





# Recettes

et dégoûts



Les petites publications d'Arts-Pont



## La brioche rustique

Soupirez d'ennui.

Attendez vaguement quelqu'un.

Rappelez-vous masochistement votre dernier ratage culinaire. Bon, cessez de tourner en rond, vous énervez tout le monde.

Sortez sans enthousiasme les ingrédients fautifs : La farine, les céréales gourmandes, la levure (légèrement périmée).

Ignorez tout concept de dosage. Décidez de remplacer l'huile d'olive par du beurre, tiens, ça changera.

Mélangez mollement la farine, les céréales et la levure que vous avez encore oublié de délayer, pendant que le beurre fond au bain-marie. Comme ça au moins, il ne brûlera pas.

Prise d'une brusque impulsion jetez par surprise un fond de sirop d'érable dans la casserole. Du sucre, aussi. Et puis au diable le bain-marie, allez, à feu vif.

Clapotez caramels. Saupoudrez généreusement de cardamome, et malaxez tous les contenus de vos récipients en une pâte souple.

Si c'est trop sec rajoutez de l'eau, si c'est trop liquide enlevez-en, jusqu'à ne plus trouver un récipient propre.

Haussez les épaules et laissez lever sans illusion.

Effectivement, la pâte ne lève pas.

Au point où vous en êtes, mettez-la quand même à four moyen et oubliez-la.

Quand vous aurez l'impression que c'est cuit, sortez du four et tentez de faire des tranches.

Vous n'auriez pas dû mettre sur grill, la croûte résiste au burin, et l'intérieur se défait comme de la semoule. Et puis trop de cardamome. Vous le savez, pourtant.

Vous n'êtes pas de celles qui jettent le pain, si honteux soit-il, vous vous préparez donc au deuxième avatar de votre brioche rustique.

\*\*\*

## Le pudding aux pêches

Emiettez au marteau votre ex-brioche rustique sous les sarcasmes à peine voilés de votre belle-sœur.

Faites tremper dans du lait et remettez à four encore chaud.

Remuez de temps en temps, en grommelant des incantations de votre choix. Vous obtiendrez ainsi une espèce de bouse très énervante.

Faites-en une affaire d'honneur. Cassez rageusement 5 œufs dans votre mixture, déversez-y une boîte de pêches égouttées coupées en tout petits morceaux, arrêtez ce rire nerveux, vous vous faites du mal (l'ouvre-boîte est dans la caisse à outils). Beurrez outrageusement le plat et tentez de vous relaxer pendant la cuisson (Vous connaissez votre four).

Ça sent encore beaucoup la cardamome.

Respirez profondément, rappelez-vous que vous avez du fromage blanc et des yaourts à finir, nappez-en le pudding avec un demi-verre de kirsch. Servez chaud-froid.

Ça se mange. Si on aime la cardamome.

Remarquez avec une légère honte qu'« on » en reprend.

\*\*\*

## Les aubergines au colombo et à la crème .

Faites fondre les aubergines épluchées et coupées en dés dans un fond d'huile d'olive, dans une petite poêle si vous en avez peu, une grande si vous en avez beaucoup, une moyenne, sinon. Salez.

Remuez et passez voir de temps en temps si ça va. Rajoutez un peu d'eau si vous en avez.

Quand les aubergines sont déliquescents et déstructurés, ajoutez le colombo et la crème jusqu'à obtention d'un mélange relativement homogène, entre l'ocre riche et le vert Véronèse.

Laissez délibérément clapoter jusqu'à ce que ça prenne au fond (Terre de Sienne). Couvrez, éteignez.

Un quart d'heure plus tard, la couche du fond se détache, Ô alchimie, sans souci et se mêle harmonieusement au reste, lui donnant ce petit goût inimitable de caramel bigouden.

Répétez l'opération (Prendre au fond, éteindre et couvrir, touiller) autant de fois que vous en aurez le temps et le courage.

Comme c'est délicieux, faites-en tous les jours, avec des nouilles, du riz, des crêpes de blé noir, du quinoa, jusqu'à en déguster tout le monde. C'est très bon, le quinoa. Méfiez-vous de la cardamome.

\*\*\*

## Les biscuits au sésame au yaourt

Trempez les premiers dans les seconds, mettez-vous-en plein les doigts, et retournez dormir.

\*\*\*

## Le ragoût de chevreau

Caressez le chevreau et devenez végétarien.

\*\*\*

## Le chili con carne

Faites le tour de vos placards. Inspectez votre frigo. Si vous avez un œuf, vous pouvez le faire sur le plat, ou éventuellement le brouiller avec un peu de lait, s'il n'est pas tourné, et le verser sur vos vieux quignons de pain, puis les frire à la poêle, avec ou sans sucre, ça s'appelle du pain perdu, il y en a qui mettent de la cardamome, mais je déconseillerais, on en met toujours trop.

Si vous n'avez pas d'œufs, peut-être un fond de lardons, avec des nouilles ?

Si votre frigo est vide, vous allez pouvoir enfin le dégivrer.

Vous n'allez pas me dire que vous n'avez même pas une pomme de terre ?

Bon. Vous avez un peu la flemme de les cuire. Tant pis pour vous.

Il y a une vieille boîte de conserve, là, en bas.

Grattez la rouille et lisez Chili con carne, réchauffez si vous en avez le courage, mangez à même la boîte et retournez lire, personne ne vous a vue.



## **Incitation au meurtre**

Je ne fais pas usage d'une seule arme, qui signerait une assassine singularité. Non, non, ma panoplie est variée et ne cesse d'augmenter au fil des années : à l'eau bouillante et au couteau des débuts, j'ai ajouté le fond de cocotte brûlant, la vapeur, le grill du four. Jamais encore essayé le karaté, ni l'empoisonnement qui pourrait nous infecter en retour, pas plus que la strangulation (où est leur cou ?). J'ai bien rêvé que certaines se suicident afin de m'éviter ces meurtres – chaque mise à mort me fait souffrir – mais elles sont rebelles, elles aiment la vie. Parfois, inopinément, se produisent des fins de vie par étouffement : un sac en plastique trop bien fermé, oublié dans une voiture, et les petits corps deviennent inertes.

La somme affligeante des crimes qu'ainsi j'ai commis s'élève à des centaines de crevettes, de préférence des jeunettes, une cinquantaine de dormeurs et d'araignées, moyenne d'âge 10-20 ans, des milliers de langoustines adolescentes, d'huîtres et de coquilles Saint Jacques, des tombereaux de moules et quelques brouettes de praires et palourdes. Pourtant pas une serial killer.

La saison importe peu, elle modifie seulement la fenêtre de tir : je n'ai par exemple jamais tué une huître en été, mais des araignées oui. La lune ? sans incidence. Solitude ? une poignée de crevettes. Compagnie ? allons donc occire un bon vieux homard. Triste ? un dézinguage de moules. Pétraradante ? un massacre de coquilles Saint Jacques. Le seul facteur régulier serait l'arrivée des fêtes de fin d'année, la tuerie devient alors effrénée, c'est paraît-il rituel.

Pas de préméditation non plus, je fais montre de plasticité face aux évènements. Si le marchand de bouquet a encore de la came – pourtant il est tard, il est onze heures du matin sur le marché d'Audierne – voilà se pointer une envie de crevettes bien frétilantes, descendues au gros sel dans la poêle chauffée à blanc. Les coquilles passent sous la barre des cinquante francs, aussitôt salivé-je à l'idée de les aligner et de les préparer, à la bretonne, avec leurs jupettes hachées menu, comme me l'a appris tante Annick.

Hormis les huîtres, je cuisine mes victimes. A la brutale (court-bouillon), à la loyale (mayonnaise de base), à la marinière, au beurre d'escargot, à l'armoricaine, à la diable, sautées... et j'en passe. Quel que soit l'apprêt, une constante : ces meurtres concernent ou de vraies femelles ou des travestis. Mais si, mais non, ce n'est pas tout à fait vrai. Le seul mâle, c'est le dormeur, et il rêve.

Mes actes s'accompagnent toujours de tristesse – vivante et mortelle, je supprime la vie et en éprouve une constante et fondamentale aversion –, et d'une difficulté physique que le temps n'amoindrit pas, nulle indifférence

ne se forme à la longue, aucune cruauté. Cela fait sourire peut-être. Ailleurs, on ne rit pas forcément. Dans le village de Pushkar au Rajasthan, les jainistes, d'une secte dissidente du bouddhisme, portent sur la bouche de brefs masques de gaze afin d'éviter d'avalier des moucheron, ce par respect de la vie, de toute vie.

Plutarque : « Que si tu veux t'obstiner à soutenir que la nature t'a fait pour manger telle viande, tue-la donc toi-même, je dis toi-même, sans user ni de couperet, ni de couteau, ni de cognée, comme les loups, et les ours, et les lions, à mesure qu'ils mangent tuent la bête, aussi toi, tue-moi un bœuf à force de le mordre à belles dents, ou de la bouche un sanglier, déchire-moi un agneau ou un lièvre à belles griffes, et mange le encore tout vif, comme ces bêtes-là font. » Il faudrait suivre ce conseil. Or, je n'ai jamais lutté à mains nues, pas plus qu'armée au demeurant, avec une innocente pintade ou un poulet bio, haut sur ses pattes. Pire, lorsque je prépare un osso-bucco, j'oublie l'air bonasse de vaches croisées au long des chemins, leurs cils, leur aimable curiosité de concierge ; et je gomme assez bien de mon esprit le museau effilé des brebis quand grille une de leurs côtes. Misérable amnésie, piteuse incohérence. Mais, pour manger la chair des crustacés, et simplement assouvir une gourmandise, pas de combine possible, pas de défausse : je dois en passer par « donner » la mort, dans un combat fort inégal.

Au moment des faits, mon cœur bat un peu trop fort, je serre les dents, ne supporte aucune jacasserie alentour, et serais prête à gifler le premier plaisantin. Silence et recueillement – *in petto* je parle d'ailleurs à toutes ces

bestioles et leur adresse mes remerciements. Il me faut vérifier sans cesse que l'eau a vraiment atteint son point exact d'ébullition afin que le saisissement soit vif ; je m'assure aussi qu'un couvercle de taille adaptée saura contenir le supplice, l'exagérer et réduire à presque rien sa durée – une araignée qui tente de sortir de l'eau brûlante étant l'un des plus insoutenables accidents de cuisine qui soit. Les situations sont fragiles, et ma détermination peu solide : cette palourde à l'ouverture problématique et je vacille, car elle semble exprimer toute sa résistance (politique ?), voire son indignation. Envie de courir à la côte et de la remettre à l'eau.

Après chaque crabe, je pense que c'est le dernier, que le surimi aurait aussi bien fait l'affaire. Et ça recommence.

La première fois. Ma mère et mes tantes faisaient cela, devaient le faire, c'était leur rôle, point, pas de sentiments, mais du savoir-faire et de la précision car la langoustine trop cuite devient insipide ; stupéfaite de les découvrir capables de cette férocité, et pas seulement de la douceur et de la sévérité qui me faisaient les aimer, craindre et haïr, j'étais aussi excitée par la violence de leurs actes. Et puis, je ne sais ni où ni quand précisément je me suis glissée dans leurs gestes – obligée.

Nous sommes des millions de tueuses – des milliards peut-être en intégrant le temps. Le nombre augmente le mystère.

Je n'ai jamais été inquiétée pour toutes ces morts, on m'en a même parfois félicitée. Le scandale se trouverait alors du côté des auteurs des livres de cuisine qui ont inspiré ces forfaits : une incitation au meurtre pendant des pages et des pages. (Mais il circule pas mal de livres de recettes comme ça. Par exemple dans le Manuel d'Epictète se trouve celle de de la tranquillité et de la sérénité. C'est très simple, y lit-on, il suffit d'assassiner le désir. Quand on sait sa sauvagerie, on imagine le carnage.)

Pauvre crevette. Si bonne, si sucrée, si croustillante. Ses yeux noirs, effarés.



## Recettes aux sentiments

### Quiche à la tomate comme si c'était hier

La première chose que j'ai sue de cette Quiche à la Tomate, c'était cette mobylette, en bas de chez lui, en bas de cet immeuble gris.

Au rez-de-chaussée des fenêtres de la ville ; des barreaux comme aux fenêtres des prisons. C'était en été, la ville de Dijon.

*Justement, le secret de cette Quiche, c'est la moutarde, à étaler sur la pâte, soigneusement.*

*La pâte, brisée.*

Je ne sais plus pourquoi j'étais passée en plein après-midi au pied de cet immeuble qui était donc si gris et où il habitait chez ses parents. Il avait juste seize ans.

Mais je me souviens bien de celui qui m'avait dit exprès « Tu as vu sa mobylette ? »

Oui je l'avais vue, sa mobylette à elle, orange, au milieu du trottoir.

Ensuite, plus tard, je verrais aussi ses mains essorer les tomates quand elles sortent de la boîte.

*Ne pas essayer avec des vraies tomates, ça serait raté. Il faut donc juste, oui c'est ça, les essorer.*

J'étais très jeune. Je ne connaissais pas, je n'avais pas imaginé l'existence de cette Quiche.

Pourtant à l'instant où j'aperçus la mobylette – cette manière particulière qu'elle avait d'être dressée sur sa fourche – j'avais deviné. Elle était nue dans ses bras. Depuis longtemps. Bien avant moi.

Elle est rentrée dans ma vie comme ça, puis dans mes bras à moi. On était souvent nus ensemble, brutalement, tous les trois.

*Ensuite on verse sur la moutarde et les tomates, l'appareil à quiche.*

*C'est ainsi qu'on l'appelle : crème fraîche, œufs, sel et poivre mélangés, c'est l'appareil.*

Quand plus tard on trouva un appartement pour nous deux, lui et moi, elle s'installa dans un logement un peu plus haut, dans la même rue en pente que nous, exprès. Encore exprès.

Et alors ? Et alors on allait regarder la télévision chez elle,  
tard le soir – chez nous on ne l'avait pas.

Une nuit Michel Serres parla longtemps des peintures de  
Carpaccio. Mais le reste vraiment, je ne m'en souviens pas.

J'avais vingt ans. Dans cette ville que je n'aimais pas, c'est  
comme ça que les choses furent pour moi.

*Excellent le soir avec une salade verte.*

## Tarte aux épinards « Restonzenla »

Les années quatre-vingt commencent.  
Sur la grande table de la cuisine immense  
Bientôt minuit, le réveillon, il se fait tard.  
Etrange idée, pas de foie gras, une tarte aux épinards

*Des petits suisses mélangés à du fromage frais  
Des épinards - pas de honte si surgelés*

Tout ça finirait dans la nuit sur le pavé mouillé  
Très juvénile très juvénile  
Tout ça finirait ensuite dans mon lit

*La crème, les œufs, le poivre, des croisillons sur la tarte,  
croustillants*

*Moelleuse la tarte quand on mord dedans  
Beaucoup de temps après dans la nuit à parler  
Et « Si tu veux, tu peux dormir ici »*

Amoureuse folle ensuite sur le chemin de la tapisserie de Bayeux.

Et au matin l'année avait changé  
Pour moi tout commençait...  
Et lui : « restons-en là, restons-en-là »  
Ne faisait-il que répéter.

*Aimé et perdu en une nuit  
Amoureuse folle pourtant, Bayeux, son rire, ses mains,  
Aimée et renvoyée,  
Humiliée, ivre de questions pas posées, bonne année,  
bonne année.*

Moelleuse et cruelle, essayez-la, vous verrez-bien, la tarte Restonzenla !

## La Reine de Saba fait sa déclaration

Ça commence comme ça : Reine de Saba est un gâteau au chocolat.

Je l'ai fait des centaines, des milliers de fois.

*200 grammes de chocolat juste fondu + 100 grammes de beurre à y glisser aussi.*

Reine de Saba pour invités, Reine de Saba pour gens aimés, Reine de Saba pour le goûter des enfants, Reine de Saba au chocolat, Reine de Saba pour les kermesses

d'école et Reine de Saba pour les dîners d'été – dans le jardin, les bougies allumées, une brise légère dans les bambous, la nuit enfin qui est tombée.

*On ajoute simplement 4 jaunes d'œuf, 100 g de sucre, 1 grosse cuillerée de farine.*

C'est un délice aussi au moment du café : ceux qui au dessert l'ont boudé, en général ils ne peuvent plus lui résister.

Reine de Saba l'hiver près du feu de la cheminée, et c'est comme si dehors il neigeait.

*(+ 4 blancs battus en neige justement).*

Il est tendre et moelleux, finement croustillant sur le dessus, humide en son milieu, pas trop sucré mais assez, modeste, pas écœurant, c'est un gâteau exquis, intelligent.

*A cuire à four chaud, préchauffé, dans un moule beurré, et de sucre sur toutes les parois saupoudré.*

Convoitée, adorée, estimée, savourée, la Reine de Saba pourtant se languit.

Elle attend  
votre bouche, votre langue, vos mains,  
vos dents, votre salive, votre souffle.  
Elle attend. Elle vous attend.  
Elle attend d'être mangée  
par vous. Et moi aussi.

## La nuit tous les pirojki sont gris

Dans notre famille, le pirojki se mange exclusivement la veille de Noël. Il remplace au réveillon les huîtres, le caviar, le foie gras, et la dinde aux marrons.

*Pour la pâte il faut faire un trou dans 500 g de farine versée dans un saladier et y casser 2 œufs entiers, 3 cuillères à soupe d'huile et 50 g de beurre fondu, 1 cuiller à café de sucre, et 30 g de levure de boulanger.*

Il est immensément décevant et immensément indispensable.

*La levure se prépare ainsi : il faut verser dessus 1 grand verre de lait tiède + 1 morceau de sucre et laisser fondre 10 minutes.*

Il n'arrive jamais seul mais avec ses congénères disposés sur des assiettes.

C'est le seul lien, selon les années, plus ou moins sec, plus ou moins raté qui nous reste avec notre ancêtre.

Dans notre famille, on ne parle jamais de lui. Mais on pense à lui, fort, en mangeant les pirojki.

*Farce : hacher 1 kg de macreuse qui a cuit avec des oignons et un bouquet garni. Ajouter un peu de riz, cuit aussi et 3 œufs durs et 2 œufs crus entiers et du jus de la viande.*

Il se trempe dans le silence de nos pensées à lui dédiées, et dans le bol de bouillon qui l'accompagne, mais personne ne le dit.

Dans notre famille il y a lui,  
Le père de maman, russe, juif, raflé par les allemands,  
Jamais revenu.  
Dans notre famille  
On pense à lui,  
On communique,  
Une fois par an, avec les pirojki.

## Pâté de Pâques de mon autre grand-mère

*Vendredi-Saint on coupe 4 escalopes de dinde en languettes dans le sens de la longueur. On les laisse mariner trois heures avec 2 échalotes hachées, un peu de sel et 1 petit verre de cognac dans une assiette creuse. On pense à Jésus qui pendant ce temps marine, lui, sur sa croix.*

*Quand on a fini de prier, pour soi, pour les autres, et pour la réussite du pâté, on garnit un moule à cake de papier d'alu beurré puis de pâte brisée. On fait attention, on ne fait pas n'importe quoi.*

*Ensuite on alterne, une couche de chair à saucisse (il en faut 500 g), une couche de dinde, 6 œufs durs dans le sens de la longueur...etc.*

*On s'arrête. On pleure. « Tout ça ne rime à rien », disait Grand-Mère souvent.*

*On pleure encore, le visage dans ses bras, sur la table de la cuisine.*

*Seigneur, seigneur, pourquoi m'as-tu abandonnée ?*

*On se réveille, on se secoue. On sale (un peu). On poivre (pas mal, pas trop). On ajoute un peu d'épices et la moitié restante du cognac. On recouvre soigneusement de pâte brisée et on soude à l'eau les bords des deux couches de pâte. On chiquète ces bords et si par hasard on a jamais chiqueté de sa vie, c'est l'occasion rêvée.*

*On dore au jaune d'œuf le dessus, à décorer à son goût (par exemple des feuilles nervurées en pâte brisée).*

*C'est pas fini ce chemin de croix : maintenant on fait une petite cheminée en carton pour que la vapeur s'échappe et on forme des fentes avec délicatesse.*

*On cuit 1 h 15 à four chaud et on laisse refroidir dans le moule jusqu'au lendemain.*

*Le dimanche on démoule : c'est splendide. On admire. On touche pas. On attend. Quelque chose d'important.*

*Le lundi Jésus est ressuscité.*

*Marie devant la porte du tombeau, c'est nous. Jésus est ressuscité.*

*C'est inouï.*

*Il y a des fleurs. Alléluia. Des poissons en chocolat. Alléluia.*

Des œufs partout.  
Des œufs dans l'herbe, pour les enfants, cachés.  
Des œufs pour les grandes personnes, pour le déjeuner,  
dans le pâté.  
Jésus est ressuscité.

## Christmas pudding du 14 Juillet 1923

Le commandant propose de fêter le 14 juillet à son bord,  
Ils ont mouillé au large.

Toute l'île est invitée.

*Une semaine à l'avance, faire gonfler dans du thé tiède  
125 g de raisins de malaga + 125 g de raisins de Smyrne  
et 250 g de raisins de Corinthe.*

*Mélanger ensuite à 75 g de graisse de rognon de bœuf  
(apprécier au passage la tête du boucher).*

Un bateau doit venir les chercher.

*Le quai est désert : c'est le soir. Il faudrait le filmer.  
Ajouter 125 g de mie de pain émietlée, du sel et 60 g de  
sucre à délayer avec 12 cl de lait et 3 œufs, jusqu'à obte-  
nir une pâte homogène à laisser reposer jusqu'au lende-  
main dans un endroit frais.*

Mon cœur est plein de cette histoire.

C'est un pays de neige, de traîneaux, d'hommes égarés,  
de voiliers dans le port, entassés.

*Le lendemain ajouter un demi verre de rhum et le jus  
d'un citron. Allez, zou, remettre au frais.*

Au pied d'un poteau une faible ampoule électrique pend.

Un homme attend.

Elle ne comprend pas son nom, elle ne voit pas son visage.

Il porte un canotier. Il semble charmant.

*Le troisième jour, ajouter 75 g de fruits confits hachés + 1 / 8 de noix de muscade finement râpée + 30 g de cannelle + 4 épices. Bien mélanger. Laisser 3 jours au frais sans y toucher.*

*La veille, beurrer un moule à charlotte. Verser la pâte. Retourner par-dessus une assiette à maintenir avec un torchon noué autour du moule. Plonger le moule dans une grande marmite d'eau bouillante sans l'immerger. Cuire 5 à 6 heures en ajoutant de l'eau bouillante au fur et à mesure de l'évaporation (assez rapide).*

Quand le pudding est cuit, démoulé, et sur la table de Noël, décoré d'une feuille de houx, flambez au rhum, et pensez à elle : vers un bateau éclairé dans le noir de la nuit, elle avance sur un bateau plus petit.

Vers l'amour de sa vie, elle avance sur la mer dans la nuit.



## Une recette simple pour commencer

Alors, mettre noir sur blanc les ingrédients de l'une de ces spécialités sentimentales qu'il ne saurait être question de laisser plus longtemps entre les doigts du hasard, des circonstances, ou des bévues de l'existence.

J'ai hésité.

Volontiers, j'aurais opté pour une tragédie, mais elle a ses rigueurs, ses maîtres, ses théâtres antiques, son codex antique aussi.

Éviter la tragédie.

La mélancolie est complexe et elle ne supporte pas les à-peu-près, les fantaisies. La paranoïa peut mal tourner, la main ne saurait trembler, elle accuserait aussitôt des lézardes profondes dans l'esprit de l'apprenti.

Mettons donc de côté la mélancolie et la paranoïa.

La tristesse fait partie de ces humeurs humbles qui semblent à la portée du novice, mais dont la simplicité, justement, requiert une certaine maîtrise, une sorte de maturité.

Elle serait aux affects ce que sont aux nourritures terrestres la vinaigrette ou l'œuf mayonnaise. C'est dire.

Plein de respect pour ces institutions, je me détournerai de la tristesse.

J'ai préféré une bonne vieille nostalgie. Ça ne se rate pas. Cela peut s'avérer délicat à servir et à déguster mais sa préparation ne demande que de la patience et un peu d'attention.

Le fond. N'attendez pas le dernier moment, il doit être préparé longtemps à l'avance et conservé. On n'hésitera pas à le congeler et il n'y aura qu'à en réchauffer une partie lors de chaque utilisation. Chez un enfant équilibré, deux éléments entrent dans sa composition : des heures d'or et une franche rupture.

Celle-ci doit être précoce, de préférence unique, et son amertume aura tout à fait disparu lorsqu'elle aura été liée adroitement au tout début de votre préparation. Mais on aura soin de la choisir, selon la saison et les opportunités, pas excessivement tragique, sinon elle effacerait totalement le parfum discret des heures d'or. Disparition d'une nourrice, déménagement familial, exode soudain ou mort d'un des grand-parents, faillite avec vente des biens immobiliers, tout cela fera l'affaire et cette liste n'est pas exhaustive. Une mère souffrante, endeuillée, ou même volage avec des éclipses assez brèves et inexplicables, peut aussi avantageusement faire l'affaire, voire se mêler aux franchises ruptures sans rien gâcher.

La qualité du fond est une des conditions de la réussite. La hâte fait parfois court-circuiter des étapes, des seuils à peine sensibles. Mais elle conduit à des imitations falotes, approximatives, à des ragoûts de morosité peut-être agréables mais ne valant certainement pas une vraie nostalgie.

Après avoir saisi la franche rupture déjà mentionnée, sur feu vif, mouiller le tout de pluies fines, de lumière et de ces ciels trop blancs d'avril, de quelques larmes et de jours d'ennui, pousser les flammes pour obtenir un vrai bouillon, écumer les douleurs les plus superficielles. Baisser le feu et assaisonner : on utilisera les toutes fraîches excitations de l'heure, les érections à peine écloses.

C'est alors qu'on essaiera d'incorporer progressivement les heures d'or. Le mieux est de commencer par petites touches : une voix maternelle qui chante indéfiniment la même comptine en berçant, des sourires, des échanges de regards pleins de foi. Très progressivement on y adjoindra de plus amples moments, des petites vacances chez une marraine très aimée, des congés d'été dans une maison familiale au bord des bois ou de l'océan, de longues promenades au Jardin des Plantes avec un guide enthousiaste et lui-même un peu rêveur. Et un peu plus tard, des visites au cimetière Montparnasse en compagnie d'une parente étourdie et savante. Quelques après-midi dans la compagnie d'un enfant de sexe opposé, assez savant également, sont à ce stade indispensables.

La destination des promenades indiquées plus haut semble arbitraire mais elles sont assez exemplaires. Quant au reste, on aura intérêt à laisser mijoter dans une petite ville de province : les sous-préfectures désaffectées, les anciennes capitales régionales qu'une mauvaise coïncidence ou une situation géographique peu favorable auront plongées dans une disgrâce administrative prématurée, ou une vieille cité coloniale détrônée par une rivale de verre et de béton, seront le creuset idéal. Mais bien des quais de canaux désuets, bien des alentours de corons, des chantiers abandonnés, des friches industrielles ou des quartiers pavillonnaires en meulière réserveront de bonnes surprises quand on devra s'en contenter. Personnellement, je connais sur la Seine un peu en amont de Paris, un petit terrain portuaire plein d'usines chétives, de métalleries agonisantes et de décharges, qui vaut bien les grandes enseignes, et certain parc de château entre Berry et Sologne.

Votre fond est prêt. Je conseille de ne plus trop s'en occuper, tout au plus d'y adjoindre dès l'adolescence quelques lectures, mais le mal est fait.

La suite est beaucoup plus simple, il suffit de confectionner à part de nouvelles heures d'or et l'on doit employer à ce moment un simple sentiment amoureux. Si l'on aime une nostalgie raffinée, légère, mais non sans profondeur, afin que la nouvelle émotion appelle toutes les saveurs que vous aurez lentement dissimulées dans votre fond, il ne faut pas qu'elle les recouvre de toute sa puissance. C'est pourquoi on aura recours à des amours éphémères, des liaisons brèves et intensément éprouvées, des histoires ébauchées sans lendemain. Une passion non

partagée et non avouée conviendra également. La fin peut être soudaine ou délayée, le mieux serait qu'elle ne fasse pas trop souffrir. Laissez reposer, réservez. Dans certains cas assez délicats et plus difficiles à réussir, le sentiment amoureux n'est pas tout à fait révélé, il est à peine senti, il est en devenir. La nostalgie peut alors être d'une rare subtilité, mais elle risque d'être fragile, elle dure peu.

Au moment voulu, vous aurez préparé une petite part du fond, réchauffé grâce aux circonstances ou au décor. Personnellement j'aime le décor : c'est toujours le même, et la banalité est un de ses atouts. Il peut être celui de la fin de toutes choses, ou mieux, seulement l'évoquer. Est-ce qu'octobre n'est pas le mois de la nostalgie ? Un feu de feuilles sèches rougeoyant dans les premiers soirs froids, la couverture d'un livre aperçue dans une devanture de bouquiniste, un vieux jardin éventré, une bannière de brume à la pointe de hauts sapins noirs, une automobile reconnue au faîte d'un empilement de carcasses sur un terrain vague, et la douleur précieuse est à portée de main.

Versez d'un seul coup une petite quantité de réminiscence, un peu de ces heures amoureuses que vous avez réservées, dans votre fond. Mélangez activement et maintenez sur une flamme discrète. Il vaut mieux ménager à ces réminiscences un effet de surprise, voire de surgissement paradoxal. Apollinaire a très bien souligné cet effet dans sa *Chanson du mal-aimé*. J'ai ainsi le souvenir d'une rue de Paris à proximité de laquelle je ne pensais pas me trouver, au sortir d'une anodine réunion de malfaiteurs. J'avais du temps à perdre, je fis quelques pas de touriste et tombai devant une porte cochère monumentale qui m'avait paru,

adolescent, aussi lumineuse et aveuglante que le seuil d'un des derniers cercles du Paradis.

Incorporez progressivement toutes sortes de souvenirs, et en premier lieu des promenades. La marche côte à côte est un des plus sérieux facteurs de réussite d'une future nostalgie. Lorsque vous en avez conservé des extraits de qualité, ils sont un révélateur ineffable des enivrantes douleurs.

C'est terminé.

On peut servir plusieurs fois de suite, le goût allant parfois en s'affinant les jours suivants.



## Un petit goût de...

Savez-vous quel est le point commun entre le beurre d'Echiré, l'huître de Belon, l'agneau de Sisteron, la ratte, la mâche, la morille, la truffe, le Pineau des Charentes, l'Os-ciètre et la crème d'Isigny ? Ce serait, selon de prétendus connaisseurs, leur « petit goût de noisette »... Permettez-moi de vous démontrer, en une demi-douzaine d'arguments classés ci-après du plus faible au plus fort, l'emploi outrancier de cette expression, voire son illégitimité, que d'aucuns invoquent dans l'idée de nous décrire avec subtilité qui la truffe, qui la ratte.

Penchons-nous tout d'abord sur la récurrence de cette hypothétique caractéristique organoleptique parmi des aliments aussi divers. Un tel phénomène présuppose une imprégnation directe ou indirecte de la noisette dans ces produits, quels que soient leur type d'assimilation ou leur région de production.

On peut imaginer, c'est vrai, une diffusion du goût de noisette aux morilles et aux truffes due à la proximité de celles-ci avec des noisetiers. Ajoutons à la rigueur la mâche et la ratte qui pourraient éventuellement bénéficier d'infiltrations

de molécules de noisettes grâce à la circulation anarchique des eaux provoquée par le remembrement

La présence d'un résidu de goût de noisette suffisamment fort pour être identifiable dans la chair d'un ruminant ou même dans les produits laitiers est quant à elle plus difficile à concevoir du fait de l'allongement de la chaîne alimentaire...

Mais que dire de cette transmission aux œufs d'esturgeons ? Cela impliquerait l'élevage de ces poissons mythiques et l'importation de complément alimentaire à base d'extrait de noisettes génétiquement modifiées ou, pire (?), à base de concentré d'agneau de Sisteron desséché ! Non. Soyons sérieux ; personne n'oserait imposer une telle idée. D'ailleurs l'industrie agroalimentaire n'introduit même pas d'arôme de noisette de synthèse dans l'alimentation industrielle. Or si le petit goût de noisette optimisait considérablement la saveur d'un aliment, elle ne se serait certainement pas privée de cette technique ô combien économique pour tromper le consommateur.

Mais supposons que le petit goût de noisette soit réellement une saveur exquise digne des produits les plus raffinés.

Les Parisiens, qui ne sont pas fous, ne se pâmeraient pas devant l'huile d'argan ; ils la snoberaient et achèteraient bien sûr de la bonne huile de noisette pressée à froid – ou de l'huile de noix à la rigueur. Tandis que le Nutella serait, inévitablement, un mets rare et très coûteux !

Et si le goût de noisette remportait la palme du gastronomique, ne pensez-vous pas que la plupart des grands chefs seraient nécessairement des écureuils ? Serait-ce raisonnable ? Et n'irions-nous pas plutôt dans des restaurants trois noisettes dont les frigos seraient des arbres ?

Aussi, chers amis, n'êtes-vous pas convaincus que cette hasardeuse expression relève décidément du délire ? Personnellement je le pense.



## Cuisiner

Quelques remarques très intéressantes en guise de préambule. Je m'insurge, je peste, je giflerais, il m'arrive même, je le confesse, de m'évanouir de rage, quand le soir, bien au chaud sous ma peau de dromadaire (souvenir d'Égypte), assis au coin de la cheminée où mon homme à tout faire aime bien jeter un tronc de chêne ancestral de temps en temps, – mais pas trop hein ! la dernière fois, avec ses conneries, c'est la moitié de la baraque qui a cramé – je constate la désinvolture avec laquelle certains livres de cuisine sont écrits. Que d'approximations, que de choses mal dites ou pas du tout, que de sous-entendus, de digressions inutiles, voire dangereuses !

Voilà, on se met à les lire et le temps passant, on néglige que c'est tout le ragoût de belettes qui est en train de brûler à l'office. Alors je me décourage, le livre me tombe des mains, souvent sur le pied, évidemment celui où j'ai mon rhumatisme, et il me reste bien peu de forces pour ramper de mon fauteuil Club à mon écritoire, ce qui fait une trotte dans ce grand château lugubre, niché solitaire sur un promontoire battu par les vents, cerné par les loups, – sans parler de la Bête ! –, où mes ancêtres firent la fortune que l'on sait en rançonnant des pauvres

crétins pleins aux as égarés sur nos terres (le pillage de la caravane qui convoyait le trésor de la cathédrale de Saint K, il faudrait qu'un jour je raconte ça, les vieux du village en tremblent encore). Heureusement, Sophie, ma vieille gouvernante, qui n'a pas que l'inconvénient de me terroriser avec ces racontars stupides comme quoi mon sang est maudit (« Maudit ! », aime-t-elle à répéter en levant son doigt décharné vers le ciel) et que le crime (« Le crime ! », aime-t-elle à répéter en disparaissant au bout des couloirs interminables du manoir un candélabre à la main), « Le crime », dit-elle (ça va, vieille carne, on a compris !) ne sera lavé que le jour où on découvrira ma dépouille affreusement déchiquetée – la Bête ! – au pied de la falaise, Sophie, cette peste intarissable, a conçu un dispositif ingénieux, – en gros, des poulies des courroies et une planche à roulettes, je vous passe les détails –, qui me permet de me rendre à mon lutrin de travail sans trop me fatiguer. Et là, soir après soir, debout jusqu'à pas d'heure, je bosse, mes deux fidèles Braque de Weimar grognant à mes pieds mais pas trop non plus, le mois dernier il a fallu que je fasse piquer leur mère, Alexandra, elle m'avait mordu au mollet et ne voulait plus lâcher, cette saloperie.

Mais à part cet incident navrant, quelle aubaine de rédiger tant de lettres anonymes pour menacer les auteurs à la con de ces livres de cuisine abjects ainsi que les éditeurs faisandés qui ont eu l'audace de publier de tels torchons.

Et puis j'oublie. Oui, je suis comme ça.

## Pratique

A mon sens, pour cuisiner comme il faut, il n'y a que trois instruments de mesure indispensables :

- La pelletée (et son pendant, la pointe de bêche)
- Le tonneau
- Le tombereau (pas la charrette à moisson, qui est plus petite, mais le tombereau traditionnel).

Et puis basta ! Quelle importance un peu trop de ceci ou cela ?

Les ustensiles ne doivent pas non plus être trop sophistiqués.

La base :

- Une hâche
- Une lampe à souder
- Des tenailles
- Un fouet (de cocher)
- Une trousse de maquillage
- Des bottes d'égoutier
- Un wok (pour se protéger le crâne des inévitables gravats tombant du plafond de la cuisine)

Quant à la cuisson, four doux ou moyen, feu vif ou léger, franchement, qu'est-ce que j'en ai à foutre ?

Toutes mes recettes sont prévues pour 150 personnes. Si vous êtes plus nombreux, augmentez les quantités en proportion.

### Avocat à La Raspoutine

Difficile / hors de prix / petites et grandes réceptions.

Toutes saisons.

Préparation: 6-7 heures. Cuisson : néant.

#### INGRÉDIENTS :

Une voiture d'occasion

Une queue de vache (demander à l'équarrisseur qu'il mette le reste de la vache de côté)

Un poulet

Deux packs de 12 Kro

Des autocollants du groupe AC / DC (ou à défaut de Kiss)

Une barbe de trois mois

Des cheveux longs et sales

Un vilebrequin

Une dague

Une paire de ciseaux

Une poignée d'insultes

Un sosie vivant de Charlton Heston

Des gendarmes

Un ballon

Une cage à serin

Un paquet de chips

Une botte de cresson

Farine (un paquet de 250 g.)  
Bouquet garni  
Sel  
Poivre

Acheter la voiture d'occasion. Vérifier que les freins sont nases et qu'il y a du jeu dans la direction. Démonter les plaques minéralogiques et remonter à l'envers. Casser le pare-brise. Accrocher la queue de vache au rétroviseur. Avec la dague lacérer la banquette avant et la banquette arrière s'il y en a encore une. Répartir les autocollants du groupe AC/DC (ou à défaut ceux de Kiss) sur les portières. Avec le vilebrequin percer le pot d'échappement en trois ou quatre endroits. Il n'est pas nécessaire, comme certains le recommandent, d'encapuchonner la sortie du pot d'échappement avec un sifflet imitant des bruits organiques. A la place du mort, installer le poulet vivant dans la cage à serins. Ne pas oublier de le plumer avant. Dans le coffre arrière mettre les restes de la vache. Démarrer puis entamer le pack de Kro. Parvenu au croisement de la D12 et de la V7, disposer la voiture d'occasion en travers de la route. Ne pas éteindre le moteur. Attendre. Décapsuler une nouvelle Kro. Quand les gendarmes arrivent à point nommé, faire des appels de phares. Renouveler l'opération. Actionner le klaxon italien si nécessaire. Refuser de descendre de la voiture d'occasion. Ne pas montrer le permis de conduire ni la carte grise. Faire mariner les gendarmes. Une fois qu'ils auront demandé de souffler dans le ballon, décapsuler une autre Kro. Boire cul sec. Souffler dans le ballon. Ajouter une poignée d'insultes. Dire en désignant la cage à serin : « Les poulets, voilà ce que j'en fait ! » Poivrer le poulet. Ajouter : « Bande d'enculés ! » Refuser

de les suivre. Se débattre en agitant une Kro décapsulée. Veiller à ce que la mousse de la bière arrose copieusement les gendarmes. Lorsque les gendarmes découvrent les restes de la vache dans le coffre arrière, dire que c'est le cadavre du petit Grégory. Dans la cellule de dégrisement, refuser de partager les menottes avec le sosie de Charlton Heston. Dire : « Je le déteste ». Puis : « je voudrais le voir mort, cette enflure ». Ensuite, hurler, baver, pisser. Découper les vêtements à la diable avec la paire de ciseaux. Lacérer la chemise. De même pour les cheveux longs et sales. Mettre des branches de bouquet garni dans les cheveux sales et dans la barbe de trois mois. Dire : « Ra-Raspoutine ! », en roulant des yeux. Répéter : « Ra-Raspoutine », sans cesser de rouler les yeux. Répandre en pluie sur le sol le contenu du paquet de farine. Se rouler sur le sol. Exiger un avocat. Ouvrir l'avocat par le dos, sans séparer les deux moitiés. Pour y arriver, enfiler à l'intérieur de l'avocat la lame du couteau par le bas jusqu'à l'autre extrémité. Puis fendre en donnant un mouvement régulier de scie à la lame. Retourner l'avocat complètement ouvert et l'aplatir avec la paume de la main. Saler et présenter avec les chips et le cresson non assaisonnés. Procéder de même avec quiconque s'approche.

\*\*\*

## Chaud-Froid de cornichons

Atroce / déraisonnable / en-cas

Du 01 / 12 au 31 / 05 (fermé en juin)

Préparation : La nuit. Cuisson : à volonté.

### INGRÉDIENTS :

Un roux

Deux cornichons (ou, à défaut, une quiche et un thon)

Cinq patates

Un chinois

Un nègre

Des salades

Une purée

Une poule

Un marron

Une sonnette

Une machine à laver (ouverture frontale)

Une vache

Une botte

Un canapé

Une chemise

Un chou

Une pilule

Des chaussons

Une paire de claques

Des tartines grillées

Une morue dessalée

Une andouille

Une prune

Une mayonnaise

Un bouquet  
Sel  
Poivre

Faire fondre un roux. S'il résiste, envoyer la poule, puis la morue dessalée. Le maquereau en dernier, pour le réduire. Pendant ce temps, inviter les deux cornichons à l'apéritif (sexe indifférent). A défaut, une quiche et un thon. Mettre les chaussons. Compter 35 minutes de blablas à gros bouillons. Faire suer. Lorsque les deux cornichons ont rendu tous leurs « Oh » et leurs « Ah » et leurs « Tu ne trouves pas ? » et leurs « Je suis bien d'accord », échauder brutalement. Puis étouffer. Détacher la peau des deux cornichons. Demander au roux fondu son avis. Ne pas s'étonner s'il débite des sornettes. Réserver. Fourrer les deux cornichons dans le tambour de la machine à laver. Essorer à 1800 tours / minute. Voir par le hublot de la machine qu'ils bougent encore et poussent des cris affreux couverts par le bruit du moteur. Frémir. Entendre la sonnette. Ouvrir la porte d'entrée. Flûte, les cinq patates ! On avait dit 20 heures pas 19 h30. Introduire. Disposer les cinq patates sur le canapé. S'étonner avec elles que les deux cornichons ne soient pas encore arrivés. Feindre un début d'inquiétude. Redemander son avis au roux fondu. S'il le donne comme de coutume (inepties, calembours, borborygmes), larder copieusement. Profiter de la stupeur des cinq patates sur le canapé. Sauter dessus. Retourner comme une crêpe. Hacher menu. Réserver. Entendre la sonnette. Prune, c'est le chinois ! Laisser passer. Improviser. Dire n'importe quoi. Lier le chinois au roux fondu. Ajouter les cinq patates. Jeter dans le tambour de la machine à

laver. Faire tourner 50 minutes (programme 90° blanc éco). Entendre la sonnette. Ah la vache, c'est le nègre ! Enfiler la chemise sur le nègre. S'extasier. Dire : « Choux ! ». Débiter les salades. Dorer la pilule. Souffler le chaud. Puis souffler le froid. Lorsque le nègre est mûr (25 minutes à petit feu), proposer la botte. Esquiver la paire de claques et le marron. Reculer vers la machine à laver. Lorsque le nègre saute, déverrouiller la porte de la machine. Ouvrir en grand. Refermer la porte sur le nègre. Appuyer sur la touche « assouplissant textile ». Saler, poivrer. Laisser macérer toute la nuit. Le lendemain dans la matinée, servir bien tendre et encore brûlant à même la table. Attention! ne pas réchauffer les restes. Etre mauvais. En revanche, froid avec la mayonnaise et les tartines grillées. Etre délicieux. Drelin-Drelin. Entendre la sonnette. Purée, l'andouille ! C'est le bouquet.

\*\*\*

## Martien farci aux pruneaux

Facile / raisonnable/ dîner entre hommes

Été (nuit du 17 au 18 juin) – Hiver (nuit du 5 au 6 janvier)

Préparation : Plus ou moins deux ans.

Cuisson : 3 minutes.

## INGRÉDIENTS :

Une carabine de type Winchester  
Une boîte de 60 cartouches  
Un lance-flammes  
Deux grenades à main  
Une meute de chiens féroces  
Un sifflet à roulette  
Un grand couteau (ou, à défaut, une épée bien aiguisée)  
Une lampe frontale  
Une paire de bottes  
Un ciré  
Une fille de notable du terroir  
Deux pull-overs.  
Une matraque  
Une perruque de clown bien verte ou orange sanguine  
Une cotte de maille  
Un grand sac en jute  
Un gourde de Calvados (75cl)  
Une cape des Trois mousquetaires  
Un enfant bien ingrat (pus ou moins dix ans) de préférence mâle  
Une paire de chaussures de taille 54  
Un sachet de bonbons à la violette  
Un feu d'artifice du 14 Juillet  
Une paire de bas résille  
Une barrette de haschisch  
Une équipe de FR3-Régions  
Une crécelle  
Un casque de chantier  
Cinq enfants de 0 à 18 ans  
Une dizaine de fusées de détresse

Un pot de moutarde blanche (185 g)

Bouquet garni

Sel

Poivre

Lire des livres très captivants sur la fin du monde pendant au moins trois mois. Bien s'en imprégner. Regarder ensuite des cassettes de films d'épouvante des nuits entières. Sortir dans le jardin en hurlant. Ne pas oser rentrer se coucher. Frapper chez la voisine vers les trois heures du matin. Lui raconter que la nuit sur la lande on aperçoit des lueurs bizarres. Répéter l'opération plusieurs fois, d'abord avec d'autres voisins puis avec des amis. A ce moment faire réduire six mois dans un H.P. Une heure par jour, parler des lueurs bizarres la nuit sur la lande avec le professeur Clamart. Revenir. Organiser une fête pour marquer le coup. Inviter des amis. Tirer le feu d'artifice du 14 juillet. Profiter de la liesse générale. Recommencer à parler des lueurs, sur la lande, la nuit, bizarre, non ? Quand les amis sont bien saisis d'effroi, tamiser les lampes, prendre un ou deux airs entendus et faire mitonner le bruit qu'il y a un moyen de se débarrasser des Envahisseurs. Recouvrir les éclats de rire avec des vanes blessantes et distribuer des bons coups de poings s'il le faut. Couper court aux conseils de tout le monde. Enfiler les affaires, en commençant par les bottes et en finissant par la cape de Trois Mousquetaires. Détacher les chiens féroces. Les laisser aboyer et mordre tout ce qui bouge. Pendant ce temps-là, attirer l'enfant ingrat avec le sachet de bonbons à la violette. Dire que ses parents ne sont pas ses vrais parents puis pincer là où ça fait le plus mal (le gras de la hanche). Tartiner sa bouche avec la moutarde blanche. Lorsqu'il pleure, attraper

l'enfant ingrat et le jeter dans le grand sac en jute. Mettre le sac sur l'épaule. Partir sur lande. En chemin, compter une cinquantaine de cadavres d'animaux et de bergers atrocement mutilés (les chiens féroces). Piler net au lieu-dit de « L'homme mort de désespoir qui s'est pendu après s'être tiré une balle dans la tête et avoir avalé des litres et des litres d'eau de Javel ». Frissonner. Attendre. Éviter la morsure des chiens féroces en tirant les fusées de détresse dans leur direction. Attendre. Fumer un joint de haschisch préalablement roulé, puis deux, puis trois, et ainsi de suite. Quand il n'y en a plus, fumer le bouquet garni. Allumer la lampe frontale en la dirigeant vers le ciel. L'éteindre. Répéter l'opération quinze fois. Boire la gourde de Calvados d'un coup. Jeter une pincée de sel par dessus l'épaule gauche. Lorsque la soucoupe volante se pose dans la lande désolée, armer la carabine Winchester tout en faisant sortir l'enfant ingrat du grand sac en jute à coup de pieds. Vérifier qu'il est bien défigurés par le chagrin. Pincer de nouveau. Faire tourner l'enfant ingrat sur lui-même à toute vitesse. Repincer. Souffler dans le sifflet à roulette et agiter la crécelle. Quand les martiens intrigués par ce manège et croyant reconnaître un des leurs sortent de la soucoupe volante avec des messages d'amitié entre tous les peuples de la galaxie, armer la carabine Winchester et tirer généreusement dans le tas avant que les martiens ne dégainent leur revolver-laser (en général le chargeur de 60 cartouches suffit mais prévoir deux). Dire : « Apporte ! » à n'importe lequel des chiens féroces. Finir les martiens avec la matraque. Les écorcher vif avec le grand couteau. A défaut, passer au fil de l'épée bien aiguisée. Choisir le martien le plus dodu. Farcir avec les grenades à main. Dégoupiller. Flamber au lance-flammes. Piler le foie et,

10 minutes avant de servir, l'ajouter à la sauce, ainsi que le sang versé. S'inquiéter que l'équipe de FR3-Régions a bien tout filmé. Faire rire en déguisant le reste de martien avec la perruque de clown bien verte (sinon, l'orange sanguine), le casque de chantier, les deux pull-overs, la cote de maille, la paire de bas résille, les chaussures de taille 54. Enfiler par-dessus le ciré. Poser pour les photographes à côté du résultat. Accorder une interview. Ne pas partager la gloire. Pousser l'enfant ingrat dans un précipice. Mettre les chiens féroces à la SPA. Poivrer les environs du chenil pour qu'ils ne puissent pas retrouver leur chemin et se venger. Rentrer triomphalement au village. Épouser la fille du notable du terroir. Avoir les cinq enfants de 0 à 18 ans. Se présenter aux élections municipales. Écrire le récit du carnage. Faire un best-seller. Se présenter aux législatives. Échouer. Se représenter cinq ans plus tard. Être élu. Attendre son heure. Devenir président à la faveur d'un risque de putsch militaire. Puis dictateur. Déclarer la guerre aux martiens. La gagner. Faire revenir les cinq enfants de 0 à 18 ans. Organiser une lutte fratricide pour la succession. Laisser mariner. Réserver le survivant. Désigner un autre héritier au trône. Se retirer dans un monastère. Laisser reposer. Mourir à petit feu.



## **Recette du XII<sup>e</sup> siècle pour obtenir un pigment de couleur verte**

Alors que je travaillais sur l'histoire du hockey sur gazon en Basse-Bretagne, le hasard m'a fait découvrir dans la bibliothèque paroissiale de Sainte-Deizideuc, au diocèse de Cornouailles, un recueil de recettes latines du XII<sup>ème</sup> siècle pour fabriquer des pigments et des colorants. La plupart de ces recettes sont connues et voisines de celles transmises par d'autres manuscrits. L'une d'elles, cependant, me semble inédite et présenter des particularités propres à retenir l'attention. Je la publie ci-dessous, avec l'espoir qu'elle pourra être utile à quelque peintre, quelque teinturier ou quelque porcher. J'en propose également une traduction en français moderne, sans cacher les difficultés présentées par le texte, rédigé dans un latin pré-scolastique, tourmenté, pédant et sententieux.

Je remercie ici toutes les personnes qui m'ont aidé dans mes recherches, notamment Monsieur le Doyen de Sainte-Deizideuc, mon confrère et sosie Leonardo Di Caprio, acteur du best-seller *Jojo Lapin contre-attaque*, ainsi que sa cousine, Marie-Françoise Chignon-Brossard (pas celle qui fait épilation définitive en étage, l'autre).

Sainte-Deizideuc, Bibliothèque paroissiale, ms. 103622,  
folios 723 v - 724

(vers 1140)

*Si forte vis facere nonnullum colorem viridem  
venustum, tunc porcum verrem accipe robustum et  
validum, unum ex illis porcis armoricanis tantum in  
Sizanensi promontorio adstantibus, quos natura plenius  
ornavit et qui, ut scrofae regionales ferunt, praestant  
satis strenui ad copulationem carnis maximam perducen-  
dam. Simulatione simulationis nulla (non debet animal  
suspiciosum fieri ; si necesse sit caput petaso fibrino tege  
raro, sicut nuper sovietici solebant speculatores) verrem  
mulce permulceque, benevolentiam compone supinam,  
quo medio tempore eum duce leniter usque ad tutamen-  
tum parvum, quodlibet tutamentum, immo tutamentum  
deruptum cuius tectum ferreum cum albu-plasto restau-  
ratum est. Quo in loco, pugilatosi chirothecis inductis,  
subito pugno verris genitalia percute – accipe porce ! His  
actis soporem porci tolera placide diuturnam. At verre  
soporem excutente caudamque fremiter agitante – accipe  
porce iterum ! – pugno secundo genitalia ejus percute  
maxime. Quod credo satis. Tamen cave modo, amicille,  
inspiceque animal certe mortuum ante opera illa diligen-  
ter facienda.*

*Nunc debes episcopali cum forcepe verris haud diu  
occisi monstruosas desecare partes, id est istas porten-  
tosas quas appellare solet custos scholae quidam dicens  
« modo non veniatis usque ad meas desecandas ! ».  
Nullam tamen sequaris viam falsam : aures non agitur.*

*Tum vero, animalis partibus inferioribus miseri ordine decenti collocatis, tantum partes desecatas gerere debes. Quas enim pone in vasculo aetatis bellum insequentis pyrexoso, quod inde plenum in olla aetatis bellum antecedentis metallica. Nam adde aliquid lixivii quod vulgo dicitur « Soli-vaisselle » et aliquid dulcium vulgo « Bounty ». Quam mixturam decoque signiter, indicia nona mussitans ad grumos comprimendos (hispaniensi lingua infera scholastica, si loqui potes). Si necesse est, aliquo lactis superundantis utere impedimento. Quod excoque maximum, usque ad crustuli menthosi permaxime exsucti simulationem. Longue ! Perlongue ! Quamobrem intervallum necesse est breve. Dein, mixtura vacuefacta tota, squaloribus vaporatis, residuum glutinosum subige leniter, chirothecis pugilatosi accurate permutatis pro suillis perforatis (debent cupiditates terminari !). Tunc si efficienter subigeris, viridem colorem auferres bellissimum, illum certum quem feminae scriptores literarumque iudices « viridem onanicum » dicere eleganter solent.*

*Sic receptum facillimum cito factum cum foco.  
Cujus quare documentum dimittere verbosum inutile.*

---

Pour si des fois tu veux faire un peu de belle couleur verte, prends un verrat de bonne tenue, l'un de ces porcs bretons qu'on ne trouve que dans le Cap Sizun et qui, aux dires des truies de la région, sont fort bien pourvus par la nature et particulièrement vaillants pour leur

pratiquer « les grandes manœuvres de chair ». Sans avoir l'air d'avoir l'air (il ne faut pas que l'animal se méfie ; au besoin couvre-toi d'un chapeau gris en feutre taupé, semblable à ceux des espions soviétiques des années soixante), amadou le verrat, fais camarade avec lui, feins la plus complète nonchalance et, ce faisant, conduis-le débonnairement dans un petit hangar, n'importe quel petit hangar, même un hangar déglingué dont les tôles ont été rafistolées à l'albuplast. Là, tout soudain, après avoir revêtu des gants de boxe, file-lui un bon coup de ramponneau dans le télésiège – vlan ! – puis laisse-le vadrouiller quelques instants dans les évanescences. Au moment où il commence à gromuler de nouveau du corgnolon, re-vlan ! nouveau coup de ramponneau dans le télésiège. Cela devrait suffire. Toutefois, Achtung, p'tit gars ! vérifie bien que la bête est devenue posthume avant de procéder maintenant de la manière ci-jointe.

A l'aide d'une pince-monseigneur, sectionne sur le verrat génocidé de frais cette monstrueuse partie correspondant aux organes dont parle un surveillant de collègue lorsqu'il dit à ses élèves « vous commencez à me les sectionner ». Ne te trompe pas, il ne s'agit pas des oreilles. Après avoir remis un peu d'ordre dans l'entresol du pauvre animal, concentre-toi sur les organes sectionnés. Place-les dans un saladier en pyrex des années cinquante, et ledit saladier en pyrex des années cinquante dans une marmite en fonte des années trente ; ajoute un peu de soli-vaisselle et de l'extrait de bounty ; puis fais bouillir le tout en marmonnant quelques preuves par neuf (si possible en espagnol de lycée, deuxième langue) pour éviter les grumeaux. Au besoin utilise un anti-monte-lait. Fais réduire le tout

jusqu'à ce que cela ressemble à un bonbon à la menthe très sucé. C'est long, très long, et ici une petite récré s'impose. Puis quand la jolie mixture s'est entièrement vidée de ses oriflammes, malaxe doucement le résidu galipoteux en ayant eu bien soin d'avoir auparavant échangé les gants de boxe contre des gants en pécarri à trous (il faut savoir limiter ses ardeurs). Si tu malaxes convenablement, tu obtiendras un très joli vert, un vert de cette nuance que les dames écrivaines membres de jury littéraire qualifient élégamment de « vert branlette ».

Voilà la recette. Elle est très simple, vite-faite-sur-le-gaz. Ce n'est pas la peine d'en faire un documentaire.



## Recette pour faire feu de tout bois

Dans le Sud, on a les fagots de sarments de vigne. Ceux d'après les vendanges de l'année dernière.

En Bretagne, on glane les cageots du marché ou des grandes surfaces.

Dans le Sud, on a *l'Indépendant* et *Le Midi Libre*. Froissés en boule – le rugby, la chasse et la tradition socialiste.

Ici, *Le Télégramme* ou *Ouest France*, tartinés de pêche et de culture font l'affaire.

\*\*\*

Mais, paraît-il, pour allumer un feu, il faut être fou ou amoureux...

\*\*\*

Déjà, s'accroupir ou s'agenouiller comme on le fait devant un enfant qui demande quelque chose. Dans cette posture, une part de nous se prosterne, le temps nécessaire à la flamme de prendre forme après l'éblouissement du papier journal et du petit bois... Feu de paille pareil au

coup de foudre amoureux qui s'éteindra sans prévenir dès l'instant où je ne veillerai plus sur lui.

Si les bûches sonnent comme des claves quand on les heurte, elles se laisseront lécher langoureusement par les flammes en soupirant d'extase. Place alors à la rêverie, le temps s'étire et plus rien ne compte que la certitude de prendre soin de soi autant que des flammes, nourrices de l'imaginaire.

Je me souviens des incendies qui ravageaient l'arrière-pays niçois de mon enfance l'été. Le tocsin sonnait et les hommes partaient dans la nuit armés de fourches et de pelles. Nous les enfants, serrés autour de la mère sur la terrasse face à la colline en feu, on imaginait le père, seul dans les flammes, aussi courageux que Zorro.

Noir des pieds à la tête, il rentrait fourbu et son retour célébrait la victoire de la fascination sur la peur.

\*\*\*

Emportée par ma rêverie, j'allais oublier le bouffadou : Accessoire indispensable, tellement plus opérationnel que le soufflet. D'une simplicité quasi préhistorique, cet outil se présente comme un bâton qu'on empoigne grâce à une petite branche placée juste à l'endroit de ma main pour maintenir l'embouchure contre ma bouche. A l'intérieur de ce bout de châtaigner, le canal central où circule la sève a été retiré et laisse la place au filet d'air que produisent mes joues. Mon souffle, amplifié par l'instrument, ranime instantanément les braises imprévisibles.

Accroupie, je contemple la plénitude de ce geste à la fois simple et puissant. Et gare à celui ou celle qui, sans le faire exprès, prend le bouffadou pour un banal bout de bois à rajouter dans le feu !

\*\*\*

Faire feu de tout bois, certes, mais pas n'importe comment.

\*\*\*

Quant à éteindre le feu, des fois il faut avant de partir... Certains pissent dessus et on dit que ça le fait.

Moi j'ai essayé de lui pleurer dessus toutes les larmes de mon corps, sans résultat.



## ① – Extraction du môme

Stationnement sur une place de parking laissée libre  
Extinction des feux  
Extinction du véhicule  
Retrait de la clef de contact  
Entretien bref avec la mère quant à la répartition des tâches.  
Concertation.  
Retrait de la ceinture de sécurité  
Extraction du môme hors du siège bébé.  
Coup d’œil vers la mère qui rejoint la maison avec les sacs de courses, vague hostilité.  
Protection par empêchement d’accéder à la chaussée.  
Déposition du môme sur le trottoir, protection par un manteau.  
Protection par une écharpe  
Protection par un bonnet, étranglement provisoire.  
Pleurs, souffle retenu puis éclats.  
Évacuation du môme vers un lieu familial et chaud (par exemple foyer).  
Cris persistants dans la rue bien après.

## ② - Nettoyage du môme au moyen de produits biologiques et sains

Définition du môme comme objectif à atteindre quelque part dans la maison

Découverte du môme dessinant ou ayant dessiné sur les murs de sa chambre.

Punition du môme.

Retour à l'ordre ancien.

Déshabillage rapide du môme.

Réglage de la température du bain.

Enduction du môme d'une base lavante et douce.

Plongée du môme dans l'eau de la baignoire.

Bain. Période de PAIX. Parenthèse dans l'Histoire.

Pause. Papa encore parti glander sur internet.

Séchage du môme avec tous moyens mis à disposition : serviettes, peignoir. Soin particulier apporté au séchage des fesses.

Habillage.

Lâchage du môme dans l'espace de la maison qui pousse un bêlement en recouvrant sa liberté. Obligation faite aux parents de redoubler de vigilance devant l'excitation du môme qui s'apprête à faire n'importe quelle connerie.

Reprise des activités ludiques par le môme.

Réflexion faite au père par la mère quant aux erreurs d'habillement.

### ③ – Crise de 16H54

Audition du même à l'autre bout de la maison qui braille alors qu'il devrait être en train de faire la sieste.

Stupeur du père dans un réveil brutal.

Stupeur du père qui réalise qu'il s'est endormi.

Descente à la cuisine le visage encore plein de sommeil.

Allumette.

Réchauffement du lait sur le gaz.

Obtention d'une température idéale jugée « ni trop chaud, ni trop froid ».

Écoulement dans un biberon – le même après toutes ses années passées avec le même et avec sa mère : « Il en a vu... »

Service du même.

Réflexion faite par le même qui trouve à redire à la température.

Menace faite par le père.

Cris perçants (persans) du même.

Le même réclame sa mère qui justement n'est pas là.

Fâcherie. Rupture des relations diplomatiques. Crise au sommet.

Ultimatum.

Le père retire ses troupes de la chambre du même.

Pilonnage de cris par le même.

Artillerie lourde du même qui écrase son avant-garde par un tir trop court.

Armistice réclamé par le père au moment où le même éclate dans ses derniers spasmes post-pleurs alternatifs et décroissants après la crise.

*Bisous.*

Au musée des Jacobins, à Morlaix, dans une des petites salles du rez-de-chaussée, se trouve dans une vitrine une collection de poteries utilitaires aux formes élégantes et régulières ; il y a là une série d'assiettes aux bords délicatement festonnés, quelques tasses, une jolie soupière et trois plats de service. Toutes ces pièces sont signées d'un monogramme constitué des lettres *FLM*, entrelacées dans un cercle.

Il s'agit du travail de François-Marie Le Meur, natif de Tréguier.

Séduit et intrigué par ces poteries, j'ai cherché à en savoir davantage sur celui qui les avait fabriquées. Je me suis alors rendu aux archives départementales.



François-Marie Le Meur est le fils d'un drapier aisé de la ville. Envoyé très jeune en Flandre, puis en Italie, probablement vers 1766 pour parfaire ses connaissances en matière de textile. Il séjourne à Florence et à Milan, où il découvre la faïence en fréquentant l'atelier des frères Balducci.

De retour à Tréguier à l'hiver 1768, il épouse Émilie Pennarun, fille d'un horloger de Morlaix, et avec son aide

ouvre à la sortie de la ville, sur la route de Lannion, une petite manufacture dont on peut encore voir les vestiges, un grand four couché, trois bacs de décantation en granit et les restes d'une meuleuse.

Durant ses années d'activité, François Le Meur nota scrupuleusement ses observations et ses remarques sur un livret conservé également aux archives départementales.

Au début les difficultés pour trouver des terres satisfaisantes furent énormes. Le 26 mars 1772, il écrit : « *Je consigne ici les notes et les résultats des expériences que j'ai faites en établissant ma manufacture de poterie à Tréguier il y a bientôt deux années. Je consigne également ici les échantillons des terres que j'emploie. Les terres se trouvent dans une lande appartenant à ma femme dans le village de St Jean du Doigt. On trouve aussi une terre analogue, légèrement plus grossière, non loin d'ici aux alentours de Pleubian. J'ai numéroté toutes ces terres, certaines ne peuvent être mises en oeuvre seules. Il faut donc les mélanger et pour cela procéder à divers essais, pour la plupart décevants. La terre numéro trois est extraite de la rivière de Tréguier, c'est par bonheur le seul endroit où j'ai trouvé une argile propre à toute espèce de poterie.* »

Plus loin, il précise : « *Pour obtenir les résultats heureux des terres que j'emploie il faut qu'elles soient dissoutes et trempées dans l'eau et passées au tamis* ».

La fabrication d'un émail fiable et satisfaisant pour recouvrir les poteries nécessita aussi beaucoup de patience et de persévérance. Le 26 octobre 1769, il écrit : « *J'ai*

*essayé vainement tous les procédés indiqués dans l'Encyclopédie de Monsieur Diderot, et différentes recettes recueillies durant mon séjour à Milan, pour des résultats décevants. »*

Plus tard, il ajoute : *« Je présume qu'il manque quelque chose à mes procédés ou que mes terres ne sont pas propres à recevoir toutes les couvertes, et cela me force à un tâtonnement dispendieux. »*

Six mois après, au printemps 1770, il poursuit : *« Je ne cesse de me livrer à des essais innombrables pour obtenir des couvertes ou des émaux de différentes espèces. » Puis : « Je travaille en cela jusqu'au dégoût le plus profond tant les résultats atteints ne sont pas satisfaisants. »*

22 février 1771 : *« Je suis au désespoir, je n'ai au cours de mes dix dernières cuissons obtenu que des résultats épouvantables. Tout était brisé, ou trop cuit. Parfois même, certaines pièces avaient fondu sur la sole. »*

Printemps 71 : *« Je dois absolument me procurer du plomb vitreux de bonne qualité pour abaisser le point de fusion de mon émail ; il en va de la survie de ma manufacture. Cela fera bientôt quatre années que je m'échine au travail pour si peu de satisfaction. »*

23 septembre 1771 : *« J'ai enfin trouvé du plomb non loin de St Brieuc, dans le village de Trémuson à quelques lieues d'ici. » Enthousiaste, il poursuit : « Il y aurait du kaolin de bonne qualité et en quantité suffisante près du village de Berrien, je dois m'y rendre rapidement. »*

Les semaines passent, le 29 janvier 1772 : « *Avec l'aide de la Providence, j'ai découvert qu'en ajoutant à la préparation de l'émail des cendres de goémon on obtenait une poterie éclatante, presque transparente, aussi belle que celle d'Angleterre. Toutes les dernières cuissons montrent l'intérêt à utiliser la cendre de goémon et le plomb de Trémuson, la cuisson se fait entre dix-huit et vingt heures de feu alimenté par de l'ajonc séché. J'ai exposé au feu de bois une paire de grands plats et cela depuis deux semaines, à raison de deux fois le jour ; je les ai retirés sans précaution particulière, ravi de constater qu'aucun des deux n'avait fendu. Il faudra continuer ainsi, ajouter au kaolin de Berrien une once de silice [...]* »



François Le Meur disparaît à trente-neuf ans accidentellement, des suites d'une ruade de cheval reçue en pleine poitrine. Sa tombe est toujours visible au cimetière de Tréguier. Dessus est inscrite en latin la formule « *per-luciditatem persequer* », qui signifie : « je cherchais la transparence ».

## Repas de Gala

**Inviter.** Il y a beaucoup de paramètres pour un repas de gala. Cela dépend toujours des gens que j'invite. Si un de mes invités est au régime – mais ça ne se dit pas, on dit : « il y a des choses qu'il ne mange pas »-, alors je prévois en accompagnement un assortiment de légumes verts, pas de patates, ou alors un coulis de légumes, avec un poisson en papillote, du lieu, parce que sa peau est nacrée. En entrée : du foie gras qui n'est pas gras, tout le monde le sait. Pourquoi ce menu maigre ? Pour que tout le monde se régale au dessert, forcément calorique, sans être crispé. Par exemple des poires évidées et fourrées avec de la glace au chocolat. En sauce, du caramel brésilien, c'est-à-dire du sucre caramélisé avec de la crème fraîche liquide, en jus, pour masquer l'assiette. En ces circonstances particulières, n'en déplaise à ma mère, tant pis !, je ne ferai pas de Chantilly. Il y a aussi des invités qui sont comme des bébés avec la nourriture, ils ne veulent pas goûter des mets exceptionnels. Il me faut ruser, ne pas annoncer ce qu'il y a dans l'assiette, ni avant ni pendant ni après. Je peux distraire leur vigilance en instituant un jeu de couleurs. Avec un poisson blanc roulé en rond autour d'un nid d'aubergines, j'ajouterai un coulis de laitue verte et un lit de betteraves rouges dessiné en demi-lune comme une

fleur. Du coup, j'égare les soupçons. Mais jusqu'à un certain point. Si je fais du fenouil à un de ces invités bébés, je n'imagine même pas ! Par contre quand d'autres sont là, dont je sais qu'ils aiment les mélanges inattendus, je suis détendue. Même s'ils n'aiment pas trop mes associations, je sais qu'ils ne vont pas pousser leur assiette en faisant « berk ! » Je me souviens d'un dessert : une tour de Pise en crêpes de blé noir et petits ronds de pain où j'avais intercalé des tranches de poire. En décor, des petits morceaux de figues sèches. Personne n'a deviné ce que c'était, quel régal !

**Le temps qu'il faut.** Je pense à mon menu au moins quinze jours à l'avance. J'admire les gens qui disent le matin : « Venez ce soir dîner ». Pour moi, c'est impossible. Il faut d'abord que je fouille dans des livres de recettes. Les miens ou ceux que je vais lire dans les librairies. Il y a aussi mes propres cahiers: un pour le salé, un pour le sucré. Et même un livre de recettes que j'ai commencé à écrire quand j'avais dix ans. Premières recettes notées à cette époque : Mousse au chocolat, soupe à l'ail pour 4 personnes (que je n'ai jamais faite) et une palanquée de recettes de cocktails que j'ai copiées parce que les noms étaient bien : « Ouvre les yeux », « Embrasse-moi vite », « K.O. », « Enlève-moi », « Nuit au Cape ». Il y a aussi la recette de biscuits coco que je tiens d'une religieuse, sœur Chantal-Marie de la Croix, qui me l'a expédiée par écrit suite à une visite dans son couvent des Landes. L'écriture est jolie, presque aussi importante que la recette. Et à la fin, elle a ajouté : « Bonne chance pour la suite », parce que cette recette était déjà le résultat de trois recettes se recoupant. Quel cadeau ! Une fois ces lectures achevées, je compose, pour compenser dans une recette

quelque chose qui ne me plaît pas ou écarter un composant qui m'indiffère. Je m'amuse. En précisant que je ne suis pas toute la journée à penser à ça.

Je donne un souvenir : du poisson avec du blanc de poireau et à l'orange. D'ordinaire, on met du citron. J'ai parié que l'effet de surprise serait essentiel. C'était bon. Un plat d'été que j'ai servi au printemps. Du coup, c'était l'été. Tous ensemble, nous eûmes une pensée rêveuse.

Plus la date du repas de gala approche, plus je m'organise. J'ai un système de mémos avec des Post-it : Préparer la pâte à crêpes la veille pour le lendemain midi. Faire la glace le soir pour la servir le jour suivant. Je choisis toujours des hors-d'œuvre et des desserts qui peuvent patienter. La base est faite, mon esprit est clair, le plat a presque un nom. Il ne me reste plus, le jour dit, qu'à le signer. Le plus de temps que j'ai passé à préparer – cette fois-là j'avais deux sortes de glaces à mettre en œuvre – c'est toute une journée, c'est-à-dire de la matinée jusque cinq heures de l'après-midi. J'avais centrifugé un litre de pommes pour le boire en route, je n'avais pas le temps de manger.

Le plus important c'est de m'arranger pour ne pas passer mon temps en cuisine lorsque les invités sont là. Tout le monde rigole en salle à manger et je ne sais pas de quoi, c'est frustrant. C'est un casse-tête beaucoup plus fort que d'imaginer un menu.

Je privilégie toujours un plat qui me permette d'être le plus souvent à table avec mes invités. Je me dis : « Tiens,

cuisson du plat principal, une demi-heure au bain-marie ». Je peux donc discrètement le mettre en œuvre au moment des hors-d'œuvre. Ainsi fait, je suis présente à mes invités et je suis sûre qu'on n'attendra pas plus de dix minutes entre mes plats. C'est la règle, sinon, on s'ennuie, on ne mange plus, on se met à boire et à fumer, on s'énerve, on n'a plus de goût. C'est aussi pour cette raison que j'ai renoncé aux grandes tablées. Au delà de huit personnes, c'est le vacarme, presque un restaurant, au moins deux conversations en même temps. Tout le monde se trouve dans l'angoisse de rater quelque chose dans la conversation d'à-côté. Moi-même, je vais peu au restaurant. J'appréhende que ça soit aussi bon que chez moi, donc moins bien.

**Plat principal.** Pour moi le plat principal n'est pas d'une importance cruciale. Je fais au contraire peser mes efforts sur le hors-d'œuvre et le dessert. Je ne mise pas tout sur la plat principal surtout dans un repas de gala où je choisis toujours quelque chose de très simple : poisson et légumes. Une entrée exige beaucoup plus de travail parce que c'est comme le seuil d'une maison, il ne faut pas, dès le début, rater la marche, et s'étaler. Le dessert, c'est pareil, il ne faut pas s'en aller sur une mauvaise impression. Je ne pense pas à l'apéritif, jamais, je ne sais pas faire. Je suis même très agressive avec les gens qui font des apéritifs. Si j'invite ce n'est pas pour donner à boire de l'alcool et à grignoter des coupe-faim. C'est comme une jambe de force, c'est fait pour masquer la suite, comme pour s'excuser de ce qui va advenir. Quel manque de courage. La question du fromage ne vaut la peine que si elle intervient pour compenser le fait qu'il y ait un poisson en papillote.

Et jamais servi vite fait sur un plateau. Il faut l'agrémenter de galettes de blé noir, de poire, de noix, de figues sèches, en faire une récréation.

**Bancs d'essai.** Pour être une bonne cuisinière, il faut être bricoleuse. D'abord au sens manuel du terme. Il y a des accessoires de cuisine qui ne méritent pas d'être achetés puisqu'ils ne serviront que deux ou trois fois dans une vie. Ça ne vaut pas le jus, il vaut mieux les fabriquer soi-même. Le bricolage concerne aussi quelques phases d'essai et d'entraînement. Au départ d'un certain pâté d'aubergines, j'avais prévue de fines tranches de pommes de terre pour chemiser mon ramequin. En fait, ce n'était pas bien, pas beau et pas mangeable. Je tente alors une purée. Trop consistante, trop sèche. On dirait le vent du nord, m'a dit ma mère. Au troisième essai, j'ai incorporé un blanc d'œuf dans ma purée. Toc ! Ça colle et ça allège à la fois. Je suis mon premier cobaye. En l'occurrence, j'ai mangé des aubergines avec des patates pendant quatre semaines. J'essaie aussi sur ma mère, ou sur des amis qui ne s'aperçoivent de rien mais dont je sais qu'ils ont beaucoup voyagé dans les restaurants. Ils me diraient si ce n'était pas bien.

**Plat fétiche.** Le foie gras en terrine ! Je suis sûre de moi, c'est inratable ou alors c'est par bêtise. Par exemple s'il vous vient de mettre de l'eau froide dans le bain-marie de cuisson qui doit être impérativement à 80°. Maintenant je sais la dose de sel qui convient. Dans aucune recette on ne dit la quantité de sel. On dit : « Sel » ! Que faire ? Au terme d'expérimentations successives, j'ai fini par trouver. Pour 450 grammes de foie, je compte un peu moins de 15

grammes de sel dont je n'époussette pas le reliquat qui reste collé à mes mains. Poivre à volonté, mais aussi bien, des baies, puisque c'est pour la déco, ça ne rentre pas dans le foie. Mon cassoulet, j'en suis aussi à peu près satisfaite. Parce que je l'ai amélioré en le préparant rien qu'avec du confit de canard associé à une petite quantité de porc. Il faut que tout soit fondant. Le canard tel que, c'est d'une sécheresse !

**Abandon.** Il n'y a pas de plat abandonné mais des plats que j'ai fait suffisamment de fois pour qu'ils s'épuisent d'eux-mêmes. Il n'y a plus de peur, plus de risque. Les maquereaux à la bière, ça commence à moins m'amuser. Déjà je sens que je me dirige vers les maquereaux en terrine. Et puis il y a des plats que je ne recommencerais pas : trop long, trop compliqué, ça finit par m'énerver.

**Ratage.** Je ne saurais jamais faire un beurre blanc. J'en rate deux sur trois. Les gens disent : « Ce n'est pas trop compliqué. » Et moi, je dis que si ! Comprendre pourquoi on a raté une préparation c'est la chose la plus importante de la cuisine. On apprend. Ça ne me vexe pas. Il y a aussi des plats qui sont plus forts que moi. La viande en général. On me donnerait un rôti de bœuf à cuire, je ne saurais pas le faire. Si je propose malgré tout une viande ce sera un ragoût mais alors je ne considère pas que j'offre un repas de gala, c'est un dîner copain. Il est vrai cependant qu'au dos d'une recette, j'ai trouvé la photo d'un veau Orloff. Un peu bombé, tranché et reconstitué sur une broche de bois. C'est une belle recette. Et si c'était présenté comme ça, peut être que j'en mangerais. J'ai récemment repéré une crème de courges servie dans les coques de courges évidées. C'est magnifique. J'ai aussi des

dégôts : Le bouillon de volaille en cubes et surtout la gélatine dans les desserts. Ça, ça m'énerve. Pour y suppléer, je ne suis pas encore suffisamment à l'aise avec l'agar-agar, ces algues qu'on utilise comme ersatz de gélatine.

**Définition.** Quelqu'un qui sait cuisiner ? Je dirais que c'est quelqu'un qui sert de bons plats. J'ai une amie qui a servi du bœuf en cocotte avec du citron. Quelqu'un qui a le sens de ce genre d'alliances, presque de la poésie, je me dis, voilà, c'est quelqu'un qui sait faire la cuisine. Après, expliquer pour qui ? Pourquoi ?

*Ce texte est issu d'un entretien entre Mireille Trepos et Gérard Lefort.*



\* Les images de ce recueil ont été réalisées par Steven Pennanéac'h.

Mise en page : Benoît Andro  
Association Arts-Pont, été 2003



