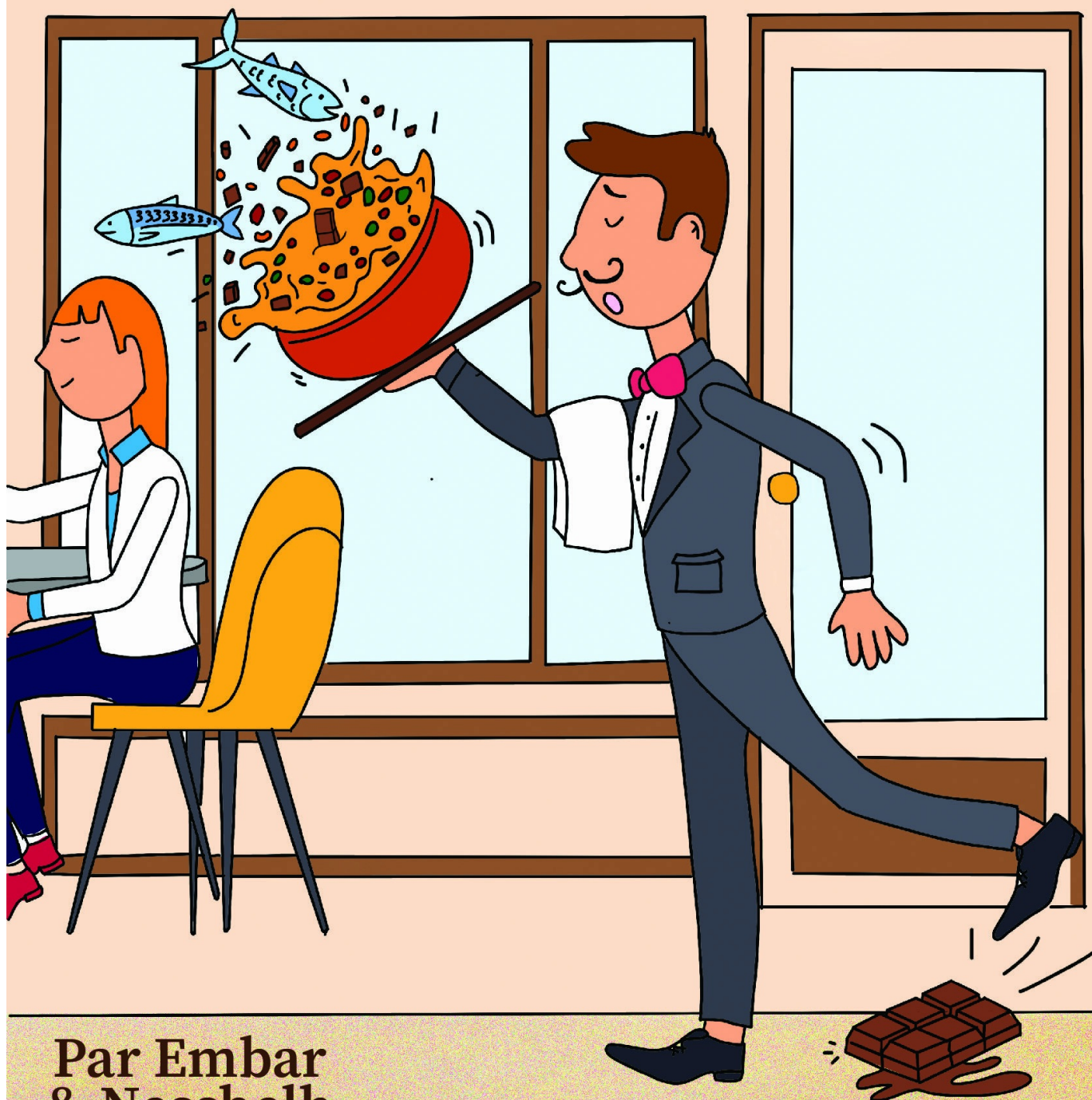


LA BOUILLABAÏSSE AU CHOCOLAT



Par Embar
& Nessbelh

Embar & Nessbelh

La Bouillabaisse au chocolat

Joyeuse cacophonie de la restauration

© Embar & Nessbelh, 2024

ISBN numérique : 979-10-405-6984-8

www.librinova.com

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 cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Remerciements :

Embar

Merci à Brigitte B., Daniel B., Sophie A., Patrick R., la famille Even, Max, Roméo, Sacha & Lila. Vous êtes des soleils !

Nessbelh

Merci à tous mes amis de m'avoir soutenu dans ce projet, merci à mes amis restaurateurs qui veulent participer au prochain...

Un grand merci tout particulièrement à ma sœur Rafika, à Karim, Carla, Éden, Sarah T., Olivier et Valérie

RESTAURANT

Quatre consonnes et trois voyelles

Nombre de points du mot « RESTAURANT » au scrabble : Dix ! Pas mal ...

Définition : Établissement commercial où l'on sert des repas contre paiement.

Mots familiers : bistrot, boui-boui, gargote, restau, resto, troquet.

Le terme « restaurant » apparaît au 18^e siècle, en France.

Il désignait alors un bouillon de viande revigorant, consommé pour retrouver des forces.

S'en est suivi l'apparition de l'électricité, de l'eau chaude, l'eau froide, l'eau tiède, l'eau trouble et on a commencé à se méfier de l'eau qui dort.

Retour vers le futur. Focus en 2024.

Un restau kesako ?

Généralement, un restaurant, c'est un moment. Le plus souvent privilégié.

Si certaines personnes se rendent au restaurant comme ils vont acheter du pain, *c'est à dire sans trop réfléchir*, pour bien d'autres, « manger dehors » est un luxe, une sortie exceptionnelle qui perce, parfois, un peu trop fort le portefeuille.

Outre la fonction primaire du restaurant, qui est bel et bien de se restaurer, force est de constater que les établissements de nos jours, mettent tout en œuvre, pour nous faire vivre de vrais moments de vie. Bons ou mauvais, d'amour ou d'amitié, de rires ou larmes, de discussions sérieuses, plus ou moins alcoolisées, plus ou moins raffinées, plus ou moins enflammées.

Depuis que l'homme est Homme - *Lucy, si tu nous écoutes* - depuis que l'Homme ressent la sensation de faim, l'Homme se réunit avec ses congénères et se restaure.

Qui lavait la vaisselle ? On ne se sait pas exactement, mais aller chercher à manger dans les supermarchés à ciel ouvert, 100% bio préhistoriques, était même quasiment la principale occupation de Lucy et sa bande de copains.

Instagram n'existait pas, Tik Tok encore moins, nos ancêtres avaient donc mathématiquement beaucoup plus de temps que nous pour penser « graille ».

Au début, ça se restaurait ultra « Veggie » - *Gwyneth Paltrow aurait adoré* -.

Feuilles de cyprès, bonjour l'haleine, y'avait pas les tic-tac. Fruits, racines,

puis petits reptiles qui croquent sous les molaires, larves d'insectes - *Attention Martine ! Tu as une patte de fourmi entre les dents* - Et hop ! C'était Byzance !

Complété par de la viande crue, puis Alléluia, par de la viande cuite, il y a 1,8 million d'années, la révolution « Food » était en marche.

Merci Homo Erectus. Tous tes copains commençaient sérieusement à en avoir ras le silex des graines, ras le fossile des feuilles, ras la grotte des fruits.

Retour vers le passé pour se retrouver dans une auberge.

Surprise. Les premiers clients des auberges n'étaient ni Clotaire ni Genièvre mais leurs fidèles destriers.

On allait à l'auberge, avant tout pour faire boire Tornado.

Cloclo et sa go en profitaient pour manger un plat unique, souvent infame.

Les chevaux sont donc les premiers clients, la raison même de l'apparition et de l'existence des premières formes de restaurants.

En 1765, Mathurin Roze de Chantoiseau, ouvre le tout premier restaurant Parisien.

Avant 1789, quelques restaurants seulement, puis 3 000, 30 ans plus tard.

En 2024, 175 000 restaurants se disputent nos estomacs en France, dont 18 000 à Paris et région parisienne.

Mathurin Roze de Chantoiseau devait chanter juste le chant du commerce.

Quelle grande et belle vision il a eu de panser les panses, de remplir les estomacs et les cœurs, contre quelques piécettes.

Depuis son invention, tout s'est accéléré à vitesse grand V.

La qualité des produits, les histoires rocambolesques racontées autour des plats, les mythes autour des chefs, désormais érigés au rang de rock stars, les concepts, la décoration, l'ambiance, la programmation musicale, les shows, les restaurants qui se transforment en bar, boîtes, salles de spectacles après diner, l'utilisation massive des réseaux sociaux...

En roof-top, en fast-food, avec cuisines ouvertes, entièrement fait de glace, sur un bateau, dans un aquarium, en sous-sol, en visionnant un spectacle ou même dans le noir.

Devenu bien plus qu'un lieu de simple restauration, Il n'y a plus de limite à la forme et à l'histoire que peut raconter un restaurant.

Les passionnés, encore assez toqués de la cervelle pour se lancer aujourd'hui dans la restauration, se donnent un mal fou pour que ces concepts plaisent à nos papilles et à nos pupilles.

On est bien loin du « Assieds-toi là le gueux, avale vite cette soupe infame. Je te donne dix minutes pour avaler mon breuvage, prendre ton cheval et quitter la

ville. »

Désormais c'est Grégoire, dit « Greg », qui vous accueille dans son restaurant de plage. Très belle cabane de pêcheur revisitée dans le but de garder « l'esprit plage », tout en étant confortable, zen mais chic, chic mais décontractée, décontractée mais sérieuse, sérieuse sans en avoir l'air. Il y a des postures de yoga gravées dans du bois flotté, des vases en céramique faits à la main, des nappes froissées défroissées en lin couleur caramel, « nude », des gros coussins moelleux en gaz de coton, où les clients adorent se lover pendant des heures.

Avoir l'air simple et épuré quand tout fut compliqué à mettre en place. « Effortless » comme disent nos amis d'outre-manche. Faire un endroit « détendu » est souvent plus dur qu'il n'y paraît. Faire que les clients s'y sentent bien, chez eux, comme à la maison, tout en étant fiers de s'y rendre et de s'y montrer, est tout un art.

Victoire vous accueille, sourire ultra bright, cheveux noirs parfaitement tirés en chignon, nom de votre réservation préalablement noté au crayon à papier et vous installe à une table.

Vous auriez préféré vue mer mais Victoire a fait de son mieux, hein.

Près des toilettes c'est sympa aussi, y'a du passage.

Merci Victoire (bitch).

Ce soir, ça sera Victoire, rime avec pas de pourboire qu'elle comprenne un peu, la p'tite, qu'on ne vous place pas n'importe où, vous, oh ! reines et rois clients de restaurants.

Sarah, votre chef de rang écoute vos envies, devine votre humeur, essaye de tout comprendre : votre impatience, votre ton border line, votre exigence, votre indécision, vos incohérences, vos changements de dernières minutes une fois que touuuut est bien noté dans l'Ipad et que le bon est déjà sorti en cuisine.

Sarah répond à toutes vos questions et ne bronche à aucune de vos remarques.

— Saignant le poulet ?

— Est-ce que l'entrecôte est Veggie ?

— Vous êtes allergique aux écailles de dragon de Komodo ?

D'accord, Sarah note. Vous avez raison, on ne sait jamais, il se pourrait tout à fait qu'il y en ait en cuisine.

Ben, au bar va se creuser la tête pour vous trouver le meilleur accord plat - boisson et sublimer le vol au vent du chef Raphael. Bien sûr que vous allez jouer

avec Ben, vous allez le challenger même, car vous êtes bien plus fort que lui. D'ailleurs Tom Cruise dans « Cocktails » c'est vous. Enfin ça aurait dû être vous.

Vous étiez à ça d'avoir le rôle mais c'est ce bon vieux Tomy (Cruise) qui a raflé la mise.

— Bonjour Ben, pouvez-vous me faire un « Cobra du désert », s'il vous plait ?

— Je m'excuse Monsieur, je ne connais pas cette boisson, est-ce un cocktail ? Donnez-moi la recette Monsieur Durelou et je me ferai un plaisir de vous la faire.

— Quouaaa ? Ben ? vous ne connaissez pas le « Cobra du désert » ? Mais tout le monde connaît le « Cobra du désert » !! C'est : Chartreuse, rhum, blanc d'œuf, citron pressé, cerise amarena. On the rocks. C'est comme le Cobra du désert, Ben. C'est venimeux.

Les incontournables du bar, les créations, les « Cobras du désert » ... tous les « Bens » du monde adorent vous en mettre plein la vue, avec des objets décoratifs plus ou moins identifiés, plus ou moins beaux, plus au moins comestibles, dans vos verres.

Certes, l'hibiscus, la camomille, la capucine, le bégonia, l'œillet, le souci ou encore la valériane se mangent. Mais on va se dire la vérité. Ça n'est jamais vraiment bon, hein.

Tous les « Bens » du monde font aussi des essais très hasardeux :

— Regarde boss ! J'ai mélangé de l'ananas, du tapioca, j'ai mis un peu du reste des lasagnes du repas du perso d'hier, un trait de vodka et c'est délicieux ! J'ai envie de l'appeler « Le lasagnananas », On le met à la carte ? ... Nan ? Ah on attend un peu ? ... Ok bon bah écoute si ça continue, je ne vais plus rien proposer d'autre et on va laisser que les Whisky-Coca à la carte. Nan, je ne suis pas vexé, Nan.

Raphael, le chef. Qui adore qu'on l'appelle « chef ». Et qui du coup, se prend pour le chef qui a le droit de cheffer.

Le vrai job du chef c'est d'être le meilleur.

Pour créer une carte - *même si les trois quarts de la carte sont faits par le second de cuisine* - Pour dire aux autres quoi faire.

Pour se balader fièrement en salle, avec les plats faits par sa brigade, torse bombé, port de tête altier, regard de vainqueur, veste de chef attestant que c'est bien lui, le seul, le vrai, le grand, l'unique, l'élite, le chef.

Bien sûr que le chef en a bavé pour devenir chef.

Le chef lui aussi, a crié « Oui, chef ! » très fort dans une cuisine.

Quand il était jeune, Il s'est aussi déjà fait bizuter, le chef.

— Dis donc Raphael, va nous chercher de l'eau en poudre.

Combien de fois le chef s'est coupé, brûlé, a répondu à des ordres débiles, s'est retrouvé à faire la plonge car il ne s'est pas levé le matin - *oui, le chef a aussi eu 20 ans* - Le chef en a sué comme un oignon.

Il a récuré les sols, vidé les frigos, fait des inventaires pendant des heures dans des caves humides et des chambres froides, froides, essayé de nouvelles recettes où personne n'a rien compris

— Cette « Bouillabaisse au Chocolat » Raphael, tu la feras dans ton propre restaurant d'accord ?

Le chef, lui aussi n'a pas vu le jour, la tête dans ses fourneaux. Il a senti le gaillon, la frite, l'huile, la transpiration, l'eau de javel. Bien sûr que plus jeune, le chef a dragué toutes les serveuses, les commis, les chefs de partie.

Le chef a commencé tout petit, il a gravi les échelons à la sueur de son front, à la lame de son couteau. Il en a coupé de la barbaque, à 7.00 du matin, épluché des crevettes au réveil, émincé des carottes en ayant dormi 2 heures. Bien sûr que le chef a trouvé ça dur. Bien sûr que le chef a tout donné, pour être le meilleur ... et un peu aussi pour « niquer » les autres au passage.

Le chef l'a mérité ce poste de chef, alors qu'on ne vienne pas le faire chier le chef.

Le chef, il aime sa moto, ses gosses, la boxe, la musique, la bière de service, les plantes, son jardin. Il aime son équipe comme il aime ses mouflets, c'est-à-dire un peu gauchement. Parfois même il a des chouchous :

— Jérém', ta mise en place n'est pas terrible, regarde je vais t'apprendre. C'est difficile de savoir bien s'organiser, ça va venir Jérém', ne t'inquiète pas.

Parfois même il a ses têtes :

— Alex, tu es en retard dans ta mise en place, vas-y, va éplucher les navets, jusqu'à ce que les Spice Girls se reforment.

... Stupeur en cuisine.

Il comprend tout le chef, jusqu'au jour où il n'a plus envie de rien comprendre.

— Robin, ça fait 3 jours que tu fais la gueule, si t'es pas content Robin tu t'en vas.

— Vas-y, ça me soule. Bougonne Robin dans sa barbe de hipster, parsemée de

points noirs, dû à une adolescence trainarde et à un trop peu de douches post services.

— Pars Robin, et reviens quand les Spice Girls feront un concert à Saint-Nazaire.

Oui, le chef adore les Spice Girl, surtout la snob qui a épousé le footballeur. Il ne sait pas pourquoi mais ça l'excite son petit côté pince sans rire.

Le chef n'aime pas les fast food, ni la food fusion, ni la cuisine moléculaire, ni la cuisine moderne en général.

Il n'aime pas les plats vegan, les plats sans gluten, sans lactose, sans sel. Il est allergique aux allergiques et aux menus enfants. D'ailleurs, le chef n'aime pas les enfants, surtout ceux qui sont dans son restaurant. À « La Bouillabaisse au Chocolat », les enfants crient, pleurent, courent partout, papas et mamans faisant magistralement mine de ne pas les voir, espérant que Victoire pas de pourboire fasse aussi baby-sitter. Les enfants prennent des menus enfants et les parents tapent toujours dedans.

— Églantine, tu n'as pas fini ton steak, papa va t'aider.

— Non merci, nous ne prendrons pas de desserts mais mettez nous la glace « pirate des caraïbes » du menu de Timéo, nous allons la manger.

Le chef n'aime pas non plus que l'on change les accompagnements, les sauces, les plats, les cuissons recommandées, les formules, les entrées de la formule, les desserts de la formule, les heures d'arrivée des tables, le nombre de gens dans les groupes.

Matéo, le nouveau chef de rang, fraîchement débarqué le matin même, annonce fièrement à la 104 :

— En suggestion du jour, le chef Raphael, vous propose son entrecôte de bœuf black Angus, sauce bleue, écrasé de pommes de terre de Noirmoutier.

— Merci jeune homme, à la place de l'entrecôte, pourrais-je avoir du saumon, à la place de la sauce bleue, un beurre blanc hum ... et de la salade à la place de l'écrasé de pommes de terre, s'il vous plait ? Merci beaucoup.

... Stupeur sur le visage de Matéo.

Le chef pense très fort, qu'il n'est pas un restaurant japonais où tu remplaces les brochettes de poulet (que personne n'aime jamais, comme les yaourts à la cerise d'ailleurs) par les brochettes bœuf fromage (que tout le monde aime toujours) du menu B12.

Non, le chef est le chef de « La Bouillabaisse au Chocolat ».