

# Jus de citron

Webzine de l'Écriture, c'est l'Aventure



## Nouvelle cuisine

N°3 – Septembre – Novembre 2022



# Nouvelle cuisine

<i>Fait maison .....</i>	<i>8</i>
<i>Le roulé au chorizo et l'hôtel des voyageurs .....</i>	<i>15</i>
<i>Il était une fois .....</i>	<i>21</i>
<i>Amours à la grecque .....</i>	<i>24</i>
<i>Le dîner de l'EHPAD.....</i>	<i>30</i>
<i>Empanadas et Calzone.....</i>	<i>38</i>
<i>L'annonciation.....</i>	<i>46</i>
<i>Le chocolat, comme un lointain souvenir .....</i>	<i>52</i>
<i>Son petit délice qui avait changé la face du monde..</i>	<i>59</i>



Couverture et mise en page : Albert  
Crédit photo : pixabay.com,  
fr.freepik.com, freejpg.com.ar

*« De même qu'il y a une koyné linguistique qui nous permet de situer l'origine commune des langues germaniques dans l'indo-européen, il existe une koyné gastronomique, dont une des manifestations scientifiquement décelables est le pain à la tomate, proche parent de la pizza mais plus facile à réaliser »*

*Tatouage, la première enquête de Pepe Carvalho  
Manuel Vásquez de Montalbán  
(Traduction Michèle Gazier et Georges Tyras)*



# Édito

L'hypothèse n'est certainement pas trop hasardeuse que de poser que le conteur, l'écrivain s'est doublé depuis l'origine d'un bon mangeur. Et l'écouteur ou le lecteur, dévoreur de ces récits cuisinés aux petits oignons, est tout autant un fin gourmet. Cuisine et littérature viennent rassasier nos deux cerveaux, celui qui niche dans notre boîte crânienne et notre estomac à qui les physiologistes accordent aujourd'hui un rôle tout aussi déterminant.

Alors ce troisième Jus de Citron met au menu cette relation délicieuse entre ces deux gourmandises, celle des yeux et des oreilles avec celle de la bouche et du nez. Livres et gastronomie se consomment pareillement. D'abord par une promesse, celle du titre du livre ou du nom du plat. Une réduction délicate au rôle primordial. Mettre l'eau à la bouche de notre imaginaire sur le service à venir. L'artiste-artisan participe parfois de tout le poids de sa notoriété dans cette proposition. Chef ou écrivain, certains noms sont synonymes d'un style bien identifiable qui nous offre une saveur signature à laquelle on sait pouvoir adhérer les yeux fermés.

Et l'absence de notoriété est l'audace d'une découverte, d'une ouverture vers l'autre, d'une aventure vers une culture différente, voisine ou lointaine. Ce premier jus, le titre, se délaye dans la quatrième de couverture ou la description de la recette. Les personnages, les ingrédients entrent en scène à proportion de leur rôle dans le récit à venir et chacun à l'instant où la chorégraphie imaginée par l'auteur lui en fait la demande. Vient ensuite la dégustation avec tous ses droits, de celui d'adorer à celui de trouver le résultat insipide, de dévorer ou déguster à petites bouchées, d'en manquer ou de ne pas finir. Et rassasié ou pas, de toute façon, on sait qu'on



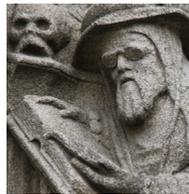
remettra le couvert avant peu.

Mais ce ne sont pas des hédonismes solitaires. Le plaisir de la table et celui du livre tissent des liens sociaux. Nous reconnaissons nos affinités à ce que nous apprécions les mêmes livres et communions dans les mêmes parcours culinaires. Partager ses lectures et ses nourritures c'est araser les montagnes qui séparent, c'est rappeler que nous sommes tous semblables enrichis de nos différences.

Imaginaires, plaisirs, partages, ces trois ingrédients saupoudrent chaque numéro de notre webzine. Le thème de ce troisième Jus de Citron, choisi autour d'une terrasse – tiens, tiens – avec nos participants lors du précédent « apérozine » joue donc sur cette proximité entre ces deux activités : l'écriture et la cuisine. Chaque contributeur propose une recette de son choix et un texte qui la mette au centre de la table. Comme à chaque fois, nous avons maintenant la chance de nous régaler de plats et de nouvelles très différentes

mais tout autant succulentes. En cuisine comme en écriture, le plaisir pris à réaliser se transmet pleinement au lecteur-mangeur. Et avec le plaisir de la lecture, allez-donc aux fourneaux, aventurez-vous à réaliser les recettes et délectez-vous en ! Sûr que prochainement nous aurons l'occasion d'échanger dessus.

Très bonne lecture !



Albert





# La Formule des Aventuriers de l'Écriture



## Apéritif

*Les gougères de Fanny*

*Le roulé au chorizo d'Isabelle*



## Entrées

*Le Gâteau de foie de Marie-France*

*La soupe de pois-chiche d'Anne-Cécile*



## Plat

*Siu-Mai de Sara*

*L'empanada de Albert*

*L'apol de René*



## Dessert

*Le Gâteau au chocolat de Nicole*

*La confiture de lait maternelle de Johanne*



# Fait maison

par Fanny



**échantillon  
de chou  
très gonflé  
8,26 cm**

## 1603. Pâte à choux

Préparation : 25  
min

Cuisson 30min

- 115 g d'eau
- 125g de farine
- 100g de beurre
- 20 g de sucre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

Faire chauffer eau, sel, sucre et beurre.

Au moment de l'ébullition, jeter la farine d'un seul coup.

Faire sécher à feu doux en tournant sans arrêt. La pâte ne doit pas cuire mais former une boule se détachant bien de la casserole.

Incorporer les œufs entiers, l'un après l'autre hors du feu.

Laisser refroidir avant utilisation.

## 1895. Gougère

Thermostat 6 à 7  
Préparation 15 min  
Cuisson 30 min

Préparer une pâte à choux sans sucre, y ajouter du gruyère coupé en lamelles minces ou râpé.

Dresser en couronne sur une tôle beurrée, saupoudrer de gruyère.

Faire cuire 25 à 30 minutes au four vif.

*On peut également dresser la préparation en petits choux au moyen d'une poche à douille et les servir à l'apéritif ou comme petits-fours salés lors d'un cocktail.*



Édition 1936, couverture toilée maintes fois rafistolée. Rise avait ouvert l'antique livre de cuisine jaune à la recette 1895 qui l'avait amenée à la rubrique 1603. Chez Ginette Mathiot, pas de numéro de page, juste un numéro de recette.

Le gros livre de 762 pages avait servi à sa mère, à sa grand-mère et à elle maintenant, puisqu'elle préférerait les bonnes vieilles recettes sur papier bouffant à celles numériques sur internet qui ne marchaient pas. L'incunable était maculé de tâches sur la tranche, bardé de bouts de papier qui dépassaient, renfermant des trésors manuscrits dont certains écrits au crayon de bois par son aïeule étaient illisibles à cause du temps qui passe et de l'enfermement entre deux pages. Il y avait aussi des bouts de carton découpés sur des emballages de pâte feuilletée, de cacao en poudre, suggestions censées donner des idées à la ménagère qui n'en avait pas (des idées comme aurait chanté Bobby Lapointe)

ou à la « working girl » à talons aiguilles, toujours pressée, (clin d'œil cinématographique à Mike Nicols).

Sous la recette de la gougère, quelqu'un, elle ne savait pas qui, avait rajouté au stylo bleu, la déclinaison en petits choux.

Le problème de la pâte à choux, c'était la gonflette. Ça devait gonfler et rester gonflé ! Cette fois-ci, elle tenait enfin le secret de la gonflette perpétuelle. Grâce à Bérangère, une collègue adepte du tout fait maison et qui semblait passer son temps libre derrière les fourneaux.

La dernière fois que Rise avait fait des gougères, elle avait testé l'astuce d'un forum internet « Casseroles et Caramboles », qui conseillait de baisser la température du four après 12 minutes de cuisson. Le truc avait fait un flop. Les gougères étaient tellement raplapla qu'elle les avait fourrées avec une sauce béchamel au roquefort bien dense, bien épaisse, bien bourrative, bien tout. Les convives avaient tiqué sur la robotivité. La moitié, restée



dans le plat, s'était aplatie dans le jardin. Rise avait adouci l'humiliation en se disant qu'elle faisait une bonne action nutritive pour les bestioles errantes.

Le problème qu'elle affrontait maintenant tenait en deux mots : quand et combien.

Lorsque devant la machine à café, Rise qui détestait qu'on l'appelle Florise, s'était plainte de ses choux plats, Bérange lui avait glissé l'air de rien, sirotant son macchiato : « Rajoute de la levure chimique ». Et avait poursuivi « Ça s'appelle bien poudre levante non ? »

D'un air entendu (on ne remet pas en cause un conseil de la reine du fait maison), Rise avait répondu : « Oui, c'est logique » et bien enregistré l'information pour la prochaine fois.

Seulement voilà, sans les proportions adéquates, ni le séquençage de l'incorporation, impossible d'être sûre d'atteindre son but. Elle irait au talent. Comme d'habitude. En même temps, avec un sachet entier, elle ne prenait

aucun risque. Elle l'ajouterait une fois que la préparation serait froide car elle avait bien lu quelque part que chauffer la levure pouvait la tuer. Pas question de faire encore des choux raplaplouf. En combinant le « tip Bérange » avec les conseils de Cyril Lignac, cuisson 40 minutes à 165°, porte du four ouverte 5 minutes après, ça ne pouvait pas rater.

Et ça allait gonfler de chez gonflé. G.O.N.F.L.É.

La préparation se déroula sans problème. Elle tamisa la levure pour éviter les grumeaux résiduels, du plus mauvais effet sur la langue. Avant d'enfourner, elle leva les yeux vers la pendule années 40 de la cuisine. L'atroce horloge vintage avec balancier était ce qui la rattachait encore à sa grand-mère chérie, qui, si elle avait été là, lui aurait dit, elle, comment gonfler les choux ad vitam aeternam.

Il était 19 heures. Elle avait juste le temps de cuire ses gougères, mettre la table et prendre une douche avant l'arrivée des invités, dont Wallcott qui venait pour la première fois et



dont elle était secrètement amoureuse. Le curry de poulet aux aubergines se prélassait dans la cocotte attendant d'être réchauffé et crémé de lait de coco. Le riz parfumé attendait sagement dans le cuisinier en mode « keep warm ». Les fromages du terroir local frémissaient sur le plateau d'ardoise. Et la mousse de fruits rouges de chez « Pâtisson Pâtissier » se caillait les framboises dans le réfrigérateur. Pâtisson Pâtissier, ça ne s'inventait pas.

Lorsque le minuteur stridula, elle ouvrit la porte du four comme indiqué et regarda le résultat éclairé par la lumière de l'habitable pâtissier. ÉNORMES. GIGANTESQUES. MONSTRUEUSEMENT GROS. TITANESQUES. Rien ne pouvait qualifier ce qu'elle voyait. Heureusement qu'elle avait largement anticipé leur épanouissement géographique sur la plaque de cuisson. Des choux ventrus bouffis de certitudes au corps à corps. Il s'en fallait de quelques millimètres pour qu'ils se touchent et se fondent les uns dans les autres.

Elle attendit les 5 minutes « lignacquiennes » sous une douche express. Sortit les choux du four. Enfila un pantalon de toile caramel et une large tunique bleu profond censée masquer les soixante-dix kilos de son mètre soixante. Retourna à la cuisine pour vérifier que l'orgueil des choux était toujours intact. Prit son mètre de couturière. Diamètre : 8,26 cm pour le plus petit ! Et toujours pas de signe d'affaiblement poussif, de dépression subite, de défaitisme attendu.

Enfin ! Elle la tenait la recette ! Et c'était aussi bête que ça. Pourquoi personne ne partageait l'idée sur internet ?

Elle mit rapidement de l'ordre dans la cuisine, rouvrit le livre de Ginette avec l'idée de l'annoter « 1 sachet de levure » dans la pâte à choux mais en cherchant la page, tomba sur un titre en caractère gras, accrocheur et répugnant :

Cochon d'Inde

Toutes les recettes s'appliquant au lapin peuvent s'appliquer au cochon d'Inde



## 808 — Cochon d'Inde sauté

- 1 cochon d'Inde
- 5 cl d'huile
- 1 gousse d'ail

Sel, poivre, bouquet garni  
Dépecer le cochon d'Inde.  
Faire sauter à la casserole dans l'huile d'olive.  
Joindre la gousse d'ail pilée, sel, poivre, bouquet garni. Couvrir. Laisser cuire  $\frac{3}{4}$  d'heure. A volonté, ajouter 10 min avant la fin quelques petits champignons entiers.

Rise, ne pouvant réprimer un tremblement d'horreur en pensant à son « Cuycito » querido, mort récemment de vieillesse, ratura rageusement la recette à grands coups de feutre noir et referma prestement l'ouvrage, oubliant la mention à porter à la recette 1603.

Prenant une grande respiration pour faire désenfler la fureur, elle posa un regard de mère poule pondreuse sur ses merveilleux choux qu'elle avait disposés dans deux grands plats, eu égard à leur procérité.

Un frisson la parcourut lorsque la sonnette de la

porte d'entrée fit une irruption cristalline dans sa contemplation.

Wallcott se tenait sur le seuil avec Jean, Eliette, Gabin et Juliette. Wallcott, chemise blanche et pantalon de toile bleue, si mystérieux, si inaccessible mais dont Jean lui avait dit qu'il était grand amateur de bonne chère et intraitable avec les desserts qu'il adorait, ne supportant en la matière aucun amateurisme. C'était surtout pour lui qu'elle avait pris tant de soin à cuisiner et avait opté pour la sécurité avec le dessert de chez Pâtisson et non pas le made by Florise.

— Mmm... ça sent sacrément bon ! s'écria Jean, faisant mine de se diriger vers la cuisine toujours à l'affût de découvertes gustatives.

— Ça ne serait pas un curry ? renchérit Eliette, le cordon-bleu de la bande.

La maîtresse des lieux les détourna en leur intimant de s'installer au salon pour l'apéritif, puis s'avança triomphante, un plat de gougères dans chaque main.



Elle aurait voulu prendre une photo de leurs mines stupéfaites.

Gabin qui se fichait pas mal en général de ce qu'il avait dans son assiette et se souvenait des gougères indigestes de la fois précédente, était le plus circonspect.

— Tu les as gonflés à l'hélium cette fois-ci ? A quoi tu les as fourrés ?

— A rien. Mais j'ai un secret !

Chacun se saisit d'un « généreux », mordit à pleines dents et langue, eut un mouvement de recul ou fit une grimace. Rise paniqua et attrapa à son tour un chou obèse. Ce qu'elle expérimenta à ce moment était indescriptible. Agressées oui, ses papilles étaient agressées par une arme chimique identifiable. Cochonnerie de levure qui s'était emparée de chaque molécule, y compris celles du vide qu'elle avait perfidement nourri. Rise éclata en sanglots. Juliette tenta de minimiser l'incident, soutenue par Eliette. Jean se mit à plaisanter imité par Ga-

bin. Wallcott resta de marbre.

Le repas se déroula sur fond de malaise bien que chacun à l'exception de Wallcott, s'efforça de le dissiper. Les papilles en avait pris un coup et le curry, naturellement agressif, ne participait pas à leur retour à la sérénité. Le plateau de fromages subit une attaque en règle et la mousse permit de terminer sur une note un peu plus joyeuse qu'au départ. N'empêche.

Quand ils furent tous partis, c'est une Florise en colère, plus rouge que toute pivoine enrichie aux lycopènes qui prit un stylo tout aussi rouge pour annoter en lettres majuscules la somme culinaire à la rubrique 1603 : **NE JAMAIS UTILISER DE LEVURE CHIMIQUE OU TOUT AUTRE INGRÉDIENT !**

Le lundi matin, devant la machine à café, Rise interpella Bérangère d'assez mauvaise manière. Elle avait mal vécu l'humiliation des gougères immangeables à la levure tueuse qui lui avait non seulement gâché la soirée, le week-end et peut-être sa



vie entière, puisque Walcott avait décliné son invitation à aller se promener en forêt le dimanche suivant.

Bérangère ouvrit des yeux ronds.

— Ah bon ça n'a pas marché ? En même temps, je t'ai dit ça comme ça parce que comme tu l'as dit toi-même ça semblait logique.

Rise bouillait.

— Ah, mais comment... tu n'as jamais essayé ?

— Moi ? Non. Tu rigoles ? Les fourneaux, c'est pas mon truc du tout.

— Mais enfin tu ne passes pas tes week-ends à cuisiner ? T'es gonflée de m'avoir donné une astuce qui ne marche pas.

Le rire de Bérangère gonfla crescendo emplissant le local exigu où se trouvait la machine à café, débordant dans le couloir où il inonda tous ceux qui s'y trouvaient.

— Moi ? Cuisiner ? Jamais de la vie, mais qu'est-ce que tu as imaginé ?

— Eh bien, tu parles toujours du fait maison, tu ré-

pètes à qui veut l'entendre que chez toi tout est fait maison. Ketchup fait maison avec les tomates du jardin, yaourts fait maison, couvre-lit fait maison, pull fait maison, pantalon fait maison, rayonnages fait maison... tout fait maison.

— Ah oui, je vois le problème. En fait, moi je couds, tricote et bricole. C'est mon mari qui jardine et fait la cuisine. Moi, les meringues, les soufflés, la pâte à choux... franchement, ça me gonfle !



# Le roulé au chorizo et l'hôtel des voyageurs

par Isabelle



## **Le roulé au chorizo façon maman**

*Pour 8 personnes :*

- 1 chorizo
  - 200 grammes de gruyère
  - 3 œufs plus un jaune
  - 1 pâte brisée
- Mixer le chorizo et le gruyère  
Battre les œufs dans un cul de poule  
Ajouter le mélange chorizo/gruyère  
Mélanger avec une cuillère.  
Déroiler la pâte brisée

Étaler le mélange de manière homogène jusqu'au bord  
Ajouter 3 cuillères de chapelure  
Rouler ensuite votre pâte en forme de boudin,  
Fermer bien les deux extrémités.  
Mettre le tout dans un papier sulfurisé  
Réserver une heure au réfrigérateur.

Casser un autre œuf pour conserver le jaune  
Badigeonner le boudin des deux côtés avec un pinceau  
Préchauffer le four à 200° puis faire cuire environ quarante cinq minutes  
Couper le roulé en fines tranches, déguster froid ou tiède !



Papa avait roulé presque sans arrêt entre Rennes et Bourges. Après un départ dès potron-minet (j'aime bien cette expression, même si je la comprends pas bien) suivi d'une pause café, il était temps de trouver un endroit pour manger. Maman indique alors une sortie de la nationale pour un pique-nique espéré dans un coin idéal, c'est-à-dire avec de l'ombre, près d'une rivière.

Comme d'habitude les parents ne sont pas d'accord sur le lieu idéal et les « ici à droite », « non à gauche » « non plutôt après » se succèdent.

Pendant ce temps là, mon frère m'en fait voir des tomates vertes et des pas mûres. Je boude alors dans mon coin.

« Arrête de faire ta tête de cochon, dit le taquin

— Maman, Fabien n'arrête pas de m'embêter et j'ai faim.

— Ça suffit les enfants, avec votre papa on cherche un lieu pour déjeuner »

Maman aussi commence à s'impatienter.

« Bon Raymond tu ne vas pas te mettre la rate au court bouillon pour nous faire tourner chèvre.

— Là s'écrie papa », en engageant dans le premier chemin, la DS. Il arrête la voiture à quelques mètres d'une rivière et nous pouvons tous descendre. Une fois le coffre ouvert, la glacière et le panier de provisions rejoignent une jolie nappe de coton imprimée de citrons et d'oranges.

Papa installe la bouteille d'eau et celle de vin à rafraîchir dans le ruisseau et demande le roulé au chorizo, la spécialité de maman. Avec un petit verre de rouge, c'est le moment de son apéritif préféré.

Maman revient toute déconfite vers lui: « j'ai oublié le roulé au chorizo, mon chéri.

— Ce n'est pas possible, tu n'avais que cela à faire de penser aux victuailles. Tu as un pois chiche dans la tête, Huguette !

— Ne me parle pas comme cela. Si tu crois que ce n'est rien de s'occuper des



valises, de la nourriture et de faire le copilote !

— Et c'est parti pour une nouvelle dispute, me dit mon frère, je sens que l'on est pas prêt de manger . A moins que maman se mette à pleurer comme une madeleine ». Je pense alors qu'une madeleine c'est plutôt sec et là, je vois maman sangloter et papa qui ne sait pas quoi faire.

« Tu vois-je te l'avais dit, papa va venir la consoler car il n' est pas dans son assiette »

Papa se rapproche de maman, gêné. Il essuie ses larmes avec sa main gauche puis dépose un baiser sur sa joue en disant: « excuse-moi ma chérie, c'est sans doute Félix qui a pris le roulé au chorizo dans le panier car lui aussi il en réclame ». Maman se met alors à sourire car Félix c'est notre chat et ce sont les voisins qui s'en occupent pendant notre absence. Papa se retourne alors vers nous: « bon j'ai une faim de loup, pas vous les enfants? »

« Oh si ! » Fabien et moi nous courons alors vers la nappe aux fruits. J'adore

les pique-nique, même sans roulé au chorizo. On peut manger du poulet froid et des chips avec les mains, boire de l'eau avec des bulles. Et en dessert une salade de fruits de saison mais surtout le gâteau au chocolat de maman.

Après avoir bien mangé et rigolé car papa connaît plein d'histoires drôles et, même si on les a déjà entendu cela nous fait toujours rire, surtout maman, même si elle dit qu'il ne devrait pas en raconter certaines devant moi. Je comprends pas pourquoi.

« Bon il est temps de reprendre la route, il y a des gros nuages gris qui arrivent, dit Papa.

— Oui dépêchons nous si on ne veut pas être trempé comme une soupe » ajoute maman en riant

Les parents ils rigolent avec la nourriture et Fabien il s'y met aussi. Moi je trouve pas toujours ça drôle.

Après être retournée dans la voiture, je ne me souviens pas de grand chose. Mon frère a voulu jouer avec moi à « ni oui ni non » mais j'aime pas trop ce jeu



car je perds tout le temps et il se moque de moi. On a essayé de compter les vaches de chaque côté de la route, lui à gauche et moi à droite pour voir qui en trouverait le plus. Et je me suis endormie....

Papa a freiné brusquement et c'est cela qui m'a réveillée. Les voitures, devant nous, sont presque à l'arrêt. Les parents nous expliquent que c'est un bouchon et qu'il y en a souvent sur la nationale 7.

Fabien chante alors:

« Nationale sept

Il faut la prendre qu'on aille à Rome, à Sète

Que l'on soit 2, 3, 4, 5, 6 ou 7

C'est une route qui fait recette »

Je reprends avec lui une partie du refrain:

« Tout excités

On chante, on fête

...

On est heureux Nationale sept »

« Ça suffit les enfants, vous nous cassez les oreilles, » gronde maman

Fabien et moi on arrête de chanter car si papa se fâche aussi cela ne va pas être notre fête.

« Avec cette circulation nous allons devoir nous arrêter à Saint-Rémy de Provence pour y passer la nuit et dîner » affirme papa.

Il est tard quand nous arrivons dans cette ville et tous les hôtels sont complets. Maman s'inquiète de savoir où nous allons dormir. Papa essaye de la rassurer et lui montre un hôtel isolé qui n'affiche pas complet. Il gare la DS et je demande à l'accompagner car j'en ai marre d'être enfermée. Il me répond:

« Si tu veux, mais tu restes à côté de moi, bien sagement ».

A l'hôtel des voyageurs papa trouve une dame qui nous dit qu'elle peut nous proposer une chambre pour nous quatre. Papa demande si c'est aussi possible de manger :

« Oui bien sûr, vous pouvez dîner dans le jardin ». Avant de retrouver maman et Fabien restés dans la voiture, papa regarde



vers l'endroit indiqué par la dame pour manger. Je le suis et nous voyons des tables et chaises seules dans des herbes hautes. Personne. Nous allons alors du côté des cuisines mais là aussi personne et pas d'odeur de nourriture. En explorant davantage les lieux, un tas de linge sale traîne près de l'entrée et la responsable de l'hôtel a curieusement disparu et ne répond pas à la sonnette de l'accueil.

« Bon on s'en va, décide papa ».

Il explique tout à maman et comme il est tard et que la faim se fait sentir, les parents décident de chercher un café où nous pourrions boire et manger. Notre famille s'installe alors à la terrasse d'un bar sur une place illuminée de guirlandes. Après avoir commandé des sandwiches et des boissons, papa discute avec le serveur de l'Hôtel des Voyageurs situé à quelques mètres. Ce monsieur n'a jamais entendu parler de cet endroit et nous confirme que nous ne trouverons aucun lieu d'hébergement à proximité pour cette nuit.

Moi je pense que c'est un hôtel hanté et Fabien que c'est un hôtel fantôme; ce qui le fait rire. Les parents ne trouvent pas cela amusant et propose de dormir dans la voiture

Papa s'engage dans un chemin entre des rangées d'arbres fruitiers pour la nuit. La DS avec ses sièges en cuir est confortable mais à quatre, même en allongeant ceux de devant, le couchage reste compliqué. Mon frère et moi nous nous partageons la banquette arrière non sans mal et les parents restent à l'avant, les pieds sur le tableau de bord.

La chaleur est humide et le cuir colle à la peau, on entend différents bruits lorsqu'un de nous se tourne. Après une courte nuit, réveillés par le jour, papa se met en quête d'un café restaurant où nous pouvons prendre un vrai petit déjeuner copieux et faire une « toilette de chat » selon maman.

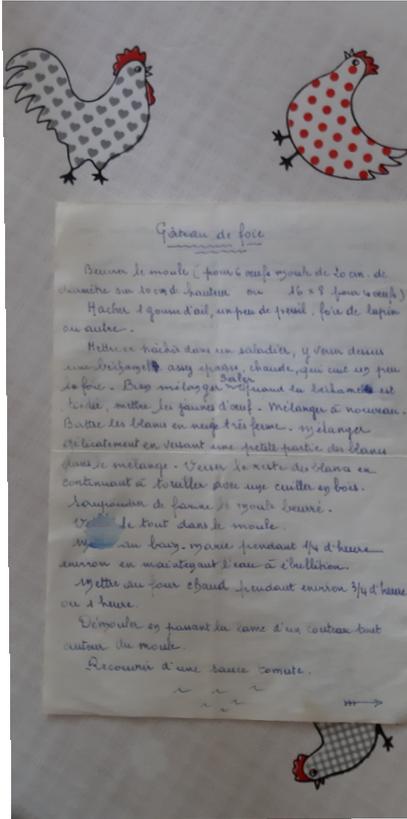
Il est temps de reprendre ensuite la route pour arriver chez les grands-parents maternels qui vivent dans l'arrière pays niçois. Papi est d'origine bre-



tonne, c'est un ancien marin pêcheur et Mamie d'origine espagnole. Nous savons que nous serons accueillis autour d'une vraie salade niçoise et d'un Sévillan à l'orange, la spécialité de Mamie. Voulez-vous la recette? Je vais la demander à Mamie en arrivant.

# Il était une fois ...

par Marie-France



**Il était une fois, dans la ville de Foix, une marchande de foie qui disait, ma foi, moi je mangerais bien un gâteau de foie.**

— Non

— Si

**Recette du gâteau de foie**

**Ingrédients :**

- 6 œufs
- une gousse d'ail
- un bouquet de persil
- 2 ou 3 foies de lapin ou de poulet
- 400 cl de béchamel (une cuillère de farine, 400 cl de lait)
- un peu de beurre.

Beurrer le moule et saupoudrer de farine.

Hacher l'ail, le persil et les foies.

Mettre le hachis dans un saladier, verser dessus une béchamel épaisse, chaude (pour qu'elle cuise un peu le foie).

Mélanger. Saler. Laisser tiédir.

Ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger.

Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme.

Incorporer doucement les blancs et mélanger délicatement.

Verser dans le moule.

Faire cuire au bain-marie pendant 15 min en maintenant l'ébullition.

Mettre à four chaud pendant 45 min à 1 heure.

Démouler et recouvrir de sauce tomate.



**L**orsqu'Hélène ouvrit le frigo pour y prendre une canette de Coca, elle eut un mouvement de recul. Que faisait donc ce plat posé là, en plein milieu de la première étagère ?

Il trônait seul dans ce réfrigérateur quasi-vide. C'est surtout le contenu, plus que le plat, qui l'étonnait.

Elle referma vivement la porte, après avoir pris sa boisson.

Qu'est ce qui lui était passé par la tête pour mettre ça au frais. Elle avait l'habitude des idées saugrenues de Camille, mais là, quand même, c'était trop.

Elle partie dans sa chambre pour faire une pause. Après la journée qu'elle venait de passer, c'était bien mérité. Elle s'installa sur son lit, les écouteurs sur les oreilles branchés (les écouteurs, pas les oreilles) sur son vieil iPod.

Elle qui espérait s'endormir en écoutant des vieux tubes des années soixante, se releva brusquement. Il fallait qu'elle en ait le

cœur net. Elle retourna dans la cuisine et ouvrit ce qu'elle aimait appeler l'armoire hiver, une expression lue dans une bande dessinée.

Elle n'avait pas rêvé. Il était bien là, avec son contenu complètement dégoûtant. Elle n'arriverait pas à se reposer tant qu'elle n'aurait pas pu parler à Camille. Mais Camille ne rentrerait pas avant plusieurs heures. Elle décida donc de mettre cela à la poubelle. Elle ne pouvait décemment pas laisser ce plat là-dedans. Même s'il y avait juste un peu de beurre et quelques yaourts sur les autres étagères, ce serait dommage de les laisser contaminer par cette abomination. Après avoir vidé le plat, elle le lava soigneusement, nettoya le frigo et descendit la poubelle dans le container qui débordait d'ordures sur le trottoir.

Satisfaite, elle partit se reposer et s'endormit jusqu'à ce que la porte de sa chambre s'ouvre sur une Camille en furie.

« Qu'as-tu fait du gâteau ?  
— Quel gâteau ?



— Dans le frigo, le gâteau de foie. »

Émergeant difficilement de sa sieste, Hélène regardait Camille d'un air étonné.

« Mais, il n'y avait pas de gâteau.

— Dis, tout de suite que je suis folle. Je l'ai fait ce matin pendant que tu travaillais. Il ne s'est pas bien démoulé et il n'était pas présentable, mais c'était notre repas de ce soir. »

Hélène comprit enfin sa bévue. Ce qu'elle avait pris pour un plat de vomis, c'était leur repas du soir, un gâteau de foie qui n'avait pas résisté au démoulage. Comment expliquer cela à sa mère ? Sans la vexer.

« Je suis vraiment désolée maman. J'avais tellement fin en rentrant que j'ai tout mangé. »



# Amours à la grecque

par Anne-Cécile



## **Revithada (Ρεβιθάδα) - Soupe de pois chiches de Sifnos**

*15 min de préparation, 6h de cuisson ou 3h si les pois chiches sont déjà cuits. :*

*Ingrédients pour 2 ou 3 personnes*

- 200g environ de pois chiches secs (environ 450 g cuits)
- 1 gros oignon
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 ou 2 feuilles de laurier
- 1 citron
- Sel et poivre

**Préparation**

La méthode est la même avec des pois chiches déjà précuits ou non. C'est le temps de cuisson qui varie.

Placez dans une cocotte en fonte les pois chiches avec le laurier. Salez et poivrez légèrement. Couvrez d'eau à ras si les pois chiches sont cuits ou 4 cm environ au-dessus s'ils

sont crus.

Hachez finement l'oignon et ajoutez-les. Arrosez d'huile d'olive.

Donnez un tour de cuillère et placez sur le feu. Portez à ébullition. Couvrez et placez ensuite dans le four à 150°C.

Laissez cuire sans ouvrir : 3 heures si les pois chiches sont déjà cuits ou 6 heures s'ils sont crus.

Ajoutez le jus d'1 citron (facultatif)

Dégustez bien chaud en plat principal avec du bon pain, frais ou grillé, voire avec des olives marinées et de la feta friable.



C'est au rayon frais d'un carrefour Market que j'ai croisé la route de Dimitri pour la première fois. C'était l'été, j'avais invité à dîner deux collègues en dernière minute et mon frigo était vide. Pragmatique, j'avais opté pour un plat de saison : la salade grecque. J'étais donc face au rayon fromage à la recherche de feta quand une voix masculine interpella derrière moi : « Déjà la feta sous vide ce n'est pas terrible, alors pitié prenez un label AOP ! ». Je me retournai et me retrouvai face à un homme d'une trentaine d'années, qui me regardait très sérieusement. Pas très grand, le teint mat, les cheveux noirs ébouriffés, il me fit penser un peu à Robert Downey Junior, ce qui était tout à son avantage... Mais la comparaison s'arrêtait là car mes premiers échanges avec Dimitri concernèrent la fabrication de la feta. J'étais à la fois amusée et intriguée par cet inconnu dont le visage s'animait à l'évocation de lait caillé, saumure, maturation et affinage de fromage. Malgré toute cette fougue, il n'em-

pêchait que mes invités allaient m'attendre... Honteuse malgré moi, j'attrapai un sachet de feta et bredouillai un rapide au revoir.

Le dimanche suivant, j'allais comme presque toutes les semaines faire mes courses au marché d'Aligre, l'un des endroits de Paris que je préfère. J'avais terminé mes achats sous les halles et m'apprêtais à en sortir quand j'entendis une voix vaguement familière s'élever d'une échoppe joliment nommée « La tête dans les olives ». Hé oui ! C'était bien lui, l'homme de la feta, qui vantait maintenant les qualités gustatives des huiles d'olive extra-vierges grecques, dont les plus précieuses, selon ses dires, pouvaient atteindre jusqu'à 200 € le litre ! Je m'attardais pour l'écouter, un peu à l'écart de ses auditeurs captés par son enthousiasme communicatif. De là où je me trouvais, j'avais tout loisir de l'observer : sa vivacité, son humour, sa chaleur méditerranéenne. J'étais en train de tomber sous le charme et à ce mo-



ment précis son regard croisa le mien. Il me sourit, et je me demandai s'il m'avait reconnue. Je m'approchais et il me tendit une bouteille d'huile d'olive : « c'est pour me faire pardonner mon attaque à la feta ! Je suis désolé, parfois je me laisse emporter par mes convictions culinaires ». Bien sûr, il était tout pardonné.

Je me suis installée chez lui trois mois plus tard, le temps de libérer mon studio et d'apporter mes quelques cartons dans son petit appartement de la rue du Faubourg Saint-Antoine, à deux pas du marché d'Aligre. Trois mois cela peut paraître rapide, mais en pratique j'y avais pris mes quartiers dès la première semaine de notre (2e) rencontre. Après la bouteille d'huile d'olive, nous avons partagé une bouteille de vin au Café des Halles, puis des baisers, une couette, des matins et des soirées, sans avoir envie de se quitter. Chacun de notre côté, nous avons été heureux dans notre vie de célibataire. Mais notre proximité immédiate nous sembla

naturelle. On s'était trouvés.

Dimitri était très fier de sa petite boutique du marché d'Aligre. Fier de son succès bien sûr, car son commerce marchait très bien auprès d'une clientèle à la fois populaire et bobo, attirée par ce lieu cosmopolite et animé. Mais fier surtout de porter haut les produits et saveurs de sa patrie d'origine, la Grèce. Il se vantait de proposer des huiles d'olive issues des meilleurs terroirs et sélectionnées par ses soins en direct des producteurs. Sa quête le poussait également à débusquer les olives les plus savoureuses : olives noires Kalamata, olives vertes de Halkidiki... Pour plaire aux Français gourmands, il proposait en complément toute une farandole de mets pour l'apéritif : câpres confites, feuilles de vigne, tapenades... Mais ce qui attirait en premier le chaland quand il s'approchait de « La tête dans les olives », c'étaient les effluves chaleureuses des herbes et épices qui embaumaient l'échoppe : origan, thym, romarin, cumin...



En comparaison, mon quotidien professionnel était beaucoup moins dépay-sant. Je travaillais comme juriste dans une entre-prise en bâtiments pu-blics, métier qui à défaut de me passionner me ré-munérait confortablement. La vie avec Dimitri bouleversa mon univers, dans toutes ses dimen-sions : son appartement était un joyeux bazar, son chat Homère prenait la moitié du lit, son voisin jouait du violoncelle au petit matin, et surtout, sa cuisine me procura des plaisirs insoupçonnés. Mes papilles étaient sens dessus dessous devant toutes ses spécialités grecques : spanakopita, dolmadakia, baklava... Mais Dimitri aimait la cui-sine méditerranéenne dans toutes ses déclinaisons et je fondais de bon-heur en dégustant une as-siette d'osso-buco, de ta-gliatelles au poulpe, ou en-core de paella. Je vivais un rêve éveillé de gour-mande.

Je baignais depuis près d'un an dans cet amour sucré-salé quand arriva le jour de notre première sé-paration. Une fois par an,

Dimitri faisait une tournée de ses fournisseurs en Grèce, pour renouveler ses contrats et découvrir de nouveaux trésors gus-tatifs pour ses clients. Il sillonnait les différentes régions de la Grèce, jus-qu'aux îles des Cyclades. Avec une étape ultime à Sifnos, bastion familial où il était attendu avec im-patience. Ses parents habi-taient l'île toute l'année. Sa sœur et ses neveux ve-naient y passer leurs va-cances.

Quand Dimitri revenait « à la maison », c'était le cli-ché du retour de l'enfant prodigue. Sa mère Anna pleurait de joie, sa sœur Evaggelia aussi, et son père Michaelis l'étrei-gnais dignement. Toute la famille se retrouvait au-tour de la table pour dé-guster la spécialité de Sif-nos : la revithada, une soupe de pois chiches pré-parée amoureusement par Anna. Cette recette traditionnelle, appelée "la soupe du dimanche", se consommait traditionnel-lement le dimanche, au re-tour de l'église. Le samedi soir, les femmes la prépa-raient et la portaient chez le boulanger qui la mettait



à cuire dans son four à bois toute la nuit. Aujourd'hui, l'étape chez le boulanger avait malheureusement disparu mais la revithada était toujours servie le dimanche, même dans les restaurants.

Quand Dimitri revint de sa tournée, il me rapporta des petits cadeaux de sa famille, tous très touchants. Dimitri leur avait beaucoup parlé de moi : « maintenant tu n'es plus tout à fait une inconnue pour eux, ils ont hâte de te rencontrer ». Moi aussi j'aimais quand il me parlait d'eux, de ses souvenirs d'enfance, de la beauté de son île. Pour autant, je ne partageais pas la même hâte de faire leur connaissance... La vérité, c'est que je préférerais garder Dimitri pour moi toute seule. J'étais fille unique avec des parents en province, à qui je rendais visite pour les fêtes. Cela n'allait pas plus loin et cela me suffisait comme lien familial.

La vie dans notre cocon se poursuit pendant un temps, avec notre connivence et nos petits plaisirs du quotidien. Cependant dans les mois qui suivirent

son retour de Grèce, je sentis peu à peu l'humeur de Dimitri changer. Il semblait préoccupé, ce qui n'était pas dans son caractère. Il restait plus tard à la boutique, était souvent au téléphone. Il n'était pas moins tendre avec moi, ni moins attentionné. Mais sa tête était ailleurs.

Bien sûr j'étais inquiète et l'interrogeais, mais il éludait mes questions en prétextant une surcharge de travail, ou encore des clients toujours plus exigeants. Un soir de décembre où Dimitri était encore rentré bien après la fermeture des halles, je fondis en larme et le suppliai de me dire s'il avait rencontré une autre femme. Ma question le laissa interdit. « C'est donc cela que tu t'es imaginé ? Ma chérie, je suis désolé ». Et enfin j'eus l'explication. Pendant son séjour à Sifnos, son oncle Kostas lui avait proposé de reprendre son restaurant. C'était à Faros, au bord de la plage. Le restaurant marchait très bien mais Kostas prenait sa retraite et il souhaitait que cela reste une affaire de famille. Il connaissait le mé-



tier de Dimitri et pensait qu'il pourrait faire un excellent cuisinier. « Je ne t'en ai pas parlé avant car j'avais besoin de réfléchir à toutes les implications », me confia Dimitri. « Retourner en Grèce est devenu pour moi une évidence. Je sais que tout cela va te bouleverser mais j'ai besoin de te poser la question : voudrais-tu vivre cette aventure avec moi ? ».

Me bouleverser ? Le mot était encore trop faible. C'est le ciel qui me tombait sur la tête ! Je ne trouvais pas d'autre réponse que la fuite. Je me levai, pris mon manteau, mon sac et partis sans un mot. Avec toute ma colère rentrée. Les implications pour nous ? Mais quelle place pouvais-je tenir dans cette nouvelle vie ! Je n'avais jamais mis un pied à Sifnos, ni en Grèce, et cela deviendrait ma nouvelle patrie ? Quitter tous mes ancrages : mon cher Paris, mon travail stable, notre quotidien parfait ? Je marchai au hasard des rues, complètement perdue. Dimitri essayait de me joindre sur mon portable, tant pis pour lui.

Cette nuit-là, j'allai à l'hôtel, le premier que je trouvais. Je me couchai sans manger et ne fermai pas l'œil de la nuit. J'étais terrorisée. Vivre cette aventure avec lui ? Je n'étais pas une aventurière et j'aimais ma vie. Mais quelle serait ma vie sans Dimitri ? C'est lui qui la rendait belle, joyeuse, douce. Il allait partir sans moi, cet appel était plus fort que tout.

Au petit matin, je repassai à l'appartement. Dimitri était dans le salon, endormi sur le canapé. Je le poussai doucement pour m'allonger contre lui. Il se retourna et m'enlaça, puis me regarda gravement : « J'espère que je n'ai pas tout gâché ». Mon corps se détendit à son contact. Je lui rendis son regard et lui demandai avec toute ma tendresse : « Tu m'apprendras la recette de la revithada quand on sera là-bas ? ».



# Le dîner de l'EHPAD

par Sara



- *Un peu de Sel et de poivre*
- *Des épices pour la santé des convives...*

Mélanger l'ensemble des ingrédients pour la farce  
Placer deux 1 c.à.c.

## **Ravioli Siou-mai**

*Les ravioli :*

- 10 pâtes à wonton
- 10 baies de goji
- 1 c.à.s. de sauce chili
- 2 c.à.s. sauce soja claire

*Pour la farce:*

- 125g de porc haché
- 125 de crevettes crues décortiquées, déveinées et grossièrement hachées
- 1 oignon de printemps finement haché
- 1 c.à.s. de gingembre frais râpé
- 1 c.à.s. de sauce soja claire
- 1 c.à.s. du vin de Shaoxing
- 1 c.à.c. d'huile de sésame torréfié
- 2 c.à.s. de maïzena

de farce au milieu de chaque pâte à wonton.

Refermer la farce à l'intérieur des pâtes à wonton. Placer une baie de goji sur chaque 'Siou-mai' ravioli.

Placer les 'Siou-mai' dans le panier à vapeur en bambou et entourer avec du papier sulfurisé.

Cuire 6 à 8 minutes.

Mélanger la sauce chili et la sauce soja dans un bol. Servir avec les raviolis.



Tous les soirs, à la tombée de la nuit, les résidents de la Villa Camilla, du moins ceux qui n'étaient pas couchés à vingt heures, avaient pour habitude de se rassembler devant la fenêtre. L'aide-soignant gériatrique de nuit, Jérôme, était un jeunot, à peine la vingtaine. Comme il était seul les nuits, il avait décidé que c'était lui qui régnait et que les vieux avaient le droit de vivre un peu.

L'Ehpad était construit au cœur de la ville, sur la place de l'Église. Le cinéma REX affichait les gros titres colorés en face de la résidence, et une rue piétonne séparait les résidents de l'école maternelle et élémentaire. Le directeur, monsieur Cailly, pensait d'ailleurs que les titres étaient trop gros, trop colorés et trop énerstants pour ses résidents, et les enfants de l'école trop bruyants et trop vifs.

Ils avaient quand même cette chance, il faut le dire, que leur Ehpad n'ait plus la vue sur le cimetière. Ils étaient tous comme des oisillons dans leur nid,

dans leur résidence récente et sécurisée. Les villageois pensaient que c'était plutôt bien, les aînés étaient dans de bonnes conditions matérielles, même si on les voyait à peine au travers de la haie colorée de buissons qui fleurissaient au printemps, en été, même en hiver.

Depuis peu, à la tombée de la nuit, les résidents se recueillaient devant les belles baies vitrées pour observer les commerces du village, qui continuaient à accueillir du monde.

« Dans ma boucherie, on avait des rillettes, de la tête de veau, du cervelas, commentait Roger en voyant le nouveau magasin bio faire la promo sur le tofu.

— Oh que c'est mignon tout ce petit monde ! C'est dur de rester ici après une vie trépidante ! Moi qui ai été mariée trois fois ! » gloussait Odile en voyant un jeune couple se tenir par la main.

Et les parents allaient chercher leurs enfants à l'école.



« Des saucissons ! Des saucissons ! » cria Héléna, comme d'habitude, en voyant passer des enfants.

C'était toujours ces cinq résidents qui regardaient par la fenêtre, avec la compagnie éphémère des autres seniors plus ou moins mobiles. Odile, l'ancienne boulangère du village qui connaissait les habitants dans leur intimité. Héléna, l'ancienne institutrice qui avait été incolable au Scrabble jusqu'à ce que sa maladie l'emporte. Jean-Marie, le facteur du village, connu dans le temps pour son amabilité. Roger, l'ancien boucher qui avait gardé son sens des affaires et son esprit entrepreneurial malgré ses 88 ans. Et Xiu, qui était arrivé en France dans les années 60 à l'âge de 20 ans, et qui avait eu son propre restaurant à Paris.

De jour en jour, la vie du village défilait sous leurs yeux affamés. Ils dégustaient avec leur regard le rire pétillant des enfants, buvaient le bonheur doux des amoureux, se nourrissaient de l'amitié, de l'ambition, de la timidité –

toutes ces saveurs étaient si bonnes. Ils avaient tellement envie de revivre !

Mais le plus triste était Monsieur Xiu. Il voyait la faim et la soif des villageois qui traversaient la rue. Un peu d'anis étoilé pour la digestion, il se disait, un brin de coriandre pour la vitalité respiratoire, du galanga pour réchauffer le corps. M. Cailly lui avait refusé un four à micro-ondes, en lui disant qu'il fallait qu'il profite de sa retraite bien méritée.

Pourtant, Monsieur Xiu savait qu'un bon repas était le baume qu'il fallait pour remonter l'esprit des résidents. Et les plats industriels ne faisaient qu'accélérer leur déclin.

Jérôme les voyait tous les soirs venir autour de la fenêtre et regarder dehors avec une telle envie, que cela lui faisait mal au cœur. « Que faire ? », soupirait-il tristement.

Et un soir, arriva le changement.

Ce jour, c'était un vendredi, M. Cailly était resté tard pour travailler sur les comptes de l'établissement. A vingt heures, les



résidents sortirent leurs têtes de leurs chambres sans oser aller à la fenêtre. Jérôme faisait le tour, pour se débarrasser des dernières tisanes, quand il entendit un bruit curieux derrière la porte de l'Unité fermée.

Il s'approcha de la porte, et l'ouvrit, pour voir M. Cailly ligoté sur le lit d'Hélène.

« Relâche-moi de suite, Jérôme », Monsieur Cailly hurlait. Jérôme s'approcha, mais une main lui tint le poignet. Odile, Roger, Jean-Marie et Xiu avaient entendu le bruit et s'étaient rapprochés.

« Jérôme ! » hurla M. Cailly, mais Hélène ferma doucement la porte de l'Unité, Jean-Marie et Roger accompagnèrent Jérôme fermement vers la chambre de Roger.

« Saucisson ! » cria Hélène. Arrivés dans la chambre, à marche forcée, Jérôme découvrit un dossier épais sur la table de nuit.

« On a rempli ce dossier. C'est une réponse à un appel à candidatures pour l'Ehpad de demain », expliqua Roger. « On a eu 60

000 euros pour monter un bistrot au rez-de-chaussée. »

Jérôme regardait le dossier, stupéfié.

« Un bistrot chinois. Du Street Food et de la bière, rajouta Xiu.

— Mais on n'a pas le droit, dit faiblement Jérôme.

— Si on l'a, quand ça devient une expérimentation. Et on a été accepté, précisa Roger avec fierté.

— J'avais juste faussé la signature de M. Cailly.

— Le seul problème, c'est qu'on doit sortir la réalisation du projet pour leur visite le jour de l'ouverture, dit Roger.

— Et c'est quand ? demanda Jérôme.

— Demain soir », dit Jean-Marie solennellement.

Jérôme les regarda. Ils avaient l'air déterminés, il ne les reconnaissait pas. Les yeux de Xiu scintillaient comme deux soleils. Odile rayonnait. Hélène dormait le front collé sur la table de nuit de Roger.



« Allô ? Jacques ? C'est Roger. C'est bon. Tes gars peuvent venir, demain 6 heures. » entendit Jérôme. En se retournant, il vit son téléphone dans les mains de Roger, qui le tendit vers Jean-Marie.

« Allô ? Sylvie ? Oui c'est bon pour ce qu'on disait pour La Poste », dit Jean-Marie au téléphone. « Vous pouvez installer les casiers relais-colis chez nous, dès demain dix heures », puis il passa le téléphone à Odile.

Odile regarda Jérôme en battant ces cils. « Non, je ne peux pas appeler mes connaissances devant ce jeune homme. »

« C'est pas son grand-père, vas-y », coupa Jean-Marie sèchement. Odile fit la moue, s'écarta de quelques pas et prit un ton mielleux.

« Bonjour Josselin, c'est Odile », elle commença, puis fronça les sourcils. « Non mais là, si tu ne ramènes pas le meilleure modèle d'exposition de ton équipement de cuisine ici demain 10 heures, tout Saint-Jean-d'Angely saura

pour notre petit arrangement ! »

Elle s'écarta un peu plus, et Jérôme l'entendit finir doucement. « A demain Josselin ! Si tu veux, je t'offre un café... avec deux sucres comme tu l'aimes ».

Elle passa le téléphone à Xiu. Personne ne comprit le sujet du message, qui était en cantonnais, mais Xiu rendit le téléphone avec tellement de bonheur dans ses yeux, que Jérôme en était presque ému.

« C'est tout bon, Xiu dit à ses compagnons.

— Il fera son plat, il fera son plat », Jérôme entendit chuchoter tout autour de lui.

Il se releva et ouvrit la porte du couloir, pour découvrir la vingtaine de résidents s'écartant brusquement de la porte, avec de l'excitation dans les yeux.

« De la cannelle pour le cardiovasculaire » - « De la cardamome pour les infections » - « De l'ail pour l'arthrose » - « Du curcu-



ma, pour tout ! » - « Curcuma ! »

Et aussitôt arrivés, aussitôt disparus. 30 portes de chambres se refermèrent et Jérôme se retrouva seul, à se demander ce qui lui était arrivé.

« Une tisane, camomille et tilleul. Très apaisante », entendit-il à côté, et vit Xiu lui tendre une tasse. Jérôme prit la tasse, et en respirant l'odeur de la tisane, se sentit de suite plus calme.

\*

« Jérôme ! Jérôme ! »

Ses paupières étaient lourdes. Les bruits autour de lui très forts.

« Jérôme ! » et l'eau arriva. Il se releva d'un bond et cogna sa tête contre celle de Chantal, sa collègue aide-soignante du matin.

« Punaise Jérôme ! » cria Chantal. En le voyant abasourdi, Chantal lui prit la main et l'aida à se relever.

« Je ne sais pas ce qu'il se passe, tu as vu le rez-de-chaussée ? Ils ont cassé la cloison entre la cuisine et le salon, tout est dans un coin et il y a des ouvriers

partout pour tout changer. Ils ont changé le sol, c'est du stratifié et je ne sais quoi.

— Tisane ? » demanda Xiu soudainement. Ils ne l'avaient pas vu venir. Étonnée, Chantal prit la tasse, s'approcha pour sentir... et avant que Jérôme puisse l'empêcher, elle tomba par terre.

« Jérôme ! Tu te réveilles au bon moment, viens donc nous donner un coup de main ! La cuisine arrive ! » lui dit Roger.

En descendant, il vit le rez-de-chaussée complètement transformé. Le salon avait été déplacé à l'entrée avec un espace bar chaleureux. Le mobilier ancien avait été remplacé par des fauteuils confortables et des tables en bois.

« Tu as vu ? C'est le lounge. On a fait dans le style industriel », continua Roger.

— Attention ! Il faut que les casiers soient au milieu pour que les gens les voient bien », dit Jean-Marie. Il vit alors les casiers de Mondial Relay et d'Amazon face à face près de l'entrée.



« Par contre, on a dû casser quelques murs, lui dit Roger en faisant un signe vers le fond du hall, où les sanitaires étaient bien visibles. — Mais on en a monté d'autres », indiquait-il en faisant un geste vers un espace chaleureux, où les peintres étaient en train de finaliser leur œuvre dans des tonalités de pourpre et de jaune, sous l'égide de Xiu. Les tables et chaises en bois étaient déjà installées dans un style épuré, dans une disposition lumineuse et moderne.

« Et les résidents ? Ils sont où ? demanda Jérôme en se tenant la tête.

— En train d'abattre la haie pour l'ouverture de ce soir », lui dit Roger en pointant vers l'extérieur.

Et effectivement, les vingt résidents étaient tous occupés à tailler la haie. Ceux en fauteuil s'occupaient de transporter les branches sur le côté du jardin. On voyait bien la place de l'église, l'école, le cinéma et les épiceries, et le soleil entraît à l'intérieur de l'Ehpad par les baies vitrées.

Le téléphone de Jérôme sonna. Abasourdi, il répondit.

« Bonjour, c'est pour réserver une table pour ce soir, au nom de Chatelet, il entendit.

— Réserver des tables ? répéta Jérôme.

— Et hop, c'est pour moi ! », le téléphone lui fut enlevé par Odile.

« Désolée, on a mis ton numéro sur l'annonce d'ouverture qu'on a affiché sur les portes, expliqua Roger sur un ton désolé.

— Excusez-moi, c'est pour un colis. Une femme s'était arrêtée au milieu du hall avec un air hésitant.

— Oui, c'est par ici madame, lui répondit Jean-Marie qui l'accompagna vers les casiers.

— Désolé Madame, c'est encore les travaux, vous savez l'ouverture du bistrot c'est ce soir... avez-vous réservé ? »

Le soir venu, les vieux avaient abattu la haie. Une musique douce des années 50 ruisselait dans le lounge, où la moitié des se-



niers étaient déjà installés avec leurs verres, tous habillés sur leur 31. Petit à petit, le restaurant se remplissait, les habitants du village étaient tous venus, curieux et heureux de l'événement. Le suspense commençait à monter.

Dans un silence religieuse, les petites assiettes de sauces furent installées. Une odeur magnifique, riche et émotionnelle sortait de la cuisine, et voici les raviolis qui arrivaient. Par-ci, par-là les clients goûtaient le plat, fermant leurs yeux. On voyait l'émotion passer, un brin d'enfance lointain qui leur était offert par Xiu. Les arômes de l'ail, de la coriandre, de l'huile de sésame, accompagnés par un vin blanc minéral, commandé spécifiquement pour l'occasion. Pas un bruit. Puis des éloges. Et le brouhaha de la vie remplit le bistrot de l'Ehpad.

Roger, Jean-Marie, Odile et Hélène étaient installés au lounge avec un verre de vin, pour mieux observer le village qui s'était invité au rez-de chaussée de leur domicile. Jérôme avait enfin pu délivrer M. Cailly,

qui en arrivant fut accueilli par une vague d'applaudissements de la part des habitants du village, et fut félicité pour sa créativité en faveur des aînés par la mairesse elle-même.

C'est ainsi que naquit le bistrot « Chez maman ».



# Empanadas et Calzone

par Albert



## **Empanada de millo de Xoubas**

*Garniture :*

- 2 ou 3 beaux oignons
- 500g de Xoubas (petites sardines)
- 2 tomates
- Huile d'olive
- Pimenton (doux ou piquant selon les goûts)
- Un ou deux verres de vin blanc

*Pâte de maïs :*

- 300g de farine de maïs (millo)
- 200g de farine de seigle
- 100g de farine de blé
- 18g de levure de boulanger
- Sel
- Huile d'olive
- 250g d'eau

Pour commencer : Mettre dans la poêle très chaude un trait d'huile d'olive (soyez généreux).

Verser l'oignon haché finement.

Remuer sans cesse jusqu'à que l'oignon

devienne transparent et fondant.

Prélever deux ou trois cuillères de l'huile de cuisson. Elles serviront pour la préparation de la pâte.

Verser un peu du verre de vin blanc (si vous avez préparé deux verres, vous pouvez boire le second).

Continuer de remuer.

Quand le vin est évaporé, ajouter les tomates pelées et hachées.

Remuer sans cesse jusqu'à évaporation de l'eau des tomates.

Arrêter le feu.

Saupoudrer d'un peu de pimenton et bien remuer.

Ensuite, on met la main à la pâte :

Mélanger les trois farines et y creuser un puits.



Ajouter la levure en son centre.

Dissoudre avec une à deux cuillère d'eau tiède (entre 30 et 37°) en amalgamant un peu de farine.

Recouvrir cette pommade en ramenant la farine périphérique.

Attendre jusqu'à ce que la pâte craquelle sous l'effet de la poussée de la levure C'est le moment de s'occuper des sardines :

Ôter leur la tête et les vider.

Les sardines étant petites, laisser l'arête centrale. Si elles sont trop grosses, l'ôter en maintenant les deux filets attachés ensemble.

Revenir sur la pâte :

Ajouter le sel et l'huile d'olive prélevée lors de la cuisson des oignons.

Remuer.

Ajouter l'eau tiède.

Pétrir 10 bonnes minutes.

Le maïs ne panifie pas et le seigle contient peu de gluten. La pâte est donc friable et peu élastique.

Laisser fermenter une ou deux heures entre 20° et 25°.

Couper en deux pâtons.

Étaler le premier sur une plaque.

Badigeonner d'huile d'olive.

Verser les oignons.

Disposer les sardines

Étaler le second pâton et couvrir avec.

Creuser une petite cheminée en son centre.

Badigeonner l'extérieur d'huile d'olive.

Enfourner à 180° pendant 1/4 d'heure

Retourner l'empanada.

Remettre dans le four pour un nouveau quart d'heure.

Sortir et déguster chaud ou froid.

La base de la garniture d'une empanada est dans la compotée d'oignons. Ensuite, ce sont les traditions locales, familiales, les goûts et l'imagination qui commandent quoi ajouter : poulpe, thon, morue, coques (avec la coquille), saint-jacques, etc. Également avec de la viande de porc, du lapin et même de la fauvette grise du côté de Lugo.

À déguster avec de l'Albariño, vin blanc de Galice très réputé.



« **L**a vieillesse d'un homme est la moisson du labour de sa vie ». En montant sur le paquebot « *Nuevo Feliz* », Moo Balseiro laisse sur le port de Vigo les sentences de son grand-père Uxio et la conserverie Curbera où ces dix derniers mois il a gagné duro après duro les cinq cents pesetas du billet vers ce Cuba qui fait se lever toute la jeunesse puinée de San Tomé de Quireza. Debout dans l'entrepont, Moo et son estomac découvrent comment les vagues montent un navire si haut avant de le projeter si bas. Moo et ses oreilles apprennent que le hurlement du vent couvre la polyphonie des aiguës les plus hauts et des graves les plus bas des cris et des pleurs des troisièmes classes. Moo lève les yeux hauts sur les étoiles et plonge son regard bas vers l'horizon en réponse à son estomac, ses oreilles et à son impatience inquiète de terminer cette traversée. Heureusement, au dix-neuvième jour apparaissent quais et entrepôts, seuils d'une ville industrielle

où crachotent les cheminées d'usine épaules contre épaules avec les immeubles en chantier. « New York » ! Moo n'a pas été beaucoup à l'école mais il est sûr d'une chose. Il va devoir trouver un travail sans l'aide de Xuan son cousin, petit-fils de Teixedo l'oncle de sa mère Lamela et qui l'attend à La Havane.

« *La meilleure sauce du monde, c'est la faim !* » Si-tôt débarqué et franchi les chorégraphies de contrôle et de bienvenue d'une administration étonnée des responsabilités qui lui ont été confiées, Moo explore les entreprises qui jouxtent le port à la recherche d'un *job*.

« Eh, le Mexicain, tu veux du boulot ?

— Je ne suis pas mexicain, je suis galicien.

— Je me fiche comme d'une guigne du *pueblo* que tu traînes sous tes sandales. Que sais-tu faire ?

— Tout ce qui rapporte un salaire et qui soit honnête.

— Voilà une réponse qui fera de notre mexicain un bon américain !»



C'est ainsi que Moo apprend à actionner manettes et leviers, à graisser chaînes et engrenages, à pousser chariots et bennes. Le soir venu, Moo rejoint l'appartement à l'angle de *Mulberry St* et *Hester St* qu'il partage avec Bartolo, l'olivâtre parlermitain, Tommaso, le fier napolitain, Godzimir, l'affable cracovien et Daragh, l'irlandais roux des cheveux et jaspé de peau. Les deux italiens passent leurs soirées à comparer le *Falaghina*, sueur de l'Etna avec le *Minella Bianco*, sang du Vésuve. Le polonais, dès que surgissent les incantations à San Calogero et à San Genaro débouche une bouteille de *Nalewka* si imbuvable qu'il leur faut à tous trois pas moins de quatre verres avant d'arrêter de se racler la gorge. L'Irlandais rentre parfumé de femmes, ses maigres pommettes lardées d'un sourire nostalgique. Le galicien cultive le souvenir des senteurs de fenouil descendant des paysages plissés et iodés de ses terres natales. Et chaque soir, ils font bonne fourchette aux choux, navets,

oignons et poireaux, aux *cocidos* et *caldos* expérimentés par Moo. Mais ce qu'ils attendent avec appétit c'est le dimanche midi et ses délicieuses *empanadas*. Tout cela finit par donner des ambitions à notre galicien.

Alors Moo découpe son salaire en trois parts égales. La première subvient à ses besoins d'américain. La seconde retourne à San Tomé. La troisième lui fait frapper à la porte de John Monroe. John possède le rez-de-chaussé où un *diner* à la clientèle famélique a cessé depuis six mois de cracher une haleine âcre et lourde d'huile grasse.

« Je ne prête pas d'argent aux mexicains.

— Je peux payer et je suis galicien ».

L'affaire se conclut. Moo est aujourd'hui l'opulent propriétaire d'une gargote où surnagent tables, chaises et casseroles ici abandonnées.

N'oublions pas que Moo est pugnace.

Le dimanche matin, ces cinq-là se lèvent, se lavent,



se rasant, s'habillent dignement puis vont bras dessus, bras dessous écouter avec ferveur le Père Jacques pour ensuite, sur le parvis l'église de la Transfiguration, badiner avec les honnêtes filles parlant italien, polonais, irlandais mais jamais galicien. Après *l'empanada* dominicale, Moo descend dans son restaurant. Le quartier entend le marteau et la scie, sent le plâtre et la peinture, voit gravas sortir et matériaux entrer. A la fin de l'été et des travaux, Moo invite ses colocataires à l'ouverture de «*The House Of Empanadas* ». Immigrés et ouvriers d'abord, artisans et commerçants bientôt, employés de bureau et fonctionnaires rapidement s'empresment tant et si bien chez Moo que Tommasso et Bartolo le rejoignent derrière les fourneaux, Godzimir troque les scies des abat-toirs pour le grattoir de la plonge et Darragh répand son sourire dans toute la salle conquise.

Jusqu'à ce mercredi 19 septembre quand Moo termine le service. Seuls restent attablés ses voisins

Buscemi et Vincenzo Mangalo. Le père sirote son café d'un air maussade. Le fils se cure les dents avec un couteau.

« Votre cuisine est bonne. L'homme détache les syllabes comme les grains de riz d'un *arancinu*. Vincenzo ferme puis ouvre son couteau.

— Vous travaillez bien. L'homme se tapote la bouche d'un geste lent. Vincenzo passe le couteau sous ses ongles.

— Vous travaillez beaucoup. L'homme repose sa serviette. Vincenzo contemple la salle d'un air bovin.

— Vous avez du succès. Et le succès fait des envieux. L'homme désigne de la main son fils. Vincenzo passe un peigne dans ses cheveux gominés.

— Vincenzo est jeune et fort. Les yeux gris restent immobiles dans le visage marmoréen de l'homme. Vincenzo éternue bruyamment. La pupille de l'homme se contracte de quelques millimètres avant de reprendre sa fixité impavide.



— Vincenzo viendra demain matin pour parler assurance.

— Vincenzo peut faire la grasse matinée » répond simplement Moo.

L'homme paie, se lève et sort. Vincenzo saute de sa chaise, se précipite et lance à Moo un « A bientôt ».

Vincenzo ne vient pas le lendemain. Ni le surlendemain. Ni de toute la semaine. Le dimanche un bruit d'explosion interrompt le confiteur du Père Jacques. Le hurlement des sirènes qui s'ensuit convainc les fidèles que Dieu souhaite abréger la messe et les invite à découvrir l'origine de ce tintamarre. Bartolo et Tommaso regardent leurs chaussures, Godzimir regrette le vin de messe et Darragh verse des larmes sur son sourire. Moo se saisit d'un seau et se précipite vers l'incendie. Se mêlant à l'équipe des pompiers, il arrose de toute part, affronte le champ de bataille avec la conviction du général qui sait que la bataille n'est perdue que quand les armes sont rendues. Midi retentit. Le

Père Jacques sonne le glas. Le restaurant de Moo est consumé.

Lundi matin, Bartolo et Tommaso retournent sur les chantiers, Godzimir reprend l'odeur métallique du sang et Darragh redore sa livrée de bagagiste.

« *Ce qui est bien acquis se perd, et ce qui est mal acquis se perd et son maître aussi.* ». Moo trouve Vincenzo attablé sur la terrasse de la Trattoria paternelle, le sourire goguenard et le regard hagard. Deux qualités qui s'estompent à proportion que Moo le rosse avec la même fermeté qui rend sa tendreté au poulpe. Une fois le malotru fraisé, le bruit des scies et des marteaux, les exhalaisons d'enduit et de peinture, les gravats et les matériaux font leur retour à l'angle de *Mulberry St* et *Hester St*. Dix jours ne s'écoulent avant que les voix de Tommaso et Bartolo ne fricassent en cuisine, qu'une odeur de savon et d'eau grasse n'enrobe Godzimir et que le sourire velouté de Darragh ne nappe la salle du « *The New House of Empanadas* ». Clients



et fidèles retournent à leur table et la rue s'enveloppe du fumet de cette cuisine si exotique à toutes ces narines d'Europe, d'Asie, d'Afrique et d'Amérique venues farcir la grande pomme. Mercredi arrive et avec lui Buscemi Mangalo et sa fille Julia. Il commande une *empanada* aux sardines, boit du vin rouge et prend un café. Julia demeure assise devant une assiette d'un blanc virginal.

« Vous avez de l'opiniâtreté Monsieur Moo. Buscemi se frotte les mains. Sa fille garde le silence.

— J'ai d'abord été attristé. Les sourcils de Buscemi accompagnent ses épaules pour prendre un air désolé. Les yeux immobiles de sa fille traversent la salle.

— Et puis j'ai eu de l'admiration. Buscemi pince ses lèvres et secoue sa tête, légèrement penchée, de haut en bas. Sa fille se tient droite effleurant le dossier de la chaise.

— Alors nous avons discuté en famille. Vincenzo pense à vous envoyer au

fond de l'Hudson. Les mains de Buscemi marquent sa désapprobation. Sa fille échappe un rapide battement de cil.

— Quel âne !, siffle Buscemi entre ses dents.

— Nous sommes en pays civilisé. Buscemi théâtralise sa remarque. Sa fille a un second battement de cil.

— Les imbéciles se tuent. Les gens modernes fondent des familles. Notre nouvelle patrie nous demande des enfants qui fructifient les *pizza* et les *empanadas* que nous autres émigrés avons amenées, Buscemi sourit à pleine dent. La respiration de sa fille a la cadence têtue des vagues océaniques roulant sur la plage.

— Julia, la douceur de ma vie, fera une épouse dévouée.

Moo tire de derrière le bar la bouteille d'*Orujo* dernier souvenir amené de Vigo et pose trois verres sur la table.

— *Carni fa carni, pani fa panza, vinu fa danza* ».



Deux vieillards aux tempes enneigées ferment les portes du «*The Grilled Octopus Restaurant* » situé à l'angle de *Mulberry St* et *Hester St*, l'un des 27 établissements de la célèbre chaîne italo-hispanique éponyme. Ils passent un dernier coup de balai dans la salle chemisée des guirlandes et des confettis laissés par leurs 3 enfants, 7 petits-enfants, 12 arrière-petits enfants venus des États-Unis d'Amérique fêter leur 45 ans de mariage. Julia prépare deux cafés bien serrés qu'elle pose sur le comptoir. Moo la rejoint. Tasse à la main, ils se dévorent d'un regard tiède.

« Ce matin, j'avais le cœur qui battait aussi vite que ce soir où je confisais d'angoisse attendant ta réponse à ma demande de mariage. Moo tend son index sur sa joue.

— Si tu savais ce qu'il m'a fallu de palabres et de ruses pour convaincre mon âne de frère et mon imbécile de père de renoncer à leurs mortifères machinations. Moo déglutit.

— Avais-je su attirer ton attention sur le parvis de l'église ? ». Moo lui sourit.

*Le bonheur est un bouquet d'origan et la passion, l'entêtement du safran.*



# L'annonciation

par René



## Apols

- 1 arbre
- 1 corde
- 1 agneau
- 1 sac de mélange d'épices, sel et piment fumé
- 2 kilos de pomme de terre
- 3 à 4 personnes pour la préparation

Attachez l'agneau vivant à l'arbre, la tête vers le bas. Immobilisez-le.

Pratiquez un trou dans la jugulaire et fendez légèrement vers la trachée, en sorte de créer un trou de la taille d'une pièce de monnaie. Le sang va désormais vers ses propres poumons.

Soufflez avec force les épices dans le trou, vers la trachée.

Tenez l'agneau avec force: il va se cabrer et bêler.

Dans son agonie, chaque inspiration, chaque contorsion,

fera monter le sang et les épices vers ses poumons et ainsi vous obtiendrez l'effet désiré.

Attendez qu'il soit immobile puis extrayez les poumons, gonflés de sang et d'épices.

Découpez les poumons en fines tranches et saisissez à vif à la poêle ou plongez rapidement dans l'eau bouillante.

Présentez dans un assiette accompagné de pommes de terre.



Les étoiles se sont cassées, se dit l'enfant. Les étoiles sont tombées du ciel, elles vont s'éteindre, elles vont mourir. Alors les lucioles décollent une à une de l'herbe humide. La lune est voilée, le ciel nocturne est nimbé d'humidité. L'enfant en haillons, mal réveillé, tremblote à l'entrée de l'étable, suit les lucioles du regard. Il a été réveillé par les bêlements de l'animal, par les jurons des hommes qui tâtonnaient dans le noir. L'homme à la corde finit d'attacher l'agneau et le monte sur le chariot. Il le pousse dehors, s'empêtre dans la boue. L'homme au couteau lui vient en aide. Allez, le bâtard, viens aider, bon à rien ! L'homme aux épices donne une tape à l'enfant et le pousse dehors. Le contact de ses pieds nus avec la rosée sur l'herbe finit de le réveiller pour de bon. Les trois hommes et l'enfant se dirigent vers le grand arbre, escortés par les lucioles. Autour, les montagnes, plus noires que le ciel, semblent concentrer l'obscurité.

L'enfant regarde vers les hauteurs avec crainte. Il pense à l'animal perdu. Il s'est enfui et dort maintenant dans la montagne, se dit l'enfant. Il pense aussi au diable, qui vit dans les volcans derrière, aux pumas. Ils s'arrêtent au pied du grand arbre. L'enfant pose sa main sur la laine moelleuse, chaude; l'agneau le regarde, docile. Moi aussi, je veux dormir encore dans l'étable, se dit l'enfant. L'homme aux épices le pousse. Allez ! Les hommes hissent l'agneau, l'attachent par les pattes arrière à une branche. Pendu, la tête vers le bas, il se balance, bêle. En bas de la colline, les fenêtres de la maison en bois s'éclairent. Chats et chiens remontent, attirés par le bruit. L'enfant les chasse à coups de pieds et les animaux s'installent à une distance prudente, en bons connaisseurs, se léchant les babines. Allez, il faut le faire avant que le soleil se lève, dit l'homme au couteau. L'enfant cherche les lucioles du regard. L'essaim scintille, posé sur l'herbe. Hein, le petit bâtard ! Réveille toi ! L'homme aux épices le



fixe de ses petits yeux rougis. L'enfant reçoit un plateau et le dépose sous l'agneau.

L'homme à la corde s'accroche à l'agneau pour l'immobiliser. L'homme au couteau palpe sa gorge. Voilà. La jugulaire. Voilà, répètent les hommes. L'homme au couteau perce la jugulaire, un filet de sang jailli. L'homme aux épices ouvre un petit sac en tissu, aspire son contenu et le retient dans ses joues gonflées, les yeux écarquillés. L'homme au couteau fend vers la trachée puis écarte le trou de ses doigts rougis de sang. L'homme aux épices colle sa bouche contre le trou et souffle les épices de toutes ses forces. L'agneau bêle, se cabre, les yeux voilées par son propre sang. Le plateau s'inonde. L'homme à la corde le serre fort contre lui. L'homme aux épices tousse, crache par terre, puis aspire à nouveau dans son sac et souffle le reste des épices dans la trachée de l'agneau. L'agneau se débat, convulsionne, excrète, ça sent les herbes, la boue, le sang, le piment fumé, les épices, la

rouille métallique. Cinq minutes, dit l'homme à la corde, agrippé à la bête. Personne n'a de montre, ils attendent en silence. L'enfant détourne le regard vers la montagne. À mi-chemin, les lucioles scintillent en pulsations lentes. L'agneau agonise, râle, convulsionne. Toujours accroché à la bête, l'homme à la corde lui tapote le dos, comme pour l'encourager. C'est bien, dit l'homme à la corde, c'est bien. Chaque inspiration, chaque convulsion, fait monter le sang et les épices vers les poumons. Bientôt ils seront pleins, bien gonflés. Deux minutes encore. En silence, ils attendent, les râles de l'agneau sont de plus en plus espacés. Une luciole se détache du groupe et vient se poser sur la jambe de l'enfant et s'éteint. C'est bon, dit l'homme à la corde et il relâche son étreinte. La bête se balance, la gueule ouverte, fumante. L'homme au couteau l'égorge. Le flot de sang inonde le plat. Les chiens et chats s'affolent, l'enfant les chasse. La tête de l'agneau est coupée. L'homme au couteau fait



des petites incisions à travers la laine puis tire et décroche la peau, chaude, fumante. Les hommes s'affairent, des femmes arrivent en silence pour aider.

Sous les pans de cuir arraché, l'agneau semble emmaillotté dans une étoffe de fine graisse. Une femme retire le plateau de sang et dépose une casserole sous la bête. La panse tendue de l'agneau. La pointe du couteau s'y enfonce. Le flot de tripes se déverse dans la casserole. Un halo de vapeur les enveloppe. Ça sent la terre, les herbes pourries, ça sent la merde des bêtes, les tripes. Les premières mouches arrivent, affolées par les viscères fumants. Des voix d'enfants approchent, leur écho se perd dans les montagnes. Les enfants de la maison remontent la pente en courant. L'enfant fronce les sourcils. En bas, la maison scintille, orangée. La lumière se déverse du toit en tôle, baigne les murs en bois, tombe sur l'herbe. Le flot orange avance vers eux, la nuit se replie vers les montagnes. Le groupe d'enfants les regarde à dis-

tance. Il est tout nu l'agneau! crie une petite fille. Non, ils lui ont laissé ses chaussures ! crie un autre. Ils signalent l'enfant du doigt. Le bâtard est là ! Faut pas le toucher, le bâtard ! Il pue! Il est tout sale ! Regardez ses mains! L'enfant regarde ses mains calleuses, sales, des mains trop grandes ou trop vieilles pour un enfant de 5 ans. Il dort dans l'étable ! Il est puni ! Il ne sait pas garder les animaux ! Il a laissé échapper un agneau ! Il est bête ! C'est un bâtard ? Oui ! Non ! Oui, il n'a pas de maman ! Mais si, son papi est là! Les enfants signalent l'homme aux épices. Non, c'est mon papi, c'est pas le sien ! Il n'a pas de papa ! Il n'a pas de maman ! Il a des poux ! Il pue ! Il dort avec les bêtes ! L'enfant leur tourne le dos, chasse les mouches qui se posent sur les viscères, essuie ses mains sales dans son pantalon. Il regarde vers la maison, enflammée par la lumière du soleil. En haut, plus de trace de la lune. De l'autre côté, vers les montagnes sombres, les lucioles, en file s'éloignent. Les mouches sont les amis



du soleil, les lucioles sont les amis de la lune. Regardez!, crient les enfants de la maison. Ils détalent vers les lucioles, qui s'envolent en désordre et s'éteignent, invisibles. Hein, le bâtard ! L'homme aux épices lui donne une tapette sur la nuque. L'enfant lui passe un plateau. L'homme au couteau dépose les poumons, gonflés de sang épice. L'homme au couteau et l'homme à la corde s'affairent à découper l'agneau. Les femmes font des aller retour avec casseroles et des plats qui débordent, ramassent la peau, les outils. L'homme au couteau s'essuie les mains dans un torchon. Les femmes appellent à table. Hommes, femmes et enfants descendent vers la maison en bois. Des petits yeux rougis le fixent. L'homme aux épices lui souffle: toi, le petit bâtard, va me chercher des branches. Jusqu'au pied de la montagne. Pas plus loin. Tu comprends ? L'enfant acquiesce.

À l'orée de la forêt, encore sombre, l'essaim de lucioles scintille à nouveau. La forme lumineuse s'allonge et, comme une an-

guille flottante, ondule et se perd entre les arbres. L'enfant s'arrête au pied de la forêt, sa pile de branches dans les bras. Il regarde en arrière, vers la maison, vers les voix, les éclats de rires, les cris d'enfants et le bruit des couverts. Les mouches sont les amies du soleil. Les lucioles sont les amies de la lune. L'enfant dépose la pile de branches au sol.

L'enfant gravit le flanc de la montagne en suivant la trainée de lumière des lucioles. Mais l'essaim monte plus vite, semble jouer au cache-cache avec lui. La colonne de lumière s'allonge, s'enroule autour des troncs sombres, traverse le filtre des arbustes. L'enfant les perd de vue. En haut, il devine la lueur du jour qui se déverse sur les arbres comme un incendie glacé, silencieux, dont il reste à l'abri. L'enfant pense à la bête enfouie, il pense au diable, il pense au puma mais il pense surtout aux lucioles et continue. L'espace se resserre au fur et à mesure qu'il gravit le flanc de la montagne. Les troncs deviennent plus larges, imposants, se rap-



prochent, Les grandes branches s'enchevêtrent. Le terrain est mou, humide, il distingue à peine une lueur boueuse au sol. Dans l'obscurité, les branches s'accrochent à ses cheveux, griffent sa peau rêche, son abdomen gonflé. Il tire pour se détacher des branches lorsqu'il trébuche, glisse. Il est comme attiré par une brise noire, humide, devant lui. Il recule et colle son dos à un arbre derrière. Ses mains s'agrippent à l'écorce râpeuse, en écailles.

Ses yeux s'habituent à l'obscurité: il remarque que la nuit semble se concentrer, se lover, et désigner l'entrée d'une grotte devant lui. Une lueur cotonneuse émerge, comme une silhouette, à l'entrée. Les étoiles, se dit l'enfant. La silhouette flotte et s'arrête juste devant lui. Il n'arrive pas à distinguer ce qui se cache, emmaillotté, comme dans une étoffe de vapeur, à l'intérieur. De la laine. Des dents. Du lait. Des gencives. Des dents et de la laine. Du lait et du sang. Une lueur verdâtre émane de la forme, entoure l'en-

fant. Il pense à l'agneau qui tétait encore sa maman dans l'étable, il se réveillait la nuit pour les regarder. L'enfant tend la main. Il presse doucement le tissu blanchâtre. Quelque chose à l'intérieur se tord, se rétracte, comme un labyrinthe de tripes qui s'enroule, l'enfant sursaute et repose sa main à nouveau. Des yeux voilés, des gencives rougeâtres, des crocs, une forme qui s'enroule dans du sang, dans du lait. La forme s'éloigne, retourne vers l'entrée de la grotte. Elle scintille. Elle l'attend. Un serpent, se dit l'enfant. Un serpent. L'enfant fait un pas en avant. Et il tombe dans le noir. Une chute longue. Tellement longue qu'il ne sait pas s'il tombe ou il monte. C'est bizarre, se dit l'enfant. Je vais mourir et je ne fais pas de bruit. Je vais mourir et je ne ressens rien. Non, lui dit une voix. Tu ne vas pas mourir. Pas encore.



# Le chocolat, comme un lointain souvenir

par Nicole



## **Tourte au chocolat et aux fruits secs.**

*Pour 6 personnes :*

- 350 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 180 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 180 g de chocolat noir
- 60 à 80 g de fruits secs variés au choix
- une pincée de sel

Versez la farine en tas sur un plan de travail et faites une fontaine au milieu. Ajoutez-y le beurre ramolli en parcelles, le sucre, 2 jaunes d'œufs, la crème et la pincée de sel. Mélanger les ingrédients. Malaxez la pâte et ramassez-la en boule. Étalez-la ensuite en formant deux disques de 5 mm d'épaisseur.

Beurrez une tourtière et garnissez-la avec une abaisse de pâte. Détaillez le chocolat en copeaux et étalez-le régulièrement sur tout le fond. Ajoutez les fruits secs oléagineux hachés et les autres préalablement macérés dans du rhum. Déposez une gousse de vanille incisée sur le dessus.

Mettez en place le second disque et soudez les bords autour en les pinçant. Badigeonnez tout le dessus avec le dernier jaune d'œuf. Enfournez le gâteau dans le four à 180°C et laissez le cuire au moins une heure. Sor-



tez la tourte, laissez-la refroidir, puis démoulez-la sur un plat de service.

**P**risca descend de l'autobus. En ce mois d'octobre, l'été se termine et la chaleur redevient une caresse, après des mois de touffeur tropicale. Un doux répit, avant les brefs et violents déluges de novembre. Elle dépasse d'un pas rapide le panneau d'entrée du village : « Combefroide ». À l'inverse d'autres communes aux dénominations devenues obsolètes, la population a tenu à garder ce nom, comme un pied de nez au destin accablant..

Au loin, les vallonnements aux vastes forêts et prairies verdoyantes ne sont plus plus que des monticules desséchés où ne subsistent que quelques rares et maigres bosquets. Les troupeaux de vaches qui pâturaient paisiblement dans les herbages ont disparu du paysage. Malgré les précautions et interdictions draconiennes, cet été, des incendies ont de nouveau avalé leur quota d'arbres et de buissons. Une vague odeur de brûlé flotte encore dans l'air.



Prisca se dirige vers la maison de ses parents, située deux kilomètres après le village. Autrefois, elle venait toujours en voiture. Ce luxe est terminé depuis un bon moment, seuls les transports en commun circulent encore et avec des limites. À cause de ce fameux crédit énergie-carbone, qui ne donne qu'un accès parcimonieux à presque tout. Il faut en permanence effectuer des calculs d'apothicaire, pour ne jamais manquer de l'essentiel : nourriture, transports, éclairage...et de temps à autre, s'octroyer un petit extra. Les débuts ont été jalonnés de révoltes, de sueurs angoissées, de trafics vite réprimés, puis, on s'est habitués. On s'habitue à tout, paraît-il, même à seulement une ou deux heures d'internet par semaine.

Juste avant la dernière ligne droite, un objet métallique à demi-enfoui dans la terre craquelée du fossé attire son regard. Intriguée, elle se baisse et saisit ce qui n'est qu'un fragment de papier alu. Elle se relève lentement et lisse le feuillet terni, dans un geste oublié depuis

longtemps. Il s'effrite sous la pression des doigts et retombe en pluie argentée sur le sol. Une émotion enfouie dans les tréfonds de son être remonte jusqu'au creux de sa gorge. Dans une époque révolue, le papier alu ça servait à envelopper le chocolat.

C'était le noir à 85 % qu'elle préférait, provenance République Dominicaine, mais de temps à autre, elle appréciait un chocolat plus doux, avec des éclats de citron confit ou de caramel. Le souvenir du velouté, de l'onctuosité voluptueuse active ses glandes salivaires. Un éventail de saveurs imaginaires s'épanouit dans sa bouche ou dans sa tête, elle ne sait pas très bien. C'est à la fois un plaisir et une douleur aiguë, celle de la perte, du bonheur enfui. Prisca s'agenouille et récupère les petits morceaux d'aluminium. Ces reliques, elle les gardera précieusement, pour elle seule. C'est puéril, ridicule, elle en est bien consciente, mais elle ne se sent pas le courage de les abandonner là. Vivre dans le souvenir du passé évite de penser à un avenir sans espoir.



En repartant, lui revient en mémoire le repas de famille en l'honneur de ses dix-huit ans. C'était il y a trente ans, en 2022, un 16 octobre, comme aujourd'hui. Pour le dessert, sa mère s'était surpassée et avait confectionné une petite merveille : la tourte au chocolat et aux fruits secs.

Le chocolat est devenu très rare, de même que tous les délices exotiques qui autrefois s'épalaient dans les rayons des supermarchés, à longueur d'année. Pendant le reste du trajet, elle se remémore les ingrédients et les différentes étapes du dessert prestigieux, gâterie perdue à jamais dans les limbes du passé.

Elle revoit sa mère transformer farine, œufs, sucre et beurre en une pâte qui peu à peu, devient lisse et souple. Pendant ce temps, son père prépare la garniture. Les copeaux de chocolat noir s'épalaient dans un saladier, comme les boucles d'une chevelure foisonnante. Les fruits secs détaillés en lamelles : ananas et mangue sont mis à macérer dans du rhum des Antilles, les

autres : amandes, noix de cajou et de pécan sont concassés soigneusement. Et en note finale, la gousse de vanille déposée au milieu de ce mélange exhale son parfum subtil, pendant la cuisson. La vanille...

Elle relève les yeux et se secoue, comme à la sortie d'un rêve. Elle vient d'arriver près de la petite maison, inchangée depuis son enfance. Une fois de plus, son gâteau d'anniversaire ce sera un cake aux pommes, celles maigrettes du pommier à l'ombre de la maison et qui résiste vaillamment. Pour le reste, ce sera sans beurre, sans cannelle, vanille ou autre fantaisie, concocté suivant les moyens du bord, mais avec tendresse.

Après les embrassades, sa mère lui demande des nouvelles des enfants. Prisca la rassure, tout va bien pour eux. Sa fille et son fils ont un travail qui leur permet de vivre correctement et en ces temps difficiles, c'est déjà une chance. Elle soupire :

« Ils ne se plaignent jamais, mais cette vie étri-



quée quand je la compare à la façon dont je vivais à leur âge, ça me fait mal pour eux.»

Son père répond qu'il faut garder espoir. Prisca a un petit haussement d'épaules et ne peut retenir une moue. Sans en tenir compte, il ajoute que, déjà, l'emballage climatique semble se stabiliser. Un jour, les jeunes, eux aussi, pourront découvrir les plaisirs de la vie d'autrefois : les voyages, l'eau courante et l'électricité 24h/24 en toute saison. Avec un clin d'œil à sa femme, il poursuit :

« Et peut-être se délecter de fruits exotiques ou d'une mousse au chocolat, parfumée à la vanille. »

Un peu surprise, Prisca fronce les sourcils, mais il est déjà reparti à la cuisine. Elle regarde sa mère finir de mettre le couvert. Ils ont vieilli depuis sa dernière visite, deux mois avant. L'été est tellement dur, pour les personnes de leur âge. Il est possible qu'un jour lointain tout s'arrangera, mais ce sera trop tard pour eux et même sans doute pour elle.

Le repas se déroule comme à chacune de ses visites, dans un calme feutré, une ambiance un peu hors du temps. Arrive le moment du fromage, avec un succédané bien sûr. Le vrai coûte beaucoup trop cher en monnaie, mais aussi en unités carbone. Celui-là, ersatz de camembert, est assez réussi. Sa mère ne peut dire quels végétaux il contient et avec quel processus de fermentation il est élaboré. C'est une amie qui le fabrique et la recette, c'est top secret ! Elle soupire :

« Quand je pense au plateau de vrais fromages, toujours bien garni, de l'époque de ta jeunesse...

— Ce n'est pas grave, maman. Tu te débrouilles tellement bien pour préparer des repas super, avec aussi peu ! Moi, je n'en suis pas capable. »

Un peu de temps passe encore, teinté de paroles nostalgiques pour l'année des dix-huit ans de Prisca. Une des dernières avant que tout ne bascule. Tout à coup, son père se lève, avec une certaine solennité. Ses yeux et ceux de sa femme se mettent à pé-



tiller, leur visage s'anime, avec une drôle d'expression malicieuse. La vieille dame se lève aussi et va tirer les épais double-rideaux, pendant que son mari file à la cuisine et revient dans la pénombre. Le visage du vieil homme, d'un seul coup rajeuni, est éclairé par les bougies qui se tiennent droites sur un gros gâteau.

D'un seul souffle, Prisca les éteint toutes. Ses parents applaudissent et son père déclare que cette performance est certainement un bon présage. Ils rigolent tous les trois et sa mère va rouvrir les double-rideaux. Un flot de lumière fait cligner les yeux de Prisca et sa mère donne le premier coup de couteau. Et alors, un peu de...on dirait...cette matière onctueuse aux reflets ambrés...Oui, aucun doute possible, du chocolat fondu sourd de la croûte ! Et le parfum ! Chaud, fruité, enivrant...

Sa mère a refait le coup de la tourte au chocolat !

Est-ce un rêve ou la réalité ? Les yeux écarquillés, Prisca ne peut détacher son regard de la merveille,

maintenant coupée en plusieurs parts. Sur la tranche, on distingue le fourrage d'un brun profond et brillant, piqueté de fragments de fruits secs. Prisca reconnaît une parcelle d'ananas, plus loin, une brisure de noix de cajou. Elle se penche vers le milieu de la table où trône le chef-d'œuvre et hume par petits coups, les senteurs qui s'en dégagent. Elle croit même capter un effluve de...vanille ! Pas d'erreur, c'est bien ça. Sa bouche s'emplit de salive. Elle se retient, pour ne pas se jeter sur un morceau.

Enfin, elle se redresse et les yeux embués, elle ba-fouille :

« Mais...comment... comment vous avez fait ?

Sa mère lui sert une énorme part de tourte. Un sourire magnifique inonde son visage :

— Oh, seulement une question de patience et d'ingéniosité. Il n'y a que le rhum que l'on n'a pas trouvé et les morceaux de mangue qu'il a fallu remplacer par des lamelles de pommes. Ce dessert, on y travaille depuis au moins



six mois et le crédit carbone, on ne s'en sert pas tant que ça pour nous. »

Incapable de prononcer une parole, Prisca les regarde d'un air soucieux. Elle imagine des privations, des risques pris avec les réseaux de trafic de marchandises.

Son père pose une main sur son bras et murmure :

« Vas-y, régale-toi et ne t'inquiète pas. Tout s'est bien passé et on ne manque de rien. »

Tremblante d'émotion contenue, elle les embrasse très fort et entame la première bouchée. C'est plus intense que tout ce qu'elle aurait pu imaginer. Elle a à nouveau dix-huit ans. Le monde qui s'offre à elle est une promesse de bonheur, un plat délicieux dans lequel elle croque avec toute l'énergie de sa jeunesse.

Ce jour-là, la flamme de ses dix-huit ans, elle s'était promise de ne jamais l'oublier et de garder espoir et optimisme quelles que seraient les épreuves de sa vie. Il n'est pas trop tard pour ranimer la flamme et honorer la promesse de

ses jeunes années. Pour elle, pour tous ceux qui l'entourent, croire coûte que coûte en un avenir meilleur.



# Son petit délice qui avait changé la face du monde

par Johanne



## **Confiture de lait maternel artisanale**

- 250 ml de lait maternel frais
- 100 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de fleur de sel

Faites chauffer à feu très doux le lait maternel et le sucre en mélangeant avec une cuillère en bois. La chaleur d'un poêle à bois serait idéale.

Lorsque le mélange arrive à ébullition, retirez du feu.

Ajoutez la pincée de fleur de sel, fendez la gousse de vanille puis en grattant l'intérieur avec un couteau faites tomber les

grains dans la casserole, tout en continuant de mélanger.

Remettez sur le feu si nécessaire, en veillant à ce que le mélange ne bouille pas, et continuez à mélanger jusqu'à

obtenir la texture désirée.

Mettez en pot et laissez refroidir dans un endroit propre et frais.

Se conserve un mois sans problème, mais vous l'aurez fini bien avant.



C'était son petit délice, il mangeait ça tout seul à la petite cuillère. Euclide était vieux, chauve, et très riche. Ça lui rappelait sans nul doute son enfance, ce paradis perdu. Une douceur sucrée à l'odeur de pétale de rose alors que sa mère se penchait vers lui. Elle était jeune, belle et riche. A l'époque il ignorait ce que le mot riche voulait dire. Elle n'était que chaleur et odeur rassurantes pour lui..

Plus tard, il avait fondé "Human Milk" et rapporté ce souvenir lors du discours d'ouverture. Sa vieille mère s'était bien gardée de lui dire qu'elle ne l'avait jamais allaité, que c'était une nourrice qui s'en était chargée pour elle. Elle ne voulait pas casser son rêve, et surtout préserver la relation privilégiée qu'elle avait nouée avec son fils. Elle venait d'une famille qui avait déjà ses aises, mais il l'avait rendu très riche. C'était un fils loyal, reconnaissant et affectueux. Un fils exemplaire. Elle répugnait à évoquer dans son esprit comment il réagi-

rait s'il apprenait la supercherie, les conséquences pourraient être désastreuses. Elle le laissait répandre son apologie de l'allaitement comme première merveille de l'humanité. « à côté de quoi serions-nous passé si nous n'avions pas été des mammifères je vous le demande !? » ainsi finissaient toutes ses allocutions. « Il s'agit de la seule nourriture parfaitement adaptée à l'homme ». Euclide avait été allaité certes il n'avait pas inventé ses souvenirs, mais pas par sa mère qui avait eu une infection, la mamelle maternelle s'était tarie dès les premiers jours. Il avait d'abord été nourri au biberon, puis en raison d'une allergie au lait de vache, par une nourrice. Euclide serait terriblement affligé s'il l'apprenait. C'était le moteur de sa vie, ce qui lui avait donné la force de bâtir son empire. L'obscur nourrice qui s'était chargée de cette tâche n'avait aucune qualité remarquable, même pas un certain attachement à l'enfant qu'elle nourrissait, elle faisait simplement ça pour ar-



rondir ses fins de mois. La mère d'Euclide ne faisant pas confiance aux bouillies végétales pour nourrisson récemment mises sur le marché.

Le père d'Euclide, un industriel qui n'avait qu'un succès mitigé dans ses affaires (en comparaison avec son fils qui allait connaître une fulgurante ascension) produisait des aliments en conserves. Alors même qu'Euclide n'était qu'un nourrisson, sa mère voyait déjà bien les dérives de l'agroalimentaire en terme de fiabilité, mais elle était loin de se douter que son fils allait révolutionner les pratiques.

Sur son lit de mort, à 110 ans, Madame la marquise de Pompadour ( nom ancien qui avait été achetée par des obligations & privilèges, la famille était purement bourgeoise avec un goût prononcé pour le clinquant ) éprouva le besoin de révéler la vérité à son cher fils. Elle libéra sa conscience du mensonge d'une vie pour pouvoir mourir enfin en paix, après tout à 85 ans Euclide était en âge de com-

prendre. Euclide, bien qu'il n'en laissa rien paraître à sa chère mère, en fut effondré. Elle expira dans ses bras. Il se senti envahi par un chagrin inconsolable, que tous attribuèrent au deuil filial. La source de sa douleur était toute autre.

Se sentir trahi par sa propre mère. Avoir tété un sein inconnu, dénué d'affection. Sur quoi avait-il bien pu bâtir ses souvenirs erronés ? Sa mère le gavait d'histoires, c'était elle certainement qui les avaient induits. Il lui en voulait terriblement. Tout ce temps il s'était bercé d'illusions, celles d'avoir appartenu à cette frange des bénis, les bénéficiaires du lait maternel donné avec amour, ce lien si fusionnel et primaire avec la mère qui donnait force, santé et prospérité pour toute une vie. Qui faisait de vous un véritable être humain. Qui était-il finalement ? Simplement un envieux du sort des autres, cherchant à retrouver par procuration un plaisir qu'il n'avait jamais connu. Il se sentait floué, trompé, il avait bâti sa vie sur un mensonge. Quelle escro-



querie. Il se retourna contre sa propre société et essaya d'en faire fermer toutes les succursales. Mais il avait déjà vendu des franchises. Son entreprise avait un tel succès - l'entreprise du secteur luxe avec le plus gros chiffres d'affaires- que son dessein était devenu impossible, à moins de discréditer le lait maternel lui-même. Quelle désillusion, il se voyait lui-même comme un escroc, dire que pendant tout ce temps il avait œuvré contre ses intérêts. Il avait maintenant 85 ans. Il ne lui restait plus qu'à mourir dans le déshonneur.

Ainsi, "Human Milk" continua à exploiter des millions de femmes au bénéfice de l'élite économique jusqu'à la fin de l'humanité.