

Des hommes des femmes de l'histoire : cuisine et poésie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

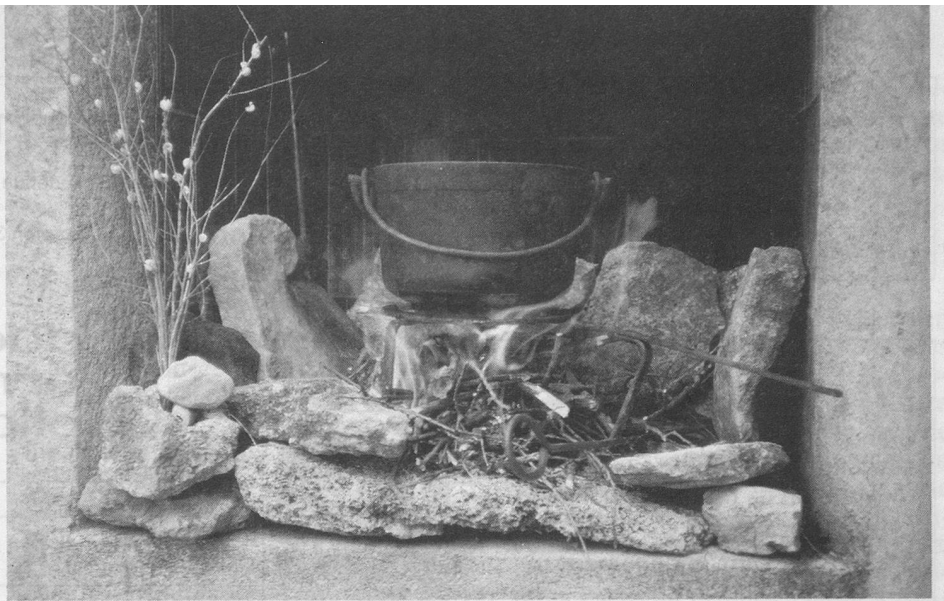
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Des hommes des femmes de l'histoire

Louis-Vincent Defferrard



Cuisine et poésie

— Ah! Monsieur doute, Monsieur ne croit pas que les limaces à la suçarelle sont une délectable spécialité du pays de Luberon? De plus, Monsieur fait la fine bouche, ce que je trouve déplaisant. Parfaitement, déplaisant! Aussi j'exige réparation. Regarde-toi donc comme mon invité demain et, bien sûr, je mettrai des limaces à la suçarelle au menu.

J'ai cru que je l'avais vexé et m'en sentais navré, car Césaire est un de ces amis que l'on compte sur les doigts d'une main. C'est lui qui m'a fait découvrir des trésors que les touristes pressés ne devinent même pas. Heureusement, une petite lueur amusée surprise dans ses yeux m'a rassuré.

— Si tu venais à te dédire, je ne te reconnaitrais plus, jamais. Mieux, si tu ne demandes pas une seconde ration de limaces tu paieras le gage que je fixerai moi-même. Comme je suis certain de le perdre, il sera important. Césaire est un peintre-poète. Son âge? Entre quarante et soixante-dix. Personne ne le sait. On le trouve dans une

vieille maison qui ferait notre bonheur à ma femme et à moi. Le mas est sans électricité et sans aucun confort moderne. «Moi, aime-t-il à dire, je mijote mes repas sur un feu de bois et tire mon eau au puits. C'est depuis qu'ils sont devenus esclaves des ampoules, des cuisinières à gaz et des machines que l'humanité a perdu le goût de vivre!»

Si un jour vous faites sa connaissance n'essayez pas de le contredire, car Césaire est têtu comme une mule mais bon comme la fougasse, le meilleur pain provençal.

Le lendemain, vers les dix-neuf heures, je suis venu au mas et me suis assis devant la lourde et belle table paysanne posée sous la gigantesque ramure d'un chêne datant de la reine Jeanne.

— Tiens, regarde, mécréant, voici les limaces de Provence. Oh! je sais, tu vas me dire que ce ne sont que des escargots beaucoup plus petits que les gastéropodes ordinaires. Constate que je connais aussi les grands mots savants! Seulement la chair des nôtres

est fine, délicate sur la langue et quand on en a mangé une fois on en rêve la nuit. Il est nécessaire d'en posséder la recette et d'aller les cueillir à l'aube, comme des fleurs blanches, sur les tiges de fenouil. De fenouil, tu entends, à cause du parfum! Avant de t'en régaler, jure-moi sur la tête de tes saints patrons que tu ne les appelleras jamais autrement que limaces ou blanquettes, même si ces noms choquent ceux qui ne croient qu'en la chimie alimentaire. Ma recette? Je te la donnerai après dégustation. Elles doivent mijoter encore près d'une heure. Le temps de prendre le pastis et de me débarrasser de ma bile, car figure-toi qu'on a massacré un nouveau coin du Luberon. Veux-tu que je te dise ce que je viens d'écrire au sujet des promoteurs?

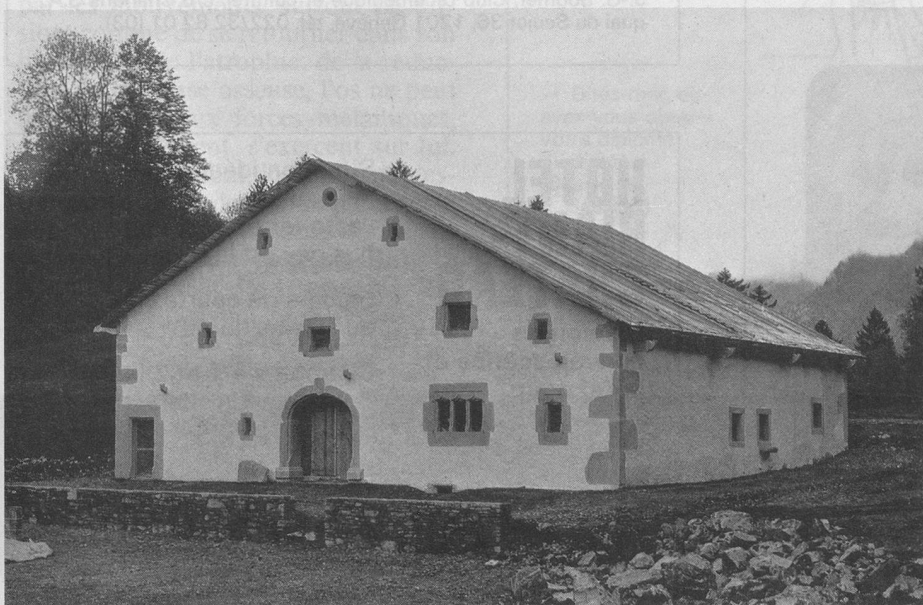
Sans attendre une réponse qu'il savait affirmative, Césaire a ouvert ce cahier bleu que je connais bien. Le texte de sa hargne? Je pourrais vous le citer de mémoire, mais il y manquerait l'accent (chose indispensable), la fougue et aussi le fumet de la sauce que le poète venait de tourner lentement — oserais-je dire religieusement? — dans un poêlon de terre; une sauce qui sentait l'ail haché fin, le vin blanc et ce bouquet garni aussi riche et varié que celui d'une belle mariée...

Aujourd'hui, les limaces à la suçarelle, c'est moi qui prie Césaire de m'en préparer. La recette? Je peux vous la communiquer si vous le désirez, mais les limaces... impossible de les trouver chez nous. A Césaire qui nous plaignait j'ai vanté, par fierté nationale, notre fondue et notre vacherin.

— Alors, quand tu nous reviendras, n'oublie pas de prendre avec toi ce qui est nécessaire. Je te dirai ce que j'en pense mais n'espère pas me convaincre qu'elles peuvent être meilleures que...

... tes limaces!

L.-V. D.



Maison rurale du Jura (La Chaux-de-Fonds; XVII^e siècle). Inauguration en septembre 1984.