



10
Righe dai libri

<http://scrivi.10righedailibri.it/>

leggi, scrivi e condividi le tue 10 righe dai libri

<http://www.10righedailibri.it>



Oro rosso

Il secondo thriller culinario di Xavier Kieffer

TOM HILLENBRAND

Traduzione di Silvia Camatta e Marina Pugliano



Originally published as "Rotes Gold: Ein kulinarischer Krimi. Xavier Kieffers zweiter Fall"
by Tom Hillenbrand

© 2012, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG, Cologne / Germany

Traduzione dal tedesco di Silvia Camatta e Marina Pugliano

© Atmosphere libri

Via Seneca 66

00136 Roma

www.atmospherelibri.it

atmosphere.wordpress.com

info@atmospherelibri.it

Redazione a cura de Il Menabò (www.ilmenabo.it)

I edizione nella collana *Biblioteca del giallo* marzo 2015

ISBN 978-88-6564-110-1

Che errore, mettersi le scarpe nuove. Si era fatto a piedi l'intero tragitto dall'Opéra Garnier giù fino alla Senna, passando per Place Vendôme e poi lungo Quai des Tuileries. Trovare un taxi libero il sabato sera a quell'ora, infatti, era impensabile. In alternativa avrebbe potuto soffocare nel métro – ma voleva dire presentarsi a cena in uno smoking fumante di sudore, la camicia umida e la fronte imperlata. Xavier Kieffer guardò il suo vestito nuovo e con la mano sinistra accarezzò la stoffa scura. «Mi costi almeno una settimana di lavoro» borbottò cominciando a frugare nella tasca della giacca in cerca di una Ducal.

Dopo essersi acceso la sigaretta, proseguì con un piede dolorante fino a metà Passerelle Senghor, afferrò la ringhiera metallica e con lo sguardo risalì il fiume in direzione della Tour Eiffel. Scrollò la cenere oltre il parapetto, restando a guardare i fiocchi grigi soffiati via dal vento. Arriccì il naso. Parigi in primavera non gli sembrava affatto quella meraviglia che credeva la maggior parte delle persone. Soprattutto con il clima caldo e umido di quell'ultima settimana. Ormai la Ville Lumière non profumava più di fiori e amore, ma di gas di scarico e immondizia.

Kieffer sospirò. A Grund, il suo quartiere nella parte bassa della città di Lussemburgo, l'aria d'aprile era sempre fresca e cristallina. In più l'Alzette, a differenza della Senna, era pulita. E pensare che in quel momento avrebbe potuto starsene seduto nella sua pergola in riva al fiume, con un bel bicchiere di vino e un po' di Rieslingspaschtéit... Si accese un'altra sigaretta con il mozzicone della Ducal che aveva appena fumato e aspirò profondamente. Di cosa ti lagni, pensò fra sé. In fondo non c'è nessuna ragione per essere di cattivo umore, proprio nessuna.

Dopo tutto era a Parigi, una città che in fin dei conti gli piaceva. E poi stava andando a una cena elegante. Non a una qualsiasi, ma

al ricevimento più esclusivo che avesse luogo quella sera nella metropoli. Avrebbe cucinato Ryûnosuke Mifune, il miglior maestro del sushi di tutta la Francia, forse addirittura dell'Europa intera. L'invito era arrivato da parte di François Allégret, il sindaco di Parigi. Ci sarebbero stati ministri, diversi caporedattori, magnati dell'industria e vari altri amici di Allégret ricchi sfondati.

Ciò nonostante, Kieffer si sentiva a disagio. Non solo per le scarpe inglesi cucite a mano che gli massacravano i piedi piatti. A quel genere di eventi, un piccolo cuoco lussemburghese stonava quanto un topo in una cucina stellata. E allora perché ci andava? Del sindaco e dei suoi amici altolocati gli importava meno di niente. Avere per una volta la possibilità di provare di persona la cucina di un grande maestro giapponese come Mifune, invece, era un'esperienza per la quale era disposto anche a entrare a forza dentro un abito da cerimonia troppo caro e troppo stretto.

Ma il vero motivo, inutile dirlo, era Valérie.

Se non ci fosse stata lei, non sarebbe partito dal Lussemburgo per venire a Parigi a mangiare pesce crudo e alghe, per quanto preparati ad arte. E senza l'aiuto della caporedattrice e proprietaria della Guide Gabin, la leggendaria guida ai ristoranti, di sicuro non avrebbe mai ricevuto quell'invito su carta fatta a mano spessa e dai bordi dorati, recapitato tramite corriere due settimane prima nel suo locale:

*François Allégret è lieto di invitarLa a una soirée privée
in onore di Monsieur Ryûnosuke Mifune. 17 aprile, ore 21,
Musée d'Orsay. Black tie.*

R.S.V.P.

Kieffer aveva capito subito che c'era lo zampino di Valérie. Non solo perché la titolare della Gabin era molto amica del sindaco di Parigi, ma anche perché non gliene aveva mai parlato prima. Era tipico di Valérie; non un cenno, non un preavviso, figuriamoci domandare con delicatezza se lui magari avesse voglia di trascorrere finalmente un'altra serata in sua compagnia. Ecco, invece, quando meno te lo aspetti e recapitato per vie indirette, un invito a Parigi. E non per un tête-à-tête in un romantico ristorante a Saint-Germain, come sarebbe piaciuto a Kieffer, ma per un evento mondano

che lo metteva a disagio ancora prima di cominciare.

A leggere l'invito si era infuriato. Senonché quella sera stessa aveva preso un biglietto del treno.

La Tour Eiffel lo distolse dai suoi pensieri. D'un tratto si era accesa, adesso splendeva al chiarore di mille luci. Quello spettacolo veniva offerto ai turisti tutte le sere dopo il tramonto, allo scoccare di ogni ora. Dunque dovevano essere già le nove. Il lussemburghese gettò la sigaretta oltre il parapetto e si rimise in cammino. Subito dopo il ponte girò a destra e con passo deciso scese Quai Anatole fino al Musée d'Orsay, tutto illuminato.

Entrò nell'enorme hall dell'ex-stazione. Un guardiano controllò il suo invito.

«In fondo all'Allée Centrale, Monsieur troverà un ascensore con cui raggiungere la Salle des Fêtes al terzo piano». Kieffer annuì e scese i gradini che conducevano al corridoio principale, posto su un livello un po' più basso. In mezzo alla sala si trovavano decine di statue ottocentesche. Alle pareti, su entrambi i lati, erano appesi dei quadri. Il lussemburghese superò una schiera di eroi e divinità, poi si fermò davanti a una grande tela dipinta a olio intitolata *I Romani della decadenza*. Osservò quell'ensemble di brocche da vino, pietanze e corpi nudi. Sembrava non ci fosse nessun altro nella hall principale dell'Orsay, alta forse trenta metri e lunga più di cento. Proseguì. In fondo alla sala, sotto un'enorme scultura Art Nouveau che rappresentava una danza di fate in estasi, scorse Valérie, tutta concentrata sul suo Blackberry. La osservò per un momento senza parlare. L'erede della Gabin indossava un affascinante vestito color oro in crêpe de Chine con effetto stropicciato – e sopra una giacca jeans slavata che, strano a dirsi, formava un bell'abbinamento.

Quando lo vide, Valérie gli corse incontro e gli si gettò al collo. Kieffer si era preparato alcune frasi da dirle a proposito di quello strano modo di invitare le persone, ma non ne ebbe il tempo perché lei gli diede subito un bacio appassionato sulle labbra e gli mise le mani sui fianchi. «Sei venuto» disse piano. Guardandolo con i suoi grandi occhi verdi, gli sfiorò il dorso del naso con il dito. «E abbiamo tutto il fine settimana per noi, se ti va».

Kieffer decise di rimandare a dopo, molto dopo, le critiche sui

discutibili metodi comunicativi adottati da Valérie, e le sorrise. «Sarebbe bello. Anche se ho l'impressione che stasera non avremo nemmeno un minuto per stare da soli». Indicò l'ingresso. Era spuntato un capannello di persone che dall'ala laterale stava avanzando nella hall. In testa al gruppo camminava un quarantacinquenne magro e di gran bell'aspetto, fiancheggiato da due uomini più giovani che reggevano borse portadocumenti.

«Il nostro ospite è lui?» chiese Kieffer.

«Sì, è François, in carne e ossa».

Il sindaco di Parigi scese la scala con passo sciolto ma deciso. Schivò con abilità un fauno di marmo e si girò più volte facendo cenni agli ospiti che dietro di lui spingevano per entrare. Intanto conversava al cellulare con uno sconosciuto e gesticolava rivolto a uno dei suoi paggetti. Allégret indossava un abito blu scuro che sembrava cucito addosso e una camicia bianca senza cravatta. I capelli castani, tra i quali comparivano le prime ciocche bianche, incorniciavano un viso abbronzato che avrebbe fatto bella figura in un catalogo di moda: mento volitivo, zigomi alti, naso leggermente aquilino.

«Lo vedrei bene anche sulle passerelle, il vostro sindaco».

«Sì, è davvero un bel pezzo d'uomo» concordò Valérie. Poi prese Kieffer sottobraccio. «Ma ti garantisco che nessuno di noi due ha la benché minima chance».

«Noi due? Che intendi dire?»

«Io sono una donna. E tu sei troppo vecchio».

Kieffer comprese. «Per questo motivo due assistenti... maschi?»

Lei annuì. «Ma ora basta con i pettegolezzi, sta arrivando».

Appena François Allégret vide la titolare della Gabin, passò il cellulare a uno degli aiutanti e si affrettò a raggiungerla. Fece un leggero inchino, prese la mano che Valérie gli porgeva e la sfiorò con un bacio. «Mia cara amica, lei è sempre incantevole». Gettò uno sguardo ammirato sul suo vestito. «Sembra nata per indossare Dior».

Poi andò verso Kieffer e afferrò risoluto il braccio destro del cuoco. «Monsieur Kieffer, finalmente ci conosciamo, che piacere. Valérie racconta così spesso di lei. Voglio sapere tutto sulla

sua cucina, sono curiosissimo». Allégret parlava guardando il lussemburghese con gli occhi spalancati e l'aria raggiante, stringendogli ancora più forte la mano e l'avambraccio.

«Molto gentile, signor sindaco» rispose Kieffer. «Ma dal punto di vista culinario non credo che il Granducato possa competere con Parigi».

Allégret scosse la testa in segno di disapprovazione, senza allentare la presa. «Ma no, ma no! Per lei sono François! E poi il Lussemburgo ha quattordici stelle contro le centoundici di Parigi, senza nemmeno arrivare alla superficie del Marais! In proporzione ci superate!»

Non aggiunse altro, lasciò andare Kieffer di colpo e ruotò di centottanta gradi sui tacchi. Battendo le mani si rivolse agli invitati che pian piano stavano avanzando verso di loro nella Allée Centrale. «Ragazzi, per favore, adesso lasciate perdere Cézanne e Degas, tanto loro sono sempre qui. Invece il nostro caro Ryûnosuke Mifune ce l'abbiamo soltanto stasera. Forza, andiamo su. Avremo tempo dopo per fare un giro. Questa notte l'Orsay è tutto per noi».

Insieme a qualche altro invitato, salirono per primi con l'ascensore al piano di sopra e attraversarono un lungo corridoio che, se Kieffer aveva osservato bene, portava all'ala ovest. Valérie sembrava conoscere la strada, lui e gli altri la seguirono. «Che cosa si festeggia esattamente?» le chiese.

«Mifune riceverà un'onorificenza. La prossima settimana verrà nominato Commendatore della Legion d'Onore».

Kieffer fischiò di ammirazione. «Non sono molti i cuochi che ce l'hanno fatta».

«No, oltre a Bocuse non me ne viene in mente nessuno» rispose lei. «D'altro canto Mifune non è l'ultimo arrivato. È uno dei migliori cuochi di sushi del mondo. E poi è lui che, negli anni Ottanta, ha portato per primo questa cucina in Europa. François è un suo grande ammiratore. E così ha colto l'occasione per organizzare un evento con Mifune che cucina per lui».

«Ma scusa, ha un ristorante a Parigi. Il sindaco può andarci a mangiare il suo sushi ogni volta che vuole».

Valérie annuì. «È vero, lo Ue no tai» disse. «Ma li François non

avrà mai un omakase come questo. Sai cos'è?»

Kieffer sbuffò irritato. «Certo. Sono stato per quattro anni sous chef al La Houle, non so se il nome ti dice qualcosa».

«Forse il miglior ristorante di pesce di Parigi, anche se parliamo ormai di una quindicina d'anni fa. Se non di più».

«È bello che mi ricordi quanto sono vecchio, grazie». Omakase era il termine giapponese che indicava un menu in cui l'ospite dava carta bianca al cuoco. Chi ordinava un omakase in un sushi bar lasciava decidere allo chef cosa portare in tavola. Anche alla cena di quella sera non c'era la possibilità di scegliere. Nessuno aveva dato direttive a Mifune riguardo la sequenza dei piatti – tutti avrebbero mangiato quanto servito dal maestro del sushi.

«Eppure il senso di questa operazione mi sfugge» disse Kieffer.

«Il sindaco mangia sempre in templi a tre stelle come il Tour d'Or. È abituato ad avere in ogni momento il meglio del meglio. Ciò nonostante, o forse proprio per questo, François è annoiato a morte, me lo confessa ogni volta. Non smette mai di cercare qualcosa di nuovo, di ancora più originale. Ecco perché ha pensato a questa festiciola».

Kieffer cominciava a capire. Valérie gli aveva già raccontato che François Allégret era un fanatico buongustaio e periodicamente le chiedeva dritte sui ristoranti. Ma a furia di mangiare sempre le più squisite prelibatezze poteva accadere che, dopo un po', non ci si provasse più gusto, Kieffer lo sapeva per esperienza. Anche a lui era successo, dopo qualche anno la complessa e impegnativa cucina stellata francese aveva smesso di soddisfare il suo palato. Prima non era così, ma ora, tra una fetta di pane casereccio fresco con un po' di formaggio o una Bouneschlupp mat Mettwurscht lussemburghese da un lato e mostruosità culinarie come pigeon en feuilleté au chou nouveau et au foie gras dall'altro, non avrebbe avuto alcun dubbio a scegliere i primi. François Allégret, invece, che evidentemente era un tipo ben più eccentrico di lui, sembrava non essersi ancora stancato della haute cuisine, tuttavia, come molti buongustai, era alla costante ricerca dell'ultimissima delizia.

«E in che modo, esattamente, questa festa dovrebbe aiutarlo a

dare sfogo alle sue fantasie culinarie?» domandò Kieffer.

«Sta tallonando Mifune, chiaro no? François non è del tutto estraneo all'ammissione del giapponese nella Legion d'Onore. Ha segnalato al Presidente l'impresa da pioniera del cuoco. E poi questo evento sfarzoso – verranno l'ambasciatore giapponese, il presidente del consiglio di amministrazione di un colosso americano del web...»

«... persino la titolare della guida ai ristoranti più famosa del mondo lo onora della sua presenza» aggiunse Kieffer. «Molto utile, dato che al povero Mifune-san manca ancora la terza stella, se le informazioni in mio possesso sono corrette». Kieffer si permise un sorrisino ironico e in cambio si beccò una gomitata da Valérie.

«Sei impossibile».

«Però ho ragione».

«Sì, hai ragione. È probabile che in realtà io sia qui come addobbo. E poi questa location assurda. Ti rendi conto che ha fatto chiudere l'intero Musée d'Orsay?»

«Di sera non sarebbe chiuso comunque?» domandò Kieffer.

«Ma lo è stato anche tutto il pomeriggio, per una visita guidata offerta in esclusiva agli stranieri invitati da François».

«E tutto questo ambaradan avrà effetti positivi sulla nostra cena? Ho i miei dubbi».

Valérie lo tirò per il braccio. «Qui giriamo a destra». Lo avvicinò ancora di più a sé. Il naso di Kieffer percepì un sentore di Chanel. «So benissimo com'è fatto il mio bel sindaco. Quando vuole qualcosa da qualcuno, lo colma di attenzioni e simpatia. Ne ha riservate così tante a Mifune, con questa cena, che anche solo per il senso dell'onore tipico dei giapponesi il cuoco metterà in tavola il miglior menu sushi mai servito su tutto il continente». Lo cinse con il braccio. «O almeno è così che Monsieur Allégret si immagina la serata».

Kieffer stava per fare un commento sui politici francesi e sul loro innato bisogno di mettersi in mostra, quando il corridoio svoltò a sinistra e videro una porta a battenti aperta, presidiata da due donne giapponesi in kimono. Dietro, una sala grande quanto un campo da tennis, con ricchissime decorazioni in oro e stucco alle alte pareti e sul soffitto. Le numerose finestre sul lato nord aprivano una vista

meravigliosa sul Sacré-Coeur. Disposti su cavalletti c'erano molti quadri impressionisti, tutti con motivi orientali. Kieffer riconobbe un Gauguin, il resto non gli diceva niente.

«Ha fatto portare qui mezza sezione dell'Orsay dedicata al Giapponismo, quel pazzo» mormorò Valérie.

Il grande tavolo al centro, in legno di cedro non verniciato, era in netto contrasto con l'eleganza assolutistica dell'ambiente. Era apparecchiato con semplici ceramiche giapponesi. Oltre a scodelline, cartoncini con il menu, tovaglioli e bacchette, sopra non c'era niente, né composizioni floreali né addobbi di altro tipo.

Più in là, dalla parte opposta della sala, erano stati sistemati diversi paravento giapponesi, che evidentemente nascondevano parte di quella cucina improvvisata. Davanti alle pareti in carta di riso c'era un imponente piano di lavoro dietro il quale si trovava un giapponese dalla faccia butterata. Quello doveva essere Mifune. Ogni volta che entrava un nuovo gruppetto di invitati, faceva un profondo inchino.

Da dietro un paravento spuntarono altre donne in kimono e cominciarono a servire drink di benvenuto. In totale, compresi Valérie e Kieffer, gli ospiti saranno stati meno di venticinque. A parte un ministro tedesco e un conduttore televisivo francese, Kieffer non identificò nessuno.

«Chi sono quelle persone? Le conosci tutte?»

«Quasi» rispose Valérie. E mentre Kieffer sorseggiava un liquore di prugna ghiacciato, gli sussurrò i nomi degli invitati a lei noti. Insieme a tre ministri francesi e tedeschi, a fare da addobbo per la cena di Allégret c'erano l'ambasciatore giapponese, il capo di un colosso francese dell'industria alimentare, diversi magnati dei media e un miliardario americano. Valérie esaminò un cartoncino sul quale era indicato l'ordine dei posti a tavola.

«Sei seduto giusto accanto a lui, Xavier».

«Speravo di essere vicino a te e di poter ignorare il resto degli invitati per tutta la sera».

Valérie fece una smorfia e un sorriso beffardo. «Di' un po', sei sempre stato un orso così scorbutico? O ci sono voluti anni di esercizio?»

«Ho l'impressione che sia una domanda retorica».

«Certo che siamo vicini, Xavier. Ma alla tua destra c'è il miliardario. Si chiama Cesar Lee Willinon».

«E come ha fatto a diventare tanto ricco?» chiese Kieffer. «Con il petrolio?»

«No, qualcosa che ha a che vedere con i software, credo».

Kieffer stava per mettersi in cerca di un posacenere, quando François Allégret cominciò a battere con un cucchiaino sulla coppa da champagne. «Cari amici, sono lieto di avervi qui per un'occasione speciale». Diede il bicchiere a uno dei suoi assistenti e spalancò le braccia. «Benvenuti! O meglio: Irasshaimase! Questa serata sarà tutta nel segno della fantastica cucina giapponese. So che molti di voi amano il sushi» disse indicando un invitato in fondo alla sala. «Lee ha addirittura un suo ristorante, se le mie informazioni sono corrette».

Allégret si girò quindi verso Mifune, sempre fermo dietro il piano di lavoro. Il suo viso non tradiva emozioni. «Ryûnosuke Mifune non è solo uno dei migliori cuochi del mondo, è anche colui che dobbiamo ringraziare per aver reso il sushi così popolare in Europa. Quando Mifune-sama inaugurò il suo primo ristorante a Nizza, la maggior parte di noi era ancora convinta che il tonno fosse quella cosa che viene fuori dalle scatolette e che solo gli olandesi mangiassero pesce crudo di spontanea volontà». Il pubblico rise. «Era il 1985. Oggi il sushi è ovunque».

François Allégret fece una breve pausa, poi indicò Mifune. «Ma il miglior sushi d'Europa è sempre quello del nostro ospite d'onore, che mercoledì per i suoi meriti verrà decorato dal Presidente con la massima onorificenza della Repubblica. E noi stasera avremo il privilegio di cenare con uno specialissimo menu omakase di Ryûnosuke Mifune».

Piegò leggermente la testa verso il cuoco in segno di ossequio. «Arigatô gozaimasu, Monsieur». Mifune non disse nulla, fece solo un inchino profondo e rigido.

I primi invitati cominciarono a mettersi a tavola. Kieffer sistemò la sedia a Valérie, quindi prese posto anche lui. Alla sua destra era già seduto un uomo di quasi cinquant'anni dall'aspetto sportivo,

con la testa rapata a zero e una bella barba tagliata corta, che subito gli porse la mano. «Hi, io sono Lee!» tuonò nel francese più incomprensibile che Kieffer avesse mai sentito. «È davvero fantastico fare la sua conoscenza!»

«Xavier Kieffer, il piacere è mio. Possiamo anche parlare in inglese, se...»

«Super, magnifico. Per me è meglio. Sto cercando di impararlo, il francese, ma insomma, sa com'è». L'americano indossava un abito grigio chiaro e una t-shirt nera e attillata, tesa sul torace muscoloso.

«Parigi è fantastica» dichiarò Willinon. «La adoro. Che chiesa è quella che si vede là dietro, in cima alla collina? Architettura grandiosa, la adoro!»

«È il Sacré-Cœur» rispose Kieffer e poi cercò di cambiare discorso. «Il sindaco ha detto che lei ha un ristorante sushi...»

Willinon annuì energicamente, e intanto con le bacchette pescò senza difficoltà una prugna salata da una scodella. «Esatto. Ho un sushi bar a Rio del Mar, insieme a Robert. Robert De Niro. Proprio in riva al mare». Rivolse a Kieffer uno sguardo complice, abbassando la voce. «Va così così, ma per me è solo un hobby».

«Il sushi?»

«Tutto ciò che riguarda il Giappone» disse Willinon e fece un cenno a una cameriera. «Osake wo kudasai! Vuole anche lei un sakè?»

«Buona idea, perché no?» rispose Kieffer. Senza alcol non sarebbe riuscito a reggere per tutta la sera la prorompente di quel californiano.

«Futatsu. Due!» urlò Willinon alla cameriera che aveva già voltato le spalle. «La cucina giapponese – è la cosa migliore che ci sia. La adoro! Ho trasvolato l'oceano apposta per l'omakase di stasera. Voglio proprio vedere cosa tirerà fuori dal cilindro questo Mifune. Ha lo sguardo un tantino fisso, vero? Lei se ne intende di sushi, Xavier?»

«Un po'. Anch'io sono cuoco». Kieffer non aveva niente contro la cucina giapponese, al contrario. A Parigi, negli anni Novanta, quando era sous chef al La Houle e il ristorante andava per la

maggiore, il boom del sushi era già scoppiato. Molti dei suoi clienti lo avevano tradito perché tutto d'un tratto preferivano mangiare sashimi e nigiri di tonno anziché ostriche e astici. Così a un certo punto il gestore del ristorante aveva fatto allestire un proprio sushi bar e assunto uno shokunin giapponese, un cuoco con una formazione specifica. Kieffer dunque ne sapeva abbastanza.

«Ho sentito dire che Mifune è molto bravo» disse cauto. «Pare che sia un tradizionalista. Stasera, mi sa, niente California Rolls con maionese».

«Capisco». Cesar Lee Willinon annuì accarezzandosi la barba. Poi parlò tutto d'un fiato.

«La tradizione è cool, ma la cosa più importante è la freschezza, sa? I ricci di mare freschissimi, per esempio, li adoro! Nel mio ristorante arriva tutto direttamente dal Tsukiji, il mercato del pesce di Tokyo. Ci occupiamo di persona del trasporto in aereo» disse il californiano, poi sorseggiò il suo sakè. «Dovrebbe fare un salto da noi una volta, Xavier».

«Al mio prossimo viaggio nella West Coast lo farò» rispose Kieffer.

«Magnifico! Vorrei proprio sentire cosa pensa dei nostri prodotti un cuoco francese».

«Ah no, mi scusi, non mi sono presentato come si deve» disse Kieffer. «Non sono francese, vengo dal Lussemburgo».

«Davvero? Curioso. Non lo avrei mai detto. Per essere tedesco, il suo francese è impeccabile. Senza accento».

Con sollievo di Kieffer, in quell'istante arrivò la prima portata. Era sashimi di salmone tagliato a fettine sottilissime, su cui Mifune, poco prima di servirlo, aveva versato gocce di olio di sesamo bollente, sicché in superficie i pezzetti di pesce risultavano appena rosolati.

«Cosa ne pensa, Xavier?» chiese Willinon a voce un po' troppo alta, tanto da attirare su di sé gli sguardi degli invitati seduti vicino.

«Impeccabile» commentò Kieffer dopo aver assaggiato. E in questo caso non si trattava semplicemente di una cortese risposta d'obbligo, era anche la verità. Mise in bocca un altro pezzo di salmone, che gli si sciolse sulla lingua. L'antipasto era molto semplice,

ma allo stesso tempo squisito. Perfetti gli ingredienti, perfetta la preparazione – forse Valérie non aveva torto: era uno di quei menu che si gustano al massimo ogni due o tre anni.

Kieffer osservò Ryûnosuke Mifune all'opera. Il maestro del sushi si trovava a dieci metri abbondanti da lui, dietro il piano di lavoro collocato di traverso rispetto al lato corto della tavola di cedro. Stava grattugiando del wasabi su un tagliere di legno rivestito di ruvida pelle di squalo. Nella maggior parte delle cucine moderne ormai si usava una grattugia di acciaio inox, ma Mifune seguiva il metodo tradizionale giapponese. Versò quindi il wasabi in diverse scodelline e fece cenno al suo assistente di passargli alcuni pezzi di polpo precotto. Il cuoco esaminò con attenzione i tentacoli. Per un attimo sembrò dubbioso, poi si mise a tagliare il mollusco in bocconcini di sushi.

Kieffer notò che Mifune si muoveva come un robot. Era dietro la sua postazione con la schiena inarcata e più che affettare stava tritando. Forse i giapponesi erano persone particolarmente rigide e formali, come voleva l'opinione comune. In realtà i bravi cuochi di sushi che Kieffer aveva conosciuto fino ad allora non erano così. Lavoravano in maniera tranquilla e controllata, ma si muovevano con la flessuosità dei combattenti cinesi di tai chi.

Mifune, invece, camminava avanti e indietro per la cucina e sembrava un automa. Kieffer posò la mano sull'avambraccio di Valérie, impegnata a chiacchierare con il Ministro dell'ambiente tedesco seduto alla sua sinistra.

«Che c'è?»

«Guarda bene Mifune» le sussurrò, «qualcosa non va».

Valérie stava per replicare, ma quando il suo sguardo cadde sul maestro del sushi ammutolì. Mifune era sempre dietro il piano di lavoro, nella mano destra lo Yanagi, il coltello affusolato per sfilettare. Ma aveva smesso di tagliare il pesce. Se ne stava impalato davanti alla mise en place, la testa leggermente china, lo sguardo fisso sui tentacoli del polpo.

Gli altri invitati erano presi dalla conversazione o si gustavano il loro sashimi. Forse non si erano accorti di quello strano comportamento.

«Hai ragione» sussurrò Valérie nervosa. «Che succede? Cos'ha?»

Prima che Kieffer potesse rispondere, riecheggì la voce sonora di Willinon. «È un rituale zen, Ma'am. Anche il nostro cuoco lo fa».

Valérie scrutò l'americano con occhio critico. «Zen».

Kieffer conosceva quello sguardo e si chiese se non sarebbe stato meglio mettere in guardia l'ingenuo californiano. Willinon intanto continuava imperterrito. «È una tradizione giapponese, credo. Uno stato di raccoglimento e meditazione interiore con cui il cuoco rende omaggio al pesce per qualche secondo, prima di farlo a fette».

Kieffer voleva obiettare che la meditazione di Ryûnosuke Mifune durava ormai da ben più di qualche secondo. Ma non ne ebbe il tempo. Perché proprio in quell'istante il cuoco irrigidito cominciò a vacillare. Prese un colorito bluastrò. A quel punto anche altri invitati videro che qualcosa non andava. Si diffuse una certa agitazione.

Poi Mifune cadde all'indietro. Kieffer riuscì a gettare un ultimo sguardo sul viso impietrito del giapponese prima che si abbattesse con un gran frastuono sul pavimento di legno.

Erano nell'ufficio di Valérie, in Avenue de Breteuil, e guardavano fuori dalla finestra. Di lì a poco il sole si sarebbe levato sui tetti della città. Kieffer stava fumando una Ducal. A un certo punto disse: «Ho idea che il nostro fine settimana insieme sia sfumato. Forse è meglio se la prossima volta ce ne andiamo in campagna».

Lei si alzò di scatto dal divano e lo guardò furiosa. «Santo cielo, è questo l'unico pensiero che hai? Mifune è morto!» Valérie Gabin attraversò il suo grande e disordinato ufficio da caporedattrice e si fermò davanti a un poster gigantesco che mostrava un surfista a cavallo di un'onda enorme. «È incredibile quanto tu riesca a essere cinico, a volte».

«Sarà colpa dell'età» rispose lui. «Comunque scherzavo».

Valérie non ebbe tempo di ribattere perché suonò il cellulare. Mentre lei rispondeva, Kieffer osservò la bottiglia di calvados sul tavolo davanti a lui, riflettendo se versarsene un altro goccio oppure no. Decise di non farlo. Dovevano essere quasi le cinque e non aveva chiuso occhio per tutta la notte.

In seguito al malore di Mifune, durante l'omakase, si era creato un certo scompiglio. Il maestro del sushi era diventato cianotico e l'avevano portato via con il sospetto di una grave intossicazione. Era arrivato all'ospedale in vita, ma neanche un'ora dopo era morto.

All'inizio la polizia parigina aveva fermato gli invitati dentro l'Orsay per interrogarli seduta stante. Molti erano stranieri e forse i pubblici ufficiali temevano di non riuscire più a riacchiapparli, una volta partiti. Su pressione del sindaco, gli ospiti erano stati lasciati liberi relativamente in fretta. Valérie e Kieffer quindi avevano raggiunto a piedi il quartier generale della Guide Gabin, poco distante dal museo. Ormai erano trascorse diverse ore, ma Valérie continuava a telefonare a destra e a manca per scoprire nuovi dettagli. Aveva già svegliato almeno una decina di persone.

Da qualche minuto stava ascoltando in silenzio, Kieffer ignorava chi fosse l'interlocutore. Poi Valérie disse: «Mi dispiace molto, François. Se posso fare qualcosa per te, chiama, d'accordo?» E chiuse la conversazione.

Kieffer si piegò in avanti per scuotere la cenere dalla sigaretta. «Che dice il sindaco?»

«Mifune è morto per un'intossicazione, su questo non ci sono dubbi. Una potente neurotossina che provoca paralisi». Kieffer si accorse che Valérie aveva un groppo alla gola. «Nel peggiore dei casi porta all'arresto respiratorio».

«Allégret pensa che sia stato avvelenato? Cioè assassinato?»

«No, non dice questo. La polizia propende più per l'ipotesi di un tragico incidente».

«Un incidente con una neurotossina?»

«Sì, per quanto strano possa sembrare. Nel corpo di Mifune hanno trovato una dose letale di tetrodotossina. È il veleno di quel pesce palla giapponese, sai...»

Kieffer fischiò piano espirando il fumo. Poi disse: «Si chiama fugu. Una ghiottoneria, in Giappone. Però non mi sembra di ricordare che ci fosse pesce palla nel menu».

Lei scosse la testa, cercando invano una sigaretta. Kieffer le offrì le Ducal.

«No, grazie. Quelle le fumerò solo il giorno che le Gauloises andranno in fallimento. Eppure ne avevo ancora un paio, da qualche parte». Trovò una confezione nuova dentro un cassetto e aggiunse: «Secondo la polizia, in mare ci sono altri animali che secernono lo stesso veleno. Il polpo dagli anelli blu, per esempio».

«Il tako. Sì, può darsi. La terza portata doveva essere a base di tako» osservò Kieffer tirando fuori il menu che si era messo in tasca all'Orsay.

«E, secondo i medici legali, in teoria è anche possibile che un cuoco si becchi un po' di questa sostanza».

«Sarà. È la prima volta che sento una storia del genere. Ed è mortale?»

«Ti ho già raccontato che François è alla continua ricerca di sfide gastronomiche, lui stesso ha mangiato fugu a Tokyo. Mi ha spiegato

che nella maggior parte dei casi le intossicazioni da tetrodotossina si verificano laggiù, ma di solito non hanno conseguenze. Perché i medici giapponesi conoscono i sintomi e, se la vittima viene soccorsa immediatamente, ha buone probabilità di sopravvivere. Ma qui in ospedale all'inizio brancolavano nel buio, così hanno perso minuti preziosi. Ed è molto probabile che Mifune si sentisse male già da un po' di tempo. Se avesse chiamato subito un medico, magari tutto si sarebbe risolto senza danni. Invece, a quanto sembra, ha stretto i denti e ha continuato a lavorare».

«Quindi, in un certo senso, a ucciderlo è stata la sua ferrea disciplina».

Valérie gli gettò uno sguardo di disapprovazione. «E rieccolo, il tuo inconfondibile cinismo. François ora è convinto che sia colpa sua, perché ha messo Mifune sotto pressione. Penso che stia malissimo».

Kieffer non ne fu sorpreso. Anche lui aveva visto Mifune morire soffocato. L'immagine del giapponese che cadeva all'indietro, rigido e con gli occhi sbarrati per il terrore, non gli usciva più dalla mente. Si versò del calvados e sollevò il bicchiere osservando il liquido dorato. Poi mise via la bottiglia.

«Dovremmo sdraiarci un po', Val. È stato tutto molto snervante». Si alzò e si avvicinò a Valérie, stringendola a sé. Lei lo lasciò fare. Dopo qualche secondo si liberò dal suo abbraccio e gli disse: «Vai pure a dormire da me. Io... adesso non ci riesco. Forse il lavoro mi aiuterà a distrarmi. O magari un salto in piscina». Gli mise in mano le chiavi dell'appartamento.

«Capisco» rispose Kieffer. Attraversò la redazione vuota e raggiunse l'ascensore. Le chiavi, le lasciò sulla scrivania nell'anticamera.

Se mai c'era un momento in cui Parigi si fermava, era forse la domenica mattina poco prima delle cinque. Kieffer guardò Avenue de Breteuil, un ampio viale in stile Haussmann con rigogliosi spartitraffico verdi. Non c'era anima viva. Avanzò per un tratto nella prestigiosa strada deserta, verso la riva della Senna.

Lo stomaco brontolava. Dopo le tre fettine di sashimi della sera prima, non aveva mangiato più nulla e adesso cominciava a sentire una gran fame. Gli venne in mente che poteva andare al Pied de Cochon, uno dei pochi locali del centro a tenere aperto a quell'ora.

Ma subito il pensiero corse a Valérie. Si erano conosciuti proprio al Cochon, dove Kieffer l'aveva raggiunta per parlarle di un ispettore della Guide Gabin morto in circostanze misteriose nel suo ristorante a Lussemburgo.

Valérie lo aveva colpito fin dal primo istante perché se l'era immaginata tutta diversa, l'erede e titolare del più celebre impero del mondo nel settore gastronomico. Nel suo repertorio di pregiudizi, le donne come lei indossavano collane di perle, arrivavano sempre con una berlina nera ed erano abituate agli ossequi di tout le monde.

Lei, invece, in jeans e scarpe da ginnastica, sembrava una persona normalissima, che né l'oscena ricchezza né le scuole private erano riuscite a corrompere. La sua schiettezza e la mentalità aperta lo avevano lasciato di stucco.

Kieffer si sedette su una panchina a fumare una Ducal, poco distante dal Pont des Invalides. Nel frattempo si era fatto giorno. Era stupido appiccicare addosso a qualsiasi donna benestante l'etichetta di oca giuliva con la puzza sotto il naso. Sospirò. Altrettanto sciocco era considerare l'erede di un impero mediatico parigino, una ragazza piena di soldi, la persona meno complicata del mondo solo per via delle scarpe consumate e dell'abbigliamento da surfista.

Il Cochon, dunque, era escluso, non in quel momento, non dopo

quella notte. D'un tratto si ricordò di un posto in cui servivano un'ottima colazione senza limiti di orario. E sapeva pure a chi dare appuntamento così presto al mattino. Tirò fuori il cellulare e fece il numero, lo conosceva ancora a memoria.

Al secondo squillo, una voce rauca abbaiò: «Hashimoto Kaneda. Moshi moshi!» Kieffer sentì in sottofondo un caos assordante.

«Sono Xavier. Xavier Kieffer. Ti ricordi di me, Tōru?»

«Xavier-kun! Come no, che sorpresa, ragazzi! Sei a Parigi?» La seconda frase si perse quasi nel frastuono.

«Sì» rispose Kieffer, «e dal rumore direi che sei al Rungis».

«Hai!»

«Lo trovi, il tempo per una colazione veloce?»

«Sì. Riesci a essere al La Marée per le sei? Hai presente, no, il ristorante di pesce ai mercati generali...»

Vista l'ora, Kieffer avrebbe preferito di gran lunga mangiare pancetta e uova al tegamino anziché ostriche, per quanto fresche. Decise comunque di non fare il difficile. «Parto subito. A dopo».

Il Rungis si trovava a sud di Parigi, ben oltre la circonvallazione del centro. In passato i mercati generali erano situati nel cuore della città, a Les Halles, poco lontano dalla borsa. Émile Zola li aveva definiti “il ventre di Parigi”, perché ci si poteva acquistare qualsiasi cosa fosse anche in minima parte commestibile. A un certo punto, però, Les Halles stavano per scoppiare, così negli anni Sessanta il mercato era stato spostato in un terreno fuori città. Dove prima si trovavano i tranquilli paesini di Rungis e Chevilly-Larue, ora si estendeva, su una superficie di oltre duecentotrenta ettari, il Marché international de Rungis, il più grande centro all'ingrosso di prodotti alimentari esistente al mondo. Ciò che forse in altri tempi si poteva chiamare il ventre di Parigi, adesso era la trippa del pianeta. Era formato da innumerevoli padiglioni per la carne, il pesce, le frattaglie, ce n'erano nove solo per la verdura. E poi ristoranti, filiali di tutte le più grandi banche, una stazione di polizia e persino una biblioteca in cui si potevano trovare informazioni sulla qualità sovrappina degli alimenti venduti. Il Rungis disponeva anche di una stazione, nella quale ogni giorno arrivavano treni con container refrigerati carichi di prodotti freschi come ostriche, astici, quarti di

manzo e filetti di lepre. Montagne di cibo ancora più grandi giungevano in camion e dal vicino aeroporto di Orly. In qualsiasi angolo del mondo venisse raccolto, catturato o macellato qualcosa da mangiare – nel giro di ventiquattro-quarantott'ore finiva, almeno in parte, nei padiglioni del Rungis, da dove veniva spedito alle cucine dei ristoranti di Francia, Germania e Lussemburgo.

Mentre Parigi ancora sonnecchiava, il mercato era già in piena attività. Il mattino presto chiunque avesse a che fare con i métiers de la bouche, la gastronomia o il commercio di alimentari, andava al Rungis ad acquistare prodotti freschi. Kieffer si fece lasciare dal tassista davanti al Pavillon de la Marée, il padiglione del pesce. Notò che si era parecchio ingrandito. Attraversò il parcheggio, passando accanto a uomini con la barba lunga che su carriole e muletti trasportavano verso i loro camion casse piene di pesci e molluschi congelati. Incrociò anche due cinesi intenti a spingere uno squalo intero, legato alla meno peggio su una bicicletta. Kieffer li evitò e si diresse verso l'insegna luminosa azzurra del ristorante À la Marée. Si diceva che da nessuna parte servissero prodotti più freschi che lì, a due passi dal padiglione del pesce. Un tempo, con un pizzico di fortuna, poteva anche capitare di imbattersi nel presidente François Mitterrand, che spesso e volentieri faceva colazione di buon mattino con una ventina di ostriche fresche.

Entrando nel ristorante, Kieffer vide subito Kaneda Hashimoto. Il giapponese era già al bancone del bar con un espresso in mano e chiacchierava con uno dei cuochi. Gli amici lo chiamavano *Toro*, ironizzando sul suo aspetto. Nel gergo del sushi, il termine toro indicava la carne del ventre di tonno, particolarmente grassa. E, di grasso, Hashimoto non ne aveva neanche un grammo. Era uno spilungone di circa un metro e ottanta, piuttosto alto dunque, per essere un giapponese. E pesava al massimo sessanta chili.

Hashimoto non era cambiato da quando gestiva il sushi bar nel La Houle. Era il solito scheletro coperto di tatuaggi. I jeans neri e la maglietta dei Dead Kennedys gli ballavano addosso. Il pizzetto e la testa rasata a zero gli davano un'aria quasi ascetica.

Quando vide Kieffer, sfoderò un gran sorriso. «Shibaraku de-shita ne! Quanto tempo!» Hashimoto gli andò incontro con la

mano alzata. Il lussemburghese accolse l'invito e batté il cinque, ubbidiente. Si sedettero e ordinarono un caffè, poi Kieffer chiese: «Allora, come vanno gli affari?»

«Benone. Ho un piccolo sushi bar a Saint-Germain. E il tuo locale a Lussemburgo, com'è che si chiamava?»

«Les Deux Eglises. Anch'io me la passo discretamente».

Il cameriere servì al giapponese dodici ostriche, oltre a due ricci di mare appena aperti. Kieffer, ancora un po' stordito dal calvados, provò a mangiare aringa affumicata e patate arrosto.

Hashimoto spruzzò del tabasco sulle ostriche e cominciò a vuotare i gusci succhiandoli rumorosamente uno dietro l'altro. «Che ci fai da queste parti?»

«Ieri sera sono stato a una cena al Musée d'Orsay, c'era anche il tuo compaesano Ryunosuke Mifune».

Il giapponese rise. Sembrava una capra con l'asma. «Raffinato, il vecchio. Ma un tantino ingessato, piuttosto vieni da me stasera, vedrai che il sushi può essere anche rock. Ti è piaciuta la cucina di Mifune?»

«Non posso dirlo. Durante la cena è stato portato in ospedale con sintomi di intossicazione. E adesso è morto».

Hashimoto depose l'ostrica che aveva in mano. «Merda. Non ci posso credere. Ritiro quello che ho detto. Mifune era un grande. E con cosa si sarebbe avvelenato?»

«Tetrodotossina, quella roba dei pesci palla. La polizia sostiene che sia presente anche in altri pesci e che lui ne sia venuto a contatto preparando l'omakase, anche se io questa faccenda non l'ho ben capita».

Hashimoto fece un cenno a uno dei camerieri. «La mia bottiglia e due bicchierini, per favore». Poi si rivolse di nuovo a Kieffer.

«Le buone maniere impongono che brindiamo subito con un osake in onore di uno shokunin straordinario, riposi in pace». Il giapponese aggrottò la fronte. «Cos'è questa storia del veleno?»

«A dire il vero pensavo potessi spiegarmela tu».

«La tetrodotossina è una neurotossina potente. La maggior parte delle persone la associa al fugu, il pesce palla. Ma si trova in molti altri animali marini. Gamberi, lumache, stelle di mare, certi tipi di

polpo...»

«Tutti producono lo stesso veleno?»

«Sì. Cioè no. Quella roba non viene prodotta direttamente dagli animali, ma da certi batteri che vivono in simbiosi con loro. Almeno credo. Ragazzi, non sono mica un biologo! Ma ogni cuoco giapponese sa che con determinate bestie bisogna fare un po' di attenzione».

Il cameriere portò una bottiglia di sakè e i bicchierini. Hashimoto li riempì e ne porse uno a Kieffer. «A un grande cuoco. Kanpai!»

«Kanpai. Puoi dare un'occhiata a questo, Tōru?»

«È il menu di ieri sera?»

«Esatto».

Hashimoto esaminò rapidamente la sequenza delle portate e fece di nuovo quella sua risata da capra asmatica. «Muzukashii yo!»

«Scusa?»

«Difficile! Menu davvero difficile» disse. «Semplicissimo, ma allo stesso tempo assai complicato».

«Quale di questi ingredienti poteva contenere il veleno?»

Hashimoto lo guardò. «Nessuno».

Kieffer era irritato. «Guarda qua, la terza portata. Tako con abalone. Il tako è il polpo dagli anelli blu, giusto? E hai detto anche tu che in certi polpi può esserci il veleno».

«Vero. Ma non in quelli di Mifune».

«Tōru, cerca di non farti cavare le parole di bocca una a una!»

«D'accordo. Funziona così: mentre morde la sua vittima, il tako le inietta la tetrodotossina, che quindi è concentrata vicino alla bocca. E siccome la testa del polpo non la mangia nessuno, il pericolo di contaminarsi è davvero ridotto al minimo».

Hashimoto versò un po' di salsa chili in un guscio. Sotto il tabasco, l'ostrica quasi non si riconosceva più. «A volte però il veleno può raccogliersi nelle punte dei tentacoli. Ma solo lì».

«Succede spesso?»

«Rarissimamente. Tanto che la maggior parte dei cuochi di sushi se ne frega del tutto e si limita a ignorare il problema. Solo alcuni tradizionalisti della cucina d'élite si attengono alle regole antiche. Non mettono mai in tavola le punte dei tentacoli, e se non hanno i

guanti non le toccano nemmeno. Mifune era uno di quelli».

«Potrebbe aver commesso un errore» obiettò Kieffer.

Hashimoto fece segno di no con la testa. «Ragazzi, Mifune è una leggenda. Aveva tredici anni quando ha cominciato a fare l'apprendista da Shibuya, ha oltre quarant'anni di esperienza. E il tako era una delle sue specialità. È il piatto più difficile da preparare. Un piccolo errore, e ti sembra di avere uno pneumatico in bocca. Un errore più grosso, e hai un cliente che sta soffocando e deve correre in ospedale».

Il giapponese restituì a Kieffer il foglietto con il menu e lo guardò negli occhi. «Ascolta bene: se c'era uno in questa città, anzi, in questo continente, che di sicuro non poteva avvelenarsi con il tako, quello era Ryûnosuke Mifune».

Con la sua vecchia Mazda Cosmo, Hashimoto riaccompagnò Kieffer in città, lasciandolo davanti alla Gare de l'Est. «Sei sicuro di non voler fare un salto al ristorante?» domandò il giapponese. «I ragazzi sarebbero contenti di conoscerti».

«Grazie, Tōru. Magari un'altra volta. Adesso è bene che torni in Lussemburgo, stasera dovrò essere di nuovo in cucina e stanotte non ho chiuso occhio».

Hashimoto fece cenno di aver compreso. «Stiamo diventando vecchi. Una volta sarebbe bastata una pasticca per darci la carica e farci sgambettare in cucina per tutta la sera».

«Una volta non eravamo proprietari di un ristorante e dovevamo pensare solo a noi stessi».

«Vero. Una gran figata».

Si strinsero la mano e Kieffer rimase a guardare Hashimoto mentre si allontanava con la sua rossa auto d'epoca. Non sapeva bene che fare. I suoi piani erano tutti scombussolati. Lui era tutto scombussolato. Valérie gli aveva fatto capire in maniera abbastanza chiara di non volerlo più vedere per quel fine settimana, perciò non aveva nessuna intenzione di chiamarla. D'altro canto l'opinione di Hashimoto, secondo il quale Mifune difficilmente si sarebbe potuto avvelenare da solo, avrebbe destato vivo interesse nella titolare della Gabin.

Ordinò un espresso in un coffee shop americano, e con suo grande disappunto il barista glielo porse in un bicchiere di carta piccolo come un ditale. Poi scrisse un messaggio a Valérie. Da quando stava insieme alla parigina, aveva imparato diverse cose sulle moderne tecnologie di comunicazione. Per esempio, che nelle fasi critiche di un rapporto, quando non si voleva parlare né dormire insieme, c'era pur sempre la possibilità di mandare un messaggio. E che a volte, scrivendo, era più facile ottenere risposta alle domande.

Tra un tiepido sorso di caffè e l'altro, Kieffer compose l'sms, lo formulò più volte, poi cancellò tutto di nuovo e ricominciò daccapo. Alla fine, sul display si leggeva: «Torno a casa. Chiama, se vuoi. Ho novità su RM». Spedì e si diresse al binario. Ebbe fortuna, il primo rapido per Lussemburgo sarebbe partito di lì a poco.

In treno si dedicò per prima cosa ai diversi giornali francesi acquistati all'edicola della stazione. Non ce n'era uno che menzionasse la morte del grande cuoco. Probabilmente il fatto era accaduto troppo tardi per poter apparire nell'edizione della domenica. Ma il giorno dopo, Kieffer ne era certo, la notizia avrebbe dominato in-contrastata su tutte le prime pagine. Presto senti le palpebre farsi pesanti. Era in piedi da oltre ventiquattr'ore e nessun espresso al mondo lo avrebbe tenuto sveglio più a lungo. Abbassò lo schienale, addormentandosi all'istante.

Quando si risvegliò, il TGV era già arrivato a Lussemburgo. Stavano entrando in città giusto in quel momento. Era un meraviglioso mattino di sole. Kieffer non aveva bagagli pesanti, così decise di raggiungere casa sua a piedi.

Lasciò la stazione e prese Avenue de la Gare. Quindi attraversò il viadotto che si allungava sulla Vallée de la Pétrusse. Sotto poteva vedere la gente farsi la passeggiata domenicale sui prati che costeggiavano il fiume. Dopo il ponte girò a destra, attraversò Plateau du Saint-Esprit e, in fondo alla piazza, raggiunse un ascensore incassato nella parete rocciosa. Ci entrò assieme ad alcuni turisti giapponesi e scivolò giù per una settantina di metri, fino alla città bassa.

Una volta sceso, si incamminò veloce, lasciandosi presto alle spalle gli asiatici in gita. Dopo qualche minuto era in Tilleschgass, davanti alla porta di casa. Non era neanche mezzogiorno, gli restava un po' di tempo prima di andare al ristorante. Il suo locale tipico, Les Deux Eglises, si trovava nel quartiere di Clausen, non troppo lontano da Grund, dove abitava. A Lussemburgo, nulla era veramente lontano.

Kieffer accese la Vibiemme, una mostruosa e fumante macchina da caffè, e si preparò un caffelatte con tre dosi di espresso. Poi uscì nel giardino che confinava con il fiume Alzette sul retro della vecchia casa di mattoni e si sedette un po' al sole. Con quel caldo, stava

quasi per assopirsi di nuovo, ma a un certo punto suonò il telefono. Vide il numero sul display.

«Ciao, Valérie».

«Sei già a Lussemburgo?»

«Sì, sono in giardino. Parigi non mi interessa granché, se tu non ci sei».

Lei restò in silenzio per qualche secondo, poi disse: «Xavier, mi dispiace... non ti volevo... oh, merda».

Non voleva cosa? Invitarlo a Parigi senza una spiegazione? Metterlo subito alla porta, sempre senza una spiegazione? Gli sarebbe proprio piaciuto saperlo. Invece disse: «Non preoccuparti, Val».

«Voglio rimediare. Tra quindici giorni, un fine settimana tutto per noi» promise.

«Già, sarebbe bello. Magari non a Parigi».

«Ma sì, lo so» esclamò lei. Ogni nota di tristezza e tormento era scomparsa dalla sua voce, ora sembrava una ragazzina euforica. «Andiamo nelle... com'è che si chiamano? Le Alpi Lussemburghesi, me ne hai parlato tu».

Kieffer non poté fare a meno di ridere. «La Piccola Svizzera lussemburghese? Buona idea. Ma non aspettarti chissà che, la collina più alta raggiunge i duecento metri. Però è molto bello lo stesso. Molto romantico» aggiunse.

«Affare fatto. Arrivo venerdì e poi ci scendiamo il vostro massiccio montuoso. Ancora una domanda: novità su Mifune?»

Kieffer si accese una Ducal e sbuffò un po' di fumo denso per aspirarlo di nuovo subito dopo. «In realtà niente di certo. Ma ho incontrato un vecchio amico, Tōru Hashimoto. Lavorava con me al La Houle e adesso gestisce un sushi bar nel sesto arrondissement».

«E che dice?»

«Dice» proseguì Kieffer, «che un grande maestro del sushi come Mifune non si avvelena con la tetrodotossina di un tako».

«Perché no? In teoria una cosa del genere può capitare a chiunque prenda in mano un animale marino velenoso».

«Tōru dice che nella sua cucina Mifune non avrebbe mai, per principio, utilizzato le punte dei tentacoli di un tako – perché c'è una possibilità su mille che la neurotossina si accumuli proprio lì. La

sua fisima era risaputa fra chi lo conosceva, una simile... diciamo pignoleria è piuttosto rara».

Valérie sospirò. «Ma allora qualcuno...»

«Esatto» rispose Kieffer. «In un modo o nell'altro, qualcuno deve avergli somministrato la tetrodotossina».

«Posso dirlo al sindaco? A François interesserà da morire».

«Certo. Però ti chiedo un favore».

«Quale, Xavier?» Kieffer credette di avvertire nella voce di Valérie un'ingenuità simulata, che non gli piacque.

«Tienimi fuori da questa storia. Gli unici pesci di cui mi voglio occupare sono lo Stackfësch am Schäffchen e le Frell am Riesling del mio menu».

«Ho capito. Scusa, adesso devo lasciarti. Ti abbraccio!» E chiuse la conversazione.

Kieffer rimase ancora un po' al sole a contemplare l'Alzette. L'umore era decisamente migliorato, la rabbia contro Valérie quasi sbollita. La prospettiva di un fine settimana insieme e lontano da ogni trambusto lo calmò. Forse avevano solo bisogno di tempo e tranquillità, e una pensione fuori mano nella campagna lussemburghese era l'ideale.

Andò in soggiorno. Per mezz'ora sfogliò allegramente una guida del Lussemburgo. Cercava un albergo grazioso e ristoranti accettabili nei dintorni di Echternach.