne sous le soleil ardent de Gorée. Ces

images étaient des totems, des rappels de la vraie victoire.

« Nadia, » reprit Dubois, sa voix grave résonnant, « votre parcours... est singulier. » Le mot “singulier” flottait, lourd de sens, entre le compliment et le reproche. « Votre ‘Velouté des Profondeurs’... » Il hésita, un silence lourd comme un couperet. « Dites-nous, où puisez-vous cette audace ? »

Nadia leva les yeux, croisant le regard de Dubois. Pas d’hésitation. « Dans l’humanité, Chef. Dans les histoires que chaque ingrédient raconte, dans les mains qui les ont cueillis, préparés. Dans le partage. » Elle sentait une force nouvelle l’animer. C’était la même force qui lui avait permis de naviguer dans les marchés labyrinthiques de Marrakech et ses étals d’épices, où les senteurs de cumin, de coriandre et de ras el hanout vous prenaient à la gorge, et où elle avait découvert des techniques de fumage ancestrales pour sublimer ses plats.

Un autre juré, le critique gastronomique britannique, Alistair Finch, au visage émacié et aux manières pince-sans-rire, intervint. « La composition ‘Le Baiser du Bahar’... un dessert pour le moins... audacieux. Les épices indiennes... dans un tel mariage... C’est presque

une provocation. » Finch était réputé pour sa rigidité, souvent accusé d'être trop attaché aux canons de la cuisine classique française.

« La cuisine doit provoquer, Monsieur Finch, » répondit Nadia avec un calme surprenant. « Elle doit émouvoir, bousculer. Le Bahar, en hindi, c'est le printemps. Ce dessert est une ode à la renaissance, au mélange des cultures qui, loin de se heurter, s'épousent. » Elle pensait au voyage à Mysore, dans le Karnataka, où elle avait appris l'art subtil de torréfier les épices pour en exalter les arômes, une technique qu'elle avait intégrée dans ce dessert.

Le président Dubois posa ses coudes sur la table, ses doigts s'entrecroisant. « Votre interprétation de la 'Pasta della Nonna'... vous l'avez déconstruite, Nadia. Vous avez brisé les codes. » Son ton était mesuré, mais ses yeux trahissaient une curiosité presque fébrile. Il y avait dans cette remarque une pointe de défi, une invitation à se justifier.

« Je n'ai pas brisé les codes, Chef, » répliqua-t-elle, sa voix plus ferme que jamais. « Je les ai honorés en les réinventant. La nonna calabraise qui m'a enseigné à faire la 'struncatura' avec des blés anciens me disait : 'La tradition est une rivière, pas un lac. Elle doit couler pour rester

vivante.' J'ai fait couler cette rivière à ma manière. » Elle se souvenait de ses jours passés dans un petit village de Calabre, où les femmes préparaient encore la struncatura à la main, un plat de récupération devenu un symbole de la cuisine paysanne.

Un silence encore plus profond s'abattit. Les autres concurrents, jusqu'alors rivés sur leurs propres angoisses, semblaient enfin écouter, leurs visages trahissant un mélange de respect et d'envie. La tension dans la salle était palpable, mais pour Nadia, elle s'était transformée en une énergie brute, une sorte de bouclier.

« Et le nom de votre restaurant ? » demanda Dubois, changeant brusquement de sujet. « 'Le Goût de l'Infini'. Une promesse audacieuse pour un établissement si... modeste. » Le mot "modeste" résonnait comme un vieil écho, ravivant les cicatrices du passé, les doutes qui l'avaient étreinte avant le départ, l'insécurité financière, la lutte quotidienne contre l'oubli.

« Ce n'est pas la taille qui compte, Chef, » répondit Nadia d'une voix douce mais déterminée. « C'est l'histoire qu'on y raconte. Mon restaurant n'est pas un lieu où l'on mange, c'est un carrefour. Un lieu où les saveurs du monde se rencontrent, où les cultures se

métissent sur une assiette. C'est un havre. » Elle songeait aux contes de fées culinaires qu'elle avait découverts, comme les maisons de thés traditionnelles japonaises, où chaque tasse est une cérémonie, une méditation, un moment suspendu dans le temps. C'était cette philosophie qu'elle voulait insuffler à son restaurant à son retour à Marseille.

Dubois la regarda longtemps, un regard complexe, indéchiffrable. Il y avait de la surprise, une pointe d'amusement, et peut-être, un respect naissant. Il se leva finalement, les autres jurés faisant de même. L'annonce de la décision était imminente.

« Nadia, » prononça-t-il, un souffle court. « Le jury... »

Mais les mots s'estompèrent, devinrent inaudibles. Soudain, le bruit du monde extérieur s'évanouit. Le brouhaha du public, les flashes des photographes, les chuchotements des concurrents... tout disparaissait. Seule la voix de Nadia résonnait dans sa propre tête, une symphonie de souvenirs et de certitudes. Elle n'écoutait plus le verdict. Elle se tenait droite, les épaules dégagées, le regard clair.

Son restaurant. Un petit coin de vie dans une ruelle de Marseille. Elle le revoyait. Pas un lieu de

passage opportuniste, mais un sanctuaire. Un endroit où l'arôme du taboulé libanais se mêlerait à celui du curry indien, où les arômes puissants de l'atiéké sénégalais danseraient avec la délicatesse des sushis japonais.

À son retour à Marseille, les travaux avaient commencé. Elle avait cassé les murs, ouvert l'espace, comme elle avait ouvert son esprit. Des artisans locaux avaient sculpté des éléments de décor inspirés de ses voyages : des motifs géométriques marocains gravés sur le bois des tables, des mosaïques colorées rappelant les souks de Tunis, des suspensions en fibres naturelles tressées comme les chapeaux des pêcheurs du Sénégal. Sur les murs blanchis, elle avait accroché des photos de ses rencontres, des sourires étrangers, des paysages lointains. Chaque détail racontait une histoire.

Le premier soir de la réouverture, bien avant le concours, avait été hésitant. Quelques habitués, des curieux. Mais la nouvelle s'était répandue comme une traînée de poudre. “Le Goût de l'Infini” était devenu une adresse à part. Un lieu hors du temps et des conventions.

Une femme âgée, élégante, s'était présentée un soir. Elle avait commandé le « Velouté des Profondeurs », le même plat qui avait été dégusté

par le jury. En le savourant, ses yeux s'étaient embués. « C'est le goût de l'enfance, » avait-elle murmuré, « le goût de ma grand-mère algérienne. » Nadia avait compris. C'était cela l'infini. Ce n'était pas seulement un mélange de saveurs, c'était un carrefour d'émotions, un pont entre les souvenirs et les avenirs.

Un jeune couple, des étudiants à la Sorbonne en vacances, était venu goûter au « Baiser du Bahar ». Le jeune homme avait fait voyager son amie à travers les épices, lui racontant les contes des mille et une nuits. La nourriture était devenue un prétexte, une invitation au voyage, une conversation.

Peu importait la décision du jury. La vraie victoire était là, dans les rires qui remplissaient son restaurant, dans les conversations animées, dans la chaleur des échanges. Elle avait trouvé sa voix, pas par une consécration extérieure, mais en s'acceptant pleinement, en osant être l'architecte de son propre destin.

Le voyage avait été ardu. Elle avait dû se battre contre les préjugés, les incompréhensions, les doutes. Elle avait défié les conventions des cuisines étoilées pour trouver la sienne, une cuisine qui venait du cœur, de l'âme, de la rencontre.

Des semaines plus tard, l'article du critique gastronomique de la Provence, une institution locale, était paru. Il n'évoquait pas le concours international, mais parlait d'un « phénomène culinaire marseillais », d'un « bastion de l'authenticité et du voyage ». Il décrivait la cuisine de Nadia comme « une tapisserie de saveurs, un manifeste de l'humanité ». Il avait conclu par une phrase qui avait touché Nadia au plus profond : « Chez Nadia, on ne dîne pas, on vit. »

« Nadia ! » Le cri du président Dubois perça finalement le voile de ses rêveries. Elle cligna des yeux, ramenée brutalement à la réalité de la salle des jurés. Elle le regarda, sans ciller. La réponse, quelle qu'elle soit, ne la déstabiliserait plus. Son restaurant était là. Son chemin était tracé. Le goût de l'infini, elle l'avait déjà trouvé. Et il était dans chaque assiette qu'elle préparait, dans chaque sourire qu'elle partageait. L'aventure continuait, au-delà de n'importe quel prix, au-delà de n'importe quelle reconnaissance. C'était une nouvelle ère pour « Le Goût de l'Infini », un havre où l'histoire, la passion et le partage se mêlaient pour créer une symphonie de saveurs éternelles.



