

# Le mystère des soufflés au chocolat du pâtissier John

Lionel Jacobowicz (sur une idée de P.G. Kwiat)



*Illustration Gaëlle Tapissier*

Tous les enfants de Hardy City raffolent des soufflés au chocolat de la pâtisserie de John. Sans doute John possède-t-il une recette secrète qui leur donne ce goût exquis. Ils sont délicieusement moelleux et leur saveur est incomparable. Quoi qu'il en soit, John ne laisse jamais entrer personne dans sa cuisine. Il prétend que la seule présence d'un curieux qui chercherait à l'espionner lorsqu'il passe des heures devant son piano gâcherait irrémédiablement la saveur de ses soufflés au chocolat. Ils se vendent comme des petits pains. Petits ou grands, grands parents, parents, enfants ou petits enfants, toute la ville fait la queue jour et nuit devant sa boutique pour acheter ces gâteaux inimitables.

Harcelé de toutes parts par ses admirateurs, John réfléchit au moyen d'augmenter sa capacité de production. Il cherche longtemps une solution qui pourrait lui éviter d'embaucher un apprenti et de participer ainsi à la diminution du nombre des chômeurs de Hardy City. Finalement, il décide de fabriquer ces soufflés au chocolat par paire. Il espère ainsi mettre deux fois plus de gâteaux sur le marché. Il demande à des ouvriers de lui installer deux tapis roulants qui sortiront de sa cuisine vers deux boutiques identiques de vente de gâteaux. Dans chaque boutique, une vendeuse devra ouvrir le four contenant le soufflé au chocolat, renvoyer le four vide vers la cuisine, démouler le gâteau, le couper en morceaux, et vendre les parts aux gourmands qui attendent avec impatience.

Le jour de l'inauguration des deux boutiques arrive enfin et tout semble se dérouler comme prévu. Pourtant quelque chose ne va pas dans la nouvelle production de John. Dans les deux boutiques, les soufflés au chocolat sont parfois aussi succulents qu'avant. Ils ont ce goût inoubliable qui a fait la réputation de la pâtisserie de John. Mais, d'autre fois, ils ont un goût horrible ! Certains clients décident de boycotter les nouvelles boutiques de John. Les plus gourmands persistent et continuent d'acheter des soufflés. En discutant entre eux, ils réalisent qu'il y a un problème avec les gâteaux d'une même paire : ils ne sont jamais tous les deux bons. Si l'un est exquis, alors l'autre est horrible. Mais, nos gourmands ne sont pas plus avancés, car ils ne peuvent pas savoir si le bon gâteau sort sur le tapis roulant de droite ou celui de gauche !

Deux gamins de douze ans, Charlie et Bobby, parmi les plus friands de ces soufflés au chocolat, ont un jour une idée. Ne pourraient-ils pas ouvrir la porte du four avant que celui-ci n'arrive à destination et goûter une toute petite miette du gâteau pour vérifier son goût ? Ils se

précipiteraient alors vers la pâtisserie qui vendra le bon gâteau ? Cette idée leur paraît succulente et quelques jours plus tard, un matin très tôt, Charlie et Bobby se glissent dans la pénombre jusqu'au tapis roulant de droite, ouvrent sans bruit la porte du four très chaud et ... consternation : le soufflé au chocolat qui leur paraissait bien monté se dégonfle dès qu'ils ont ouvert la porte comme un vieux ballon et se ratatine au fond du moule. Il n'est plus question de savoir si ce gâteau sera bon : il sera, c'est certain, immangeable. Charlie et Bobby, un peu honteux, referment doucement la porte du four, bien conscients qu'ils ont peut-être gâché un succulent soufflé au chocolat. Quel goût aurait-il eu s'ils n'avaient pas ouvert le four ? Comment le savoir ? Pourtant ces deux chenapans ne peuvent pas résister à l'envie d'ouvrir un autre four. Stupeur, dans celui-ci, le soufflé n'est pas encore monté ! Et ils réalisent bien vite qu'une fois le four ouvert, il n'a plus aucune chance de monter et que ce gâteau va aussi probablement être horrible par leur faute. Ils ouvrent encore les portes de quelques fours et constatent parfois que le soufflé est bien monté et d'autre fois que celui-ci est peu monté. Ils sont bien conscients à chaque fois qu'ils ouvrent la porte d'un four de gâcher définitivement le gâteau qui s'y trouve et ils se sentent de plus en plus coupables. Mais, des pâtisseries proviennent bientôt des cris de stupeurs, puis assez rapidement des hurlements de colère. Les vendeuses doivent ouvrir les fours et constater que les gâteaux sont horribles, tout ratatinés au fond des moules, même pas présentables sur les étagères de la boutique. Très vite elles sortent en courant de leur boutique pour voir ce qui peut bien passer dans la pâtisserie ou sur le tapis roulant. Bobby et Charlie ne peuvent que détalier vers leur école, poursuivis par John qui, alerté par les cris des vendeuses, sort en brandissant un énorme rouleau à pâtisserie au-dessus de sa tête.

Quelques jours passent. La pâtisserie reprend une activité normale et les gâteaux, même s'ils ne sont pas toujours bons, se vendent bien. Charlie et Bob repensent souvent à ce qu'ils ont observé. Ils aimeraient bien savoir si le goût des soufflés de John est lié au fait qu'ils soient ou non bien montés dans le four avant d'arriver à la boutique. Mais, ils comprennent bien qu'ils ne peuvent pas tester sur un même soufflé au chocolat son goût et le fait qu'il soit ou non bien monté dans le four. S'ils ouvrent le four pour voir l'état du soufflé ce n'est vraiment plus la peine de le goûter. Finalement, c'est encore Bobby qui propose de faire l'expérience suivante : Charlie va s'intéresser uniquement à la boutique de gauche et lui-même à celle de droite. Tous les jours, à l'heure de la sortie des classes, ils iront tester les gâteaux de la même paire, celle qui sortira à cet instant précis de la pâtisserie de John. Chacun décidera, sans en parler à l'autre, soit d'ouvrir le four et de vérifier si le soufflé est bien monté ou pas, soit d'attendre que le four arrive dans la boutique pour acheter et goûter une part de ce soufflé. Puis, ils se retrouveront au square et noteront soigneusement sur un cahier dans un grand tableau bien organisé le résultat de leur test. Charlie accepte cette proposition d'autant plus volontiers qu'il pense que personne ne pourra se rendre compte qu'ils ouvrent des fours de temps en temps en procédant ainsi.

Au bout de quelques semaines, le tableau qu'ils ont rempli ressemble à celui-là :

	<b>Bobby (gauche)</b>		<b>Charlie (droite)</b>	
	<b>Goût</b>	<b>Four</b>	<b>Goût</b>	<b>Four</b>
<i>Lundi</i>	Très Bon		Pas bon	
<i>Mardi</i>	Très Bon			Bien Monté
<i>Mercredi</i>		Pas Monté		Pas Monté
<i>Jeudi</i>	Pas Bon		Très Bon	
<i>Vendredi</i>		Bien Monté	Très Bon	
<i>Lundi</i>		Bien Monté		Bien Monté
<i>Mardi</i>	Très Bon			Bien Monté
<i>Etc...</i>				

Au bout de quelques mois, ils examinent toutes les lignes de leur tableau en détail. Ils comptent et recomptent ce qui s'est passé chaque jour selon les tests qu'ils ont faits. Ils finissent par rédiger les trois constatations suivantes :

- 1- Comme prévu, ils n'ont jamais eu deux Très Bons gâteaux en même temps
- 2- Si l'un d'eux a constaté que dans son four le gâteau était Bien Monté, son ami, s'il a testé le goût de l'autre gâteau de la paire, il l'a toujours trouvé Très Bon.

Mais la troisième constatation est la plus stupéfiante :

3- S'ils ont tous les deux eu l'idée d'ouvrir le four. C'est absolument incroyable mais, de temps en temps, ils ont tous les deux constaté que le soufflé était Bien Monté !

Autrement dit, sur certaines lignes du tableau, ils lisent dans les deux colonnes : Bien Monté, Bien Monté. C'est surtout Bobby qui est le plus consterné par ces derniers cas :

- Charlie, tu te rends compte !!! Si au dernier moment, ces jours là, tu avais changé d'avis et acheté le gâteau au lieu d'ouvrir le four, il aurait été forcément Très Bon puisque le mien était déjà Bien Monté dans son four ! Et pareil pour moi, si j'avais changé d'avis, j'aurais eu moi aussi obligatoirement un Très Bon gâteau puisque le tien était Bien Monté ! Donc, dans ces cas là, si on avait tous les deux changé d'avis au dernier moment, on aurait forcément eu tous les deux un Très Bon gâteau. Or, ce n'est pas possible qu'il y ait des deux côtés en même temps un Très Bon gâteau ! Cela n'arrive jamais !!!

Charlie regarde médusé Bobby qui conclut d'un air sombre :

- Ce John n'est pas seulement un pâtissier hors classe, c'est aussi un sacré magicien !

Bobby et Charlie décident de poursuivre leurs tests sur les gâteaux pendant longtemps encore. Mais les constatations qu'ils ont faites se confirment : s'ils goûtent les deux gâteaux d'une même paire, ils n'ont jamais deux délicieux gâteaux en même temps. Si l'un d'eux voit un gâteau bien monté, le second, s'il goûte l'autre gâteau, il le trouve toujours succulent. Et pourtant, ils vérifient toujours que s'ils regardent les deux gâteaux d'une même paire dans le four, ils sont parfois tous les deux bien montés. Précisément, Bobby calcule que cela arrive dans neuf pour cent des cas où ils font ce test !

Bobby s'épuise toujours à essayer de comprendre ce qui cloche. Dans ces neuf cas sur cent, s'ils avaient changé d'idée au dernier moment, lui et son copain auraient bien chacun acheté un bon gâteau. Donc, quand ils goûtent tous les deux les gâteaux au chocolat, il devrait y avoir, au minimum, neuf pour cent des cas où les deux gâteaux sont excellents ! Mais comment fait-il ce pâtissier fou pour que jamais, absolument jamais, les deux gâteaux de la même paire ne soient bons en même temps ?

Bobby, après de nombreuses nuits blanches passées à réfléchir à ce problème, n'y tient plus et décide un soir d'aller interroger John, le pâtissier. Ce dernier le reçoit assez gentiment et l'écoute sans l'interrompre. Bien sûr, il fronce les sourcils quand il apprend de la bouche de Bobby que lui et son ami Charlie ont ouvert de temps en temps la porte de ses fours. Mais, il est quand même impressionné par la longue enquête qu'ils ont menée. Quand Bobby a terminé son récit en lui expliquant ce qui le troublait, ce qui était incompréhensible, John prend son temps avant de répondre :

- Bien observé, jeune homme. Vous avez raison. Ce n'est pas possible « normalement ». Mais voilà, j'ai réussi à mettre au point une recette de mystérieux soufflés au chocolat quantiques. Elles sont tellement étranges ces paires de gâteaux qu'en réalité, elles ne peuvent effectivement exister qu'en rêve.

Bobby le regarde sans comprendre. John reprend très calmement :

-Eh, oui, je suis désolé, de tels gâteaux n'existent pas, mais les physiciens réalisent des propriétés aussi troublantes avec de la lumière, avec des paires de petits gâteaux de lumière. On les appelle des photons.

Bobby est de plus en plus intrigué. Il dévore les paroles de John qui poursuit :

-Et voilà le conseil que je vais te donner. Si tu veux comprendre, étudier ces propriétés curieuses, il est plus que temps d'arrêter de ne penser qu'à manger. Garde ta curiosité pour l'école et en particulier l'étude de la physique et un jour, si tu deviens étudiant dans une grande école de physique, comme par exemple SupOptique, tu auras la joie de pouvoir fabriquer toi-même tes paires de photons aux propriétés si magiques !