

## Edith vit son rêve aux fourneaux d'un chef étoilé

La restauration, c'est sa passion depuis toujours. Edith Weill a ouvert autrefois un établissement avec son mari et à 55 ans, passé un CAP de cuisine! À 76 ans, elle vit une nouvelle expérience en participant, le temps d'un déjeuner, au service d'une grande table parisienne, sous la...



La restauration, c'est sa passion depuis toujours. Edith Weill a ouvert autrefois un établissement avec son mari et à 55 ans, passé un CAP de cuisine! À 76 ans, elle vit une nouvelle expérience en participant, le temps d'un déjeuner, au service d'une grande table parisienne, sous la tutelle d'un chef bienveillant. La cerise sur le gâteau! Je vais essayer..." La voix d'Edith Weill, 76 ans, est encore timide. Le chef étoilé Alan Geaam, tablier blanc immaculé, barbe au cordeau et sourire chaleureux, vient de lui proposer de lever les filets d'un turbot: une tâche délicate, sur un produit de luxe. Tous deux se tiennent ce matin-là dans la petite salle du restaurant gastronomique du chef franco-libanais, qui porte son nom, près de la place de l'Étoile à Paris. Edith est arrivée la veille, du béguinage proche d'Agen où elle vit: "Je suis passionnée de cuisine du monde, explique-t-elle. Dans mon habitat collectif, qui dispose d'espaces communs, je cuisine souvent pour les autres résidents." Ses derniers menus: un couscous et un plat mexicain.

De la salle luxueuse aux accents clairs – moquette épaisse, tables aux lourds plateaux de marbre, banquettes ondulées couleur sable –, ils peuvent voir la cuisine par le passe-plat. La brigade de trois cuisiniers s'y affaire déjà pour le service du midi. Car c'est bien dans des conditions réelles qu'Edith va rejoindre ce ballet parfaitement réglé propre à la haute gastronomie. La voici maintenant devant le plan de travail en inox, mandoline à la main, pour détailler des lamelles de courge butternut. Le chef, à côté d'elle, rectifie la position. Et les fines feuilles orangées s'alignent sur la planche à découper. Elles viendront envelopper une quenelle où s'équilibrent