

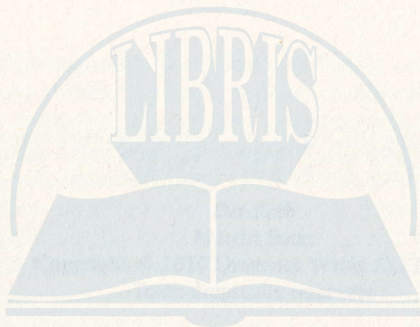
Martin Suter, romancier și scenarist elvețian, autor multipremiat și tradus în peste treizeci de limbi, a debutat târziu în literatură, după ce a lucrat ca jurnalist și, o vreme, în domeniul publicitar. A scris scenarii de film și televiziune, povestiri și articole în diverse reviste. A publicat romanele: *Small World* (1997), *Die dunkle Seite des Mondes* (2000), *Un prieten perfect* (*Ein perfekter Freund*, 2002), *Lila, Lila* (2004), *Diavolul din Milano* (*Der Teufel von Mailand*, 2006), *Der letzte Weynfeldt* (2008), *Maestrul bucătar* (*Der Koch*, 2010), *Allmen und die Libellen* (2010), *Allmen und der rosa Diamant* (2011), *Allmen und die Dahlien* (2013), *Montecristo* (2015).

MARTIN SUTER

Maestrul
BUCĂȚAR

Traducere din limba germană și note
VALENTINA GEORGESCU





MARTIE 2008

1

- Maravan! Sifon!

Maravan puse degrabă cuțitul ascuțit alături de fâșiile subțiri de legume, se duse la echipamentul care ținea mâncarea caldă, luă sifonul fierbinte de inox și i-l duse lui Anton Fink.

Sifonul conținea pasta pentru zabaionul de leurdă folosit la fileurile de macrou marinat.

Maravan putea să pună pariu că spuma avea să se lase încă dinainte să ajungă la masă. Privise cu atenție cum Fink, specialistul în bucătărie moleculară, folosise xantan și gumă de caruba. În loc de xantan și gumă de guar, așa cum era recomandat pentru spumele calde.

Puse sifonul pe blatul de lucru, în fața bucătarului care aștepta nerăbdător.

- Maravan! Julienne! De data asta era vocea lui Bertrand, bucătarul cu garniturile, la ordinul căruia tocmai se apucase el, de fapt, să taie legumele julienne.

Maravan se grăbi să ajungă înapoi la tocătorul lui. În câteva secunde tăie restul legumelor - Maravan era un virtuoz al cuțitului - și-i aduse lui Bertrand fâșiile subțiri.

- La dracu'! strigă în spatele lui Anton Fink, specialistul în moleculară.

Huwyler - nimeni nu spunea „Chez Huwyler“, așa cum scria pe frontispiciu - avea destui clienți, având în vedere situația economică și vremea. Doar cineva care ar fi privit cu foarte mare atenție ar fi observat că mesele patru și nouă erau

goale și că pe alte două plăcuțele cu „Rezervat“ încă își așteptau oaspeții.

Localul era un pic cam exagerat decorat, ca majoritatea restaurantelor de top din era Nouvelle Cuisine. Tapetul era cu model, draperiile erau dintr-un material greu, ce imita brocartul, iar pe pereți atârnavu tablouri în ulei în rame aurii, reprezentând naturi moarte celebre. Platourile erau prea mari și prea colorate, tacâmurile, prea voluminoase, iar paharele, prea originale.

Fritz Huwyler era conștient de faptul că trendul din restaurantul său era demodat. Avea planuri precise pentru „repoziționare“, așa cum se exprima consiliera lui în design interior. Dar nu era momentul potrivit pentru investiții mari, așa că se decisese să aducă înnoiri puțin câte puțin. Una dintre acestea fusese culoarea jachetelor, pantalonilor și baticelor triumphiulare ale bucătarilor: toate negre, la modă. Toată brigada din bucătărie era astfel îmbrăcată, până la *Commis de Cuisine*¹. Numai ajutoarele din bucătărie și angajații din birouri continuau să poarte alb.

Și în ce privește bucătăria o luase încet cu reorientarea: preparatele clasice și semiclasice primiseră ici și colo accente din bucătăria moleculară. În acest scop, ocupase postul de *Garde Manger*² rămas vacant cu un bucătar specializat în bucătărie moleculară.

Huwyler însuși nu mai avea nici o ambiție în acest sens. Doar rareori mai făcea ceva prin bucătărie și se concentra mai mult pe îndatoririle administrative și de amfitrion. Avea vreo cincizeci și cinci de ani și era un bucătar multipremiat, care, în urmă cu treizeci de ani, fusese chiar pionier al Nouvelle Cuisine. Considera că își adusese deja contribuția la dezvoltarea culinară a țării. Era prea bătrân acum ca să mai învețe ceva nou.

¹ *Commis de Cuisine* sunt bucătarii care se pregătesc pentru a deveni chefs.

² *Garde Manger* (GM) este persoana responsabilă cu pregătirea antrurilor reci, pateurilor, diverselor delicatose, terinelor și aspicurilor; pregătește, de asemenea, salate și organizează prezentări tip bufet.

De la despărțirea urâtă de soția lui, căreia îi datora o mare parte a succesului de la Chez Huwyler și întregul aspect nefecit al interiorului, îndatorirea de amfitrion îi revenea în întregime lui. Înainte de despărțire, considerase plimbatul de la masă la masă în fiecare seară o sarcină tare deranjantă, dar între timp începuse să-i placă. Se întâmpla tot mai des să rămână la câte o masă și să nu se mai oprească din conversație. Acest har al comunicării descoperit de curând era și motivul pentru care se angajase în Asociația Proprietarilor de Restaurante, căreia îi dedica foarte mult timp. Fritz Huwyler făcea parte din comitetul executiv, iar în prezent era președintele în exercițiu al *swisschefs*.

Acum stătea lângă masa unu, o masă cu șase locuri, azi aranjată însă doar pentru două persoane. La masă se afla Eric Dalmann cu un partener de afaceri din Olanda. Dalmann comandase la aperitiv un Chardonnay Thomas Studach 2005 din Malans de o sută douăzeci de franci în loc de ceea ce comanda de obicei, o sticlă de Krug Grande Cuvée brut, de patru sute douăzeci.

Aceasta era însă și singura concesie făcută crizei economice. De mâncat, comandase, ca de obicei, *Menu Surprise*.

– Și? Dumneavoastră? Simțiți în vreun fel criza asta? întrebă Dalmann.

– Deloc, miști Huwyler.

– Calitatea rezistă în fața crizei, răspunse Dalmann și ridică mâinile, ca să facă loc pentru farfuria cu capacul cloș uriaș, pe care o adusese chelnerița.

Încă ceva de care urma să se descotorosească, tot teatrul ăsta cu cloșuri, gândi Huwyler înainte ca tânăra să apuce cu fiecare mână câte un bumb de alamă și să ridice cupolele argintii.

– File de macrou marinat pe pat de inimi de fenicul cu zabaion de leurdă, anunță ea.

Nici unul din cei doi bărbați nu se uită la farfuria sa, ambii aveau ochi doar pentru fata care le adusese.

Doar Huwyler se holba la zabaionul de leurdă, care acoperea tot fundul farfuriei ca o mucozitate verde.

Andrea se obișnuise cu efectul pe care îl avea asupra bărbaților. De cele mai multe ori o deranja, dar uneori îl găsea

practic și se folosea de el. Mai ales când își căuta un loc de muncă. Lucru care se întâmpla des, căci felul în care arăta nu doar că o ajuta să-și găsească ușor un loc de muncă, o și împiedica să și-l păstreze.

Abia dacă era la Huwyler de zece zile, că și apăruseră mici rivalități în bucătărie și în rândul personalului de la servire, pe care le cunoștea atât de bine și care o scârbeau cumplit. Cândva încercase să reacționeze cu prietenie jovială. Dar asta provocase de fiecare dată neînțelegeri. Între timp, se distanțase de toți în egală măsură. Asta îi adusese renumele de fițoasă, etichetă cu care putea trăi foarte bine.

La fel de bine ca și cu faptul că masculii ăia doi se holbau la ea în loc să se uite fiecare în farfuria lui. Poate că în felul ăsta nu observau că fileurile de macrou se macerau în zeama aia de leurdă.

- Când era nevastă-sa aici, mâncarea era mai bună, comentă Dalmann după ce rămase din nou singur cu invitatul lui.

- Ea se îngrijea și de bucătărie?

- Nu, dar se îngrijea el mai mult.

Van Genderen râse și gustă din pește. Era numărul doi într-o companie internațională cu sediul în Olanda, unul dintre cei mai importanți furnizori din industria energiei solare. Se întâlnea cu Dalmann pentru că acesta putea să-i facă legătura cu diferite contacte ale lui. Una dintre specialitățile lui Dalmann - mijlocirea contactelor.

Dalmann împlinise șaiszeci și patru de ani în urmă cu câteva săptămâni și se vedeau pe el semnele unei vieți de afacerist, în care mâncarea constituise dintotdeauna un important mijloc de convingere: un pic de supraponderabilitate, pe care încerca să o modeleze oarecum cu ajutorul unei veste, cearcăne sub ochii albaștri spălăciți, un ten flasc, mereu un pic iritat în zona pomeților și cu porii măriți, buze subțiri și o voce devenită tot mai sonoră odată cu trecerea timpului. Din tot părul lui blond mai rămăsese doar un semicerc în jurul creștetului, care la ceafă îi trecea peste gulerul cămășii, iar pe laterale forma doi perciuni stufoși, de lungime medie, cu aceeași nuanță de galben grizonant ca și sprâncenele.

Dalmann fusese dintotdeauna ceea ce se numește astăzi un *networker*. Își întreținea mereu relațiile, mijlocea afaceri, dădea și primea ponturi, făcea legături între persoane, culegea informații și le dădea selectiv mai departe, știa când să tacă și când să vorbească. Din asta trăia, și chiar destul de bine.

Acum Dalmann tăcea. Și, în timp ce Van Genderen sporovăia de zor în germana lui cu accent olandez, el observa discret cine mai era în seara aceea la Huwyler.

Media era reprezentată de doi membri din conducerea uneia dintre cele mai mari edituri (însoțiți de niște tipe), care se remarcasero în ultimul timp prin măsurile dure de austeritate. Politica avea ca reprezentant un membru al unui partid politic căzut cumva în uitare, venit cu soția și cu două perechi mai tinere, colegi de partid, desigur, cărora conducerea le trasese probabil sarcina să sărbătorească aniversarea seniorului. Medicina strălucea prin prezența unui director de clinică și a unui medic principal, care purtau o conversație serioasă. La masa alăturată cina un înalt funcționar al unui club de fotbal în criză, rămas actualmente fără sponsor, alături de directorul financiar al unui concern de asigurări, ambii însoțiți de consoarte. În rest, la mese mai erau: un importator auto, proprietarul unei agenții de publicitate și un tip care demisionase, nu în totalitate de bunăvoie, din funcția de președinte de bancă, toți însoțiți de doamnele lor grase, slabe, blonde sau din a doua căsătorie.

Încăperea era plină de un murmur agreabil de voci aproape în șoaptă, de zornetul și clinchetul delicat al tacâmurilor și de aromele discrete ale preparatelor din farfurii. Lumina era caldă și măgulitoare, iar rafalele ploii care începuse pe înserat să transforme zăpada târzie proaspăt căzută într-o mocirlă gri puteau fi auzite doar de clienții de la ferestre ca niște ropote îndepărtate.

Lumea de afară nu oferea o imagine plăcută. Ieșise, în sfârșit, la iveală că piețele financiare făcuseră ani la rândul tranzații cu pirită. Bănci indestructibile cereau acum ajutor, total nesigure pe ele. Zi de zi, tot mai multe sectoare ale economiei

erau prinse în vârtoarea crizei financiare. Fabricanții de auto-turisme reduceau programul de lucru, furnizorii dădeau faliment, iar bancherii se sinucideau. Peste tot creșteau cotele de șomaj, statele se îndreptau către faliment, însărcinații cu anularea intervenției regulatorii a statului se salvau în brațele statului, profesii neoliberalismului se domoliseră, lumea globalizată trăia începutul primei sale crize globalizate.

Și, ca și cum ar fi putut supraviețui și acestui uragan iminent retrăgându-se în clopotul ei scufundător, mica țară alpină începuse să se izoleze de restul lumii. Abia dacă se deschisese puțin.

Andrea trebuia să aștepte până ce Bandini, *Annonceur*-ul¹, controla farfuriile pentru masa cinci și le compara cu comanda. Se uita în timpul asta la Marvan, cea mai plăcută prezență din toată brigada.

Era un bărbat înalt pentru un tamil, precis peste un metru optzeci. Nas ascuțit, mustață tunsă scurt și deja cu umbre negre-albăstrui în barbă la începutul serii, deși venise în tura de după-amiază, ca de obicei, proaspăt bărbierit. Purta uniformă albă de ajutor în bucătărie, cu șorț lung, ca o fustă tradițională hindusă. Boneta de bucătar din crep alb arăta precum bereta lui Ghandi pe părul lui negru, pieptănat cu cărare perfectă.

Marvan era acum la chiuvetă, ținea într-o mână furtunul mobil și spăla sub jet de apă resturile de sos de pe farfurii, pe care le punea apoi în mașina de spălat vase. Făcea asta cu grația unui dansator de templu. Ca și când ar fi simțit că ea îl privește, își ridică scurt privirea și-și arată dinții albi ca neaua. Andrea îi răspunse cu un zâmbet.

De-a lungul scurtei ei cariere în industria HORECA, avusese mereu de-a face cu tamily. Mulți dintre ei erau solicitanți de azil cu permise de tip N, care le dădea dreptul să muncească pe un anumit post din domeniu pentru un venit foarte mic.

¹ *Annonceur* sau *Aboyer* este persoana care transmite personalului din bucătărie comenzile clienților preluate de la chelneri și verifică timpii de execuție a comenzilor și calitatea farfuriilor înainte să plece spre clienți.

Iar asta numai la cererea specifică a angajatorului, de care depindea apoi mai mult decât unul cu permis de ședere. Cu majoritatea se înțelegea bine, erau prietenoși și la locul lor și-i aminteau de călătoria pe care o făcuse ca turistă cu rucsacul în spinare prin sudul Indiei.

De când începuse să lucreze la Huwyler, îl văzuse pe Maravan făcând de toate. Era maestru la prepararea legumelor, când deschidea stridii, arăta de parcă acestea s-ar fi deschis de bunăvoie pentru el, fileta din câteva mișcări pricepute câte un calcan întreg, fără să lase vreo urmă de os, și putea să dezoseze o pulpă de iepure cu atâta grijă, încât arăta de parcă oasele ar fi fost încă înăuntru.

Andrea îl urmărise cu câtă dragoste, precizie și viteză realiza pe farfurii adevărate opere de artă sau cu câtă pricepere așeza foi subțiri și fragede de aluat de foietaj și fructe de pădure marinate, ca să obțină un *mille-feuille* în trei straturi.

Bucătarii de la Huwyler îl foloseau pe Maravan adeseori și cu plăcere pentru activități care erau de fapt în sarcina lor. Dar Andrea nu auzise încă să i se facă vreun compliment pentru munca lui. Dimpotrivă: abia dacă apuca să termine una din capodoperele lui, că se și întorcea la îndatoririle de spălător de vase sau de ajutor bun la toate.

Bandini dădu liber comenzii, cei doi chelneri așezară cloșurile deasupra farfuriilor și le duseră la masă. Andrea putea să ceară acum următorul fel pentru masa unu.