Le cuisinier – Martin Suter

Maravan réfugié Tamoul en Suisse travaille dans la cuisine du Huwyler, un restaurant en vogue de Zürich. Malgré ses talents dans les préparations culinaires ayurvédiques, seules les taches les plus simples lui sont dévolues, seules activités autorisés pour les demandeurs d'asile titulaires d'une carte "N" en Suisse.

Ayant voulu donner quelques conseils au chef du restaurant sur la façon de réaliser un "vrai curry" et s'être fait durement rabrouer. Andréa, serveuse dont le physique ne laisse indifférent personne dans la brigade, le remarque et lui annonce qu'elle aimerait bien goûter à son curry à domicile.

Maravan imagine alors tout un menu pour son invitée, mais pour le réaliser il a besoin d'un rotovapeur, appareil de cuisine coûteux. Il va discrètement l'emprunter au restaurant, mais au moment de le ramener les circonstances vont faire qu'il sera découvert et licencié sur le champ. L'ayant appris Andréa, après avoir dit ses quatre vérités au restaurateur, suivra le même chemin.

Mais le menu que lui a offert Maravan a bouleversé Andréa, un menu aux vertus aphrodisiaques que Maravan lui-même ne soupçonne pas, inspiré simplement de la cuisine de sa grande-tante, Nangay.

Tous deux au chômage et face au besoin d'argent, Andrea et Maravan finissent par créer Love Food dont l'objet est de livrer à domicile son love menu principalement aux patients d'une sexologue connu d'Andréa, puis vers une clientèle ne répugnant pas aux amours tarifés …

Martin Suter

En parallèle on suit la crise financière des années 2008 et 2009, ainsi que la guerre au Sri Lanka à travers les difficultés et les drames de la famille de Maravan, et les relations qu'il entretient à ce sujet avec la communauté tamoul de Suisse et les représentants des Tigres Tamouls.

Un roman de Martin Suter que j'ai beaucoup aimé, récit très fluide est malgré l'environnement politique et social c'est presque un roman du bonheur. Le point noir est qu'il donne faim ! Les menus et les intitulés des plats ont provoqué chez moi une faim de loup. Les descriptions de ses préparations méticuleuses ont mis en émois mes glandes salivaires, furieusement sollicitées tout au long du roman, il en sera surement de même pour les amateurs de saveurs. Pire encore, en fin de roman on retrouve les recettes des différents mets préparés par Maravan.

Voici le "love menu" :

Mini-chapatis à l’essence de feuilles de caloupilé,
De cannelle et d’huile de coco
Cordons de haricots urad en deux consistances
Ladies-fingers-curry sur riz Sali à la mousse d’ail
Curry de jeune poulet sur riz sashtika
Et sa mousse à la coriandre
Churaa Varai sur son riz nivara à la mousse de menthe
Espuma gelé au safran et à la menthe,
Aves ses textures de safran
Sphères de ghee à la cannelle et
A la cardamone douce-amère
Petites chattes de poivre glacé,
Aux pois chiches et au gingembre
Phallus gelés au ghee et aux asperges
Esquimaux au ghee de miel et de réglisse.

Outre la cuisine, le roman aborde aussi le thème de la problématique hiérarchisation de l'actualité dans nos pays où de nombreuses origines et cultures se rassemblent, mais au moins, où il y a de l'information.

Cette histoire doit nous faire réfléchir à la conséquence de nos actes, à notre façon de vivre. Peut-on faire tout et n'importe quoi pour gagner de l'argent, bien sur que non mais parfois on oublie que des projets apparemment sans conséquence, du moins dans notre environnement immédiat, vont influer sur la vie d'autres êtres humains à l'autre bout du monde. Une parfaite illustration de la théorie de l'effet papillon dont certains protagonistes de ce roman feront douloureusement l'expérience. On pourrait aussi parler de la théorie du boomerang, à l'oeuvre ici aussi.

Un roman très agréable dont on a du mal à interrompre la lecture. Je vous le conseille vivement.

Tekiro

Par

Publié sur Cafeduweb - Lecture le lundi 28 février 2011
Consultable en ligne : http://lecture.cafeduweb.com/lire/12522-cuisinier-martin-suter.html