

LA SOURDE
OREILLE

DE LA MÊME AUTRICE

L'Année du flamant rose, Charleston, 2017 ; Pocket, 2018

12 bis, avenue du Maréchal-Joffre, HarperCollins, 2020 ;
HarperCollins Poche, 2021

© 2021, HarperCollins France.

Définitions issues du Dictionnaire *Le Petit Larousse Illustré*,
édition 2020 © 2019, Larousse.

Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction de tout ou partie de l'ouvrage, sous quelque forme que ce soit.

Toute représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.

Cette œuvre est une œuvre de fiction. Les noms propres, les personnages, les lieux, les intrigues, sont soit le fruit de l'imagination de l'auteur, soit utilisés dans le cadre d'une œuvre de fiction. Toute ressemblance avec des personnes réelles, vivantes ou décédées, des entreprises, des événements ou des lieux, serait une pure coïncidence.

HARPERCOLLINS FRANCE

83-85, boulevard Vincent-Auriol, 75646 PARIS CEDEX 13

Tél. : 01 42 16 63 63

www.harpercollins.fr

ISBN 979-1-0339-0888-3

« *Le clou qui dépasse appelle le coup de marteau.* »

PROVERBE JAPONAIS

La sole

*Poisson marin plat couché sur le flanc gauche,
dans toutes les mers, sur fonds sableux peu profonds.*

J'ai la tête baissée. Je ne vois que ses pieds qui vont et viennent. Ballet solitaire avec moi au milieu. C'est l'heure du bruit des assiettes qui s'entrechoquent. J'entends qu'on s'active du côté de la plonge. Cet endroit que j'évite et où les deux hommes qui y officient refusent de m'appeler par mon prénom. Ils préfèrent « la fille ». La porte claque au rythme des allers-retours du maître d'hôtel. J'imagine les pas, la chorégraphie mille fois répétée par la brigade. Chaque geste, chaque déplacement codifié selon les principes d'Auguste Escoffier. De la grande salle montent les rires et les murmures élégants.

À fixer encore le sol, je ne prends pas garde à sa main droite qui saisit mon cou pendant que la gauche empoigne ma queue-de-cheval.

— Regardez, messieurs, c'est comme ça qu'on dirige une femme.

Silence complice, silence coupable, un long blanc. Il pèse de tout son poids sur moi et me plaque contre le plan de travail. Face à face. Son souffle haletant dans mon cou. Sa langue se glisse dans mon oreille avant ces mots :

— Je pensais qu'une collaboratrice, c'était plus docile, mais apparemment...

Je me débats. Il resserre son étreinte. Son torse écrase ma poitrine, sa langue continue son chemin sinueux dans mon cou. Il aurait un troisième bras que sa main s'égarerait sur mes fesses.

— Est-ce que tu te rends compte de ce que tu as fait, ce soir ? Est-ce que tu te rends compte que tu aurais pu nous mettre à la rue ?

Je préférerais qu'il hurle. Cette voix blanche ne lui ressemble pas. Les cris, les menaces, passe encore. C'est bien le problème. Ce qu'un chef déteste par-dessus tout, c'est quelqu'un qui n'a pas peur de lui. Cette soudaine maîtrise de lui-même trahit le pire. Il tire davantage sur mes cheveux, et la main dans mon cou remonte sur ma bouche. J'étouffe un cri. Lui fanfaronne.

— Voilà, on sait quel bruit elle fait quand elle jouit !

Pas de remous autour de moi. Juste des rires complices. Je n'arrive pas à compter les lâches. Est-ce qu'il va me violer devant toute l'équipe pour rappeler que c'est lui, le chef ? Il aime heureusement s'écouter parler.

— Je te l'ai dit le premier jour, Joséphine, tu travailles avec des hommes, c'est à toi de t'adapter. Mais ce que tu m'as fait ce soir, c'est... Quand je pense que je vais être obligé de te virer et que je n'aurai même pas couché avec toi.

Je n'anticipe pas la gifle. Mon corps encaisse le choc. Le crachat sur mon visage. Je suis à terre, les yeux grands ouverts.

— Voilà, c'est ça, la vie de chef. Que je ne te revoie plus ici.

Ses pas s'éloignent, la porte à battants claque de nouveau. Il est allé saluer le convive prestigieux, ses invités et le gratin parisien. Attachés de presse, critiques gastronomiques, very important people qu'on aura oubliées demain. Il remercie, il cabotine, et moi je gis sur le sol. Morve et larmes se mélangent. Quelque chose de chaud coule entre mes cuisses. Lève-toi, Joséphine. Mes mains s'agitent d'un tic nerveux. Métronome inconscient qui anticipe déjà son retour. Je distingue mon poste de travail impeccablement rangé. La tranche en inox brille comme un miroir inversé. Et puis mes couteaux. De gauche à droite : Déba, Yanagiba et Santoku. Est-ce que ça leur importe que je sois une femme en cuisine ? Ils sont l'extension de mon bras, ils obéissent à mes désirs. Je leur parle avec amour, toujours du bout des lèvres. Avec eux, je ne suis jamais seule. Avec eux, je suis une femme-couteau, à l'image des statues de Louise Bourgeois. Je m'y connais en cuisine, je balbutie en art. Pour oublier ma culotte souillée, je cherche à comprendre cette phrase de l'artiste : « Pourquoi les femmes deviennent-elles des femmes-couteaux ? Elles ne le sont pas dès la naissance. Elles le deviennent par la peur. » M'ouvrir les veines avec Déba poignet droit, Yanagiba poignet gauche et pour finir Santoku dans le cœur. C'est le chef qui ferait une drôle de tête...

Je ne veux pas crever sur le carrelage de cette cuisine. Lève-toi, Joséphine. Tu ressembles à une sole. Poisson plat marin couché sur le flanc gauche. J'avais souvent eu droit à ce surnom, « la Sole », rapport à mes seins discrets mais présents.

Les jours où l'équipe était en forme, tout y passait – mon corps, ma coiffure et même ma peau. L'ablation aurait-elle changé quelque chose ? Trop féminine malgré tout.

Je m'appelle Joséphine Ikeda. Joséphine parce que je suis née en France. Ikeda, pour mes parents japonais. Je suis cheffe de partie poisson. J'officie depuis deux ans au sein d'un étoilé. J'ai choisi ce métier. Les arêtes, les boyaux, la découpe, le sang, les blessures. Je suis celle dont les mains sont collées d'écailles, d'algues, avec parfois un peu de vase sous les ongles. Je suis la seule femme de la brigade. Curiosité pour certains, aberration pour d'autres. Les derniers me considèrent comme l'opportunité d'un coup pratique à consommer sur place. Dans la chambre froide, le laboratoire ou ailleurs.

Je n'ignore rien de la violence en cuisine. Je vis avec. Je la tiens à distance. Jusqu'à aujourd'hui. Je pense encore, alors que je suis à terre, que le sexisme n'est pas un passage obligé. J'ai tout faux. Les exigences de la haute gastronomie autorisent des dérives, des abus, du harcèlement, sans que cela ne dérange personne. J'aurais peut-être dû céder la première fois, mettre mon cerveau en pause le jour de mon arrivée dans cette cuisine ? Le message du chef avait été clair, j'étais bien la seule à être passée à côté.

— Tu es chinoise, tu es une femme, tu es belle, tu parles trois langues. Tu choisis de faire de la cuisine. Tu vas prendre deux fois plus cher que les autres... Tu ferais mieux de t'inscrire à Sciences Po.

Je n'avais pas relevé les multiples confusions dans mes origines. Née ici de parents d'ailleurs. De toute façon, à quoi bon préciser, il était déjà passé à autre chose.

Je m'appuie sur les avant-bras. Avance, Joséphine. Je traîne, laissant derrière moi son filet de salive. Au-dessus de moi, on m'enjambe, on m'ignore. Je suis consciente de ce que je vis. Une agression. Je connais les racines du problème. Un travail harassant, douze heures par jour, la chaleur. La pause de midi, toujours trop rapide. La pression du coup de feu. Alors, parfois, ça dérape. Je rampe. Mon esprit prend la tangente. Je ne me faisais pas d'illusions sur ce métier. Je pensais juste pouvoir le faire évoluer. Je ne m'imaginai pas si rapidement broyée. À partir du moment où tu es en cuisine, tu choisis, tu subis, tu fermes ta gueule et tu acceptes. Les hommes autour de moi ferment les yeux et m'ignorent. Ils sont le feu de ce système. Parler, c'est ne plus retrouver de place ailleurs. Parler, c'est se condamner.

Mes mains butent contre un casier. Dedans, une daurade d'eau douce me fait de l'œil. Ça n'est pas une hallucination de mon cerveau atrophié. Je l'ai oubliée. Elle barbote. Elle me jette un regard torve. Ce soir, je devais la servir en sashimi avec une sauce citronnelle et citron. Pas n'importe lesquels. Ceux de chez Perrine et Étienne Schaller. Des ingénieurs agronomes poètes à la tête des Agrumes Bachès. Les premiers en Europe à avoir planté et commercialisé le yuzu, le citron caviar et la main de Bouddha... L'Asie en bouche au service d'un poisson d'eau douce. Un clin d'œil aux funazushis de ma grand-mère. Elle préparait son poisson de manière

simple dans du riz fermenté. Je suis allergique au gluten et à l'amidon. « Une grain de riz qui est allergique au riz ! » était la plaisanterie favorite du sous-chef.

La daurade me regarde encore. Sait-elle qu'elle a échappé à une mort royale ? Un ikéjime. Une manière noble d'achever l'animal sans le faire souffrir en détruisant d'un coup sa moelle épinière. L'idéal pour permettre aux muscles de ne pas se contracter et aux filets de mieux conserver leurs qualités.

Exactement ce que vient de me faire le chef. Planter mon cerveau, mon œil et tenter de couper toutes mes connexions nerveuses. C'est pour ça que je suis encore à terre. Incapable de me lever. Sciée. Mon esprit se repasse la soirée en accéléré. Parce que j'ai peur et que je suis incapable de partir. Parce que la trouille verrouille mes membres alors qu'il est urgent de fuir. Pourquoi ça ? Pourquoi moi ?

Ce soir, j'ai servi le meilleur des repas à Jiro Ono, maître sushi internationalement reconnu, présent à Paris. Un dîner en huit plats plus raffinés les uns que les autres où moi, l'invisible en charge du poisson, j'avais enfin l'occasion de m'illustrer. J'ai revisité ses classiques. Son menu Omakazé (« Laissez-moi faire » en japonais), vingt pièces, vingt saveurs uniques.

Sole, seiche, déclinaison de thon, anguille, oursin, Saint-Jacques et daurade d'eau douce. J'ai gardé la sauce nikiri et le traditionnel wasabi, mais remplacé le riz par une base de légumes de saison. Je n'ai bien sûr pas été autorisée à me rendre en salle ou bien à saluer l'illustre convive. C'est donc au retour des assiettes, parfaitement vidées, que j'ai mesuré mon succès. Pour une fois, je me surprends à aimer le vide. Et à être fière, ce qui m'arrive rarement. Toute à ma contemplation, je n'ai pas vu entrer le représentant de

l'ambassade. Un être sans âge, rigide dans son costume, qui a souhaité parler au chef.

— C'est moi.

— Pardon, je parle du vrai chef.

J'ai insisté dans un sourire et lui ai présenté les restes des poissons comme mes couteaux encore ensanglantés.

Il s'est alors décomposé. J'ai mis ça sur la vision des restes. Il n'en est rien. Blême, il m'explique alors dans un français parfait malgré l'affolement que cette soirée est une catastrophe.

— Vous n'êtes pas sans savoir qu'au Japon les femmes n'ont pas le droit de préparer des sushis, du fait de leur impureté...

Les gars autour de moi n'en perdent pas une miette.

— Pardon ?

— Vous êtes japonaise ?

— Je suis née ici, de parents japonais.

— Et ils ne vous ont pas enseigné ça ?

— Quoi ?

— Que les femmes ne préparent pas les sushis car elles ont les mains trop chaudes.

J'hésite à rire. Non, je ne suis pas au courant de cette bizarrerie. Je suis cheffe de partie poisson. Point. Mon rôle, c'est la technique de découpe, l'art de l'assaisonnement. La politique n'a pas de place dans mes assiettes.

— Personne ne doit savoir que c'est vous qui avez officié ce soir... Personne, vous m'entendez ?

Sur ces entrefaites, le chef est entré dans la cuisine.

La rage, la nausée montent et me font me lever. J'attrape mon matériel sans un regard pour ceux qui m'évitent.

En poussant la porte des vestiaires, je vérifie que je suis seule. Je crains une nouvelle altercation. Dans ce système, une main au cul ne choque personne, même si c'est interdit. Jusqu'ici j'ai tenu, maintenant que mes failles sont visibles, je suis officiellement une proie. La porte de mon casier a encore été forcée, tant mieux. J'attrape mon sac. Mon corps ne me soutient plus. J'entends des pas qui s'approchent. Je saisis un seau, y transvase ma daurade rescapée. Je garde les couteaux à proximité de mon cœur. L'envie de vomir est la plus forte, un flot de bile éclabousse le sol. Voilà ce qu'il reste de moi.

Je fais fi des insultes qui pleuvent et saluent ma sortie. Je titube quelques mètres. M'appuie contre la porte cochère. J'ai le bras lourd de ce seau qui m'encombre. Je suis hébétée. Dans la rue élégante, quelques passants me regardent avec méfiance. Je suis sale, je pue. Je hèle une voiture qui ne s'arrête pas. Le bruit derrière moi m'inquiète. Et si la brigade débarquait pour finir le travail ? C'est mon cœur qui bat si fort ? Place de la Concorde, j'avise un taxi de mauvaise facture. Le chauffeur me dévisage. Pour le faire taire, je lui tends le double du prix de la course. Il baisse les yeux. Je ferme les miens. L'air me fouette le visage. La fenêtre de la porte arrière droite est baissée.

À mes pieds, le poisson s'agite au rythme des pavés.

Je me pince. Pas de doute. Je n'ai pas rêvé les blagues salaces, les mains du chef autour de mon cou. J'ai le goût de la peur sur la peau. Mon regard affolé cherche un ancrage que je ne vais pas trouver sur le chemin. Est-ce que je dois déposer plainte ? Est-ce que je suis folle ? Est-ce que j'appelle ma mère ? Est-ce que la brigade entière m'a vue à terre ? Et comment cela va-t-il se passer demain ? Quand la voiture

s'arrête en bas de mon immeuble, je pleure sans bruit les mains cramponnées à l'appuie-tête avant. Le chauffeur se racle la gorge et m'indique du menton la sortie. Il n'a pas de paroles réconfortantes. Il ne me propose pas son aide. Je le gêne dans ma désillusion. Il ouvre en grand toutes les fenêtres du véhicule. Je l'indispose. Je sors meurtrie des coups du chef, des rires de mes collègues et du silence de ce conducteur.

Ça n'est que le début. Demain, à mon réveil, je n'entendrai plus les hommes. Moi, Joséphine Ikeda, trente-cinq ans, cheffe de partie poisson, je vais me retrouver coupée des 90 % de ceux qui composent mon univers. Mais avant ça, il faut encore que je trouve un aquarium pour délivrer ce poisson d'eau douce que j'ai pris la décision de sauver. Absurde dans mon état, mais il ne me reste plus que ça.