

Fragment d'été

C'est maintenant que tu n'es plus là que je peux enfin te parler. Sans colère, sans peine et sans tristesse. Comme si tout était comme avant, ton odeur et tes conseils en moins. C'est souvent ainsi, il faut choisir entre occuper l'espace avec des mots ou une présence. Rares sont les personnes qui arrivent à concilier les deux sans que cela apparaisse comme de la prétention. Tu étais de celles-là.

Mon premier souvenir remonte à mes 4 ans dans ta cuisine, évidemment. C'était un matin d'été rempli de cette fraîcheur qui ne fait que passer. Tu te levais souvent avant le soleil pour profiter de la compagnie de ces quelques degrés en moins avant de te parer de tes plus belles perles de transpiration coulant dans le creux de ton cou jusqu'à ce qu'arrive le soir et un repos bien mérité.

Je m'étais réveillé tôt, mes parents dormaient encore mais toi tu étais là, déjà recouverte de ce tablier à carreaux. Plus grand, je m'imaginerais que chaque carreau devait correspondre à une recette que tu avais réalisée mais pour le moment, du haut de mes 4 ans, je le trouvais juste joli. J'ai l'impression de ne t'avoir connu qu'avec ce tablier, comme si les souvenirs ne pouvaient laisser de place à autre chose que cette vision d'une grand-mère cuisinière. Il y a bien eu ces quelques sorties où tu déposais ton tablier sur le dossier d'une chaise. A chaque fois, tu avais le même geste, tu prenais soin de le plier en deux puis de t'en séparer avec un regret empli de regrets. Tu déposais ton tablier comme on dépose les armes. Si vous pensez que j'exagère c'est que vous n'avez jamais eu de passion dévorante desquelles vous devez vous séparer. Quand tu quittais ta cuisine, tu t'arrachais au confort et ce n'est qu'une fois rentrée que tu retrouvais ton entrain.

Ce matin-là, les mains dans la farine, tu étais en train de faire un gâteau. Une douce poussière blanche flottait dans l'air comme une promesse en passe d'advenir, celle d'un moment inoubliable durant lequel mes mains allaient, pour la première fois, rencontrer la matière brute qui nourrit. Tu pris une chaise, la posa à côté de toi et me dis « Viens, grimpe, tu vas m'aider ». Chacun de mes gestes était accompagné par tes mains qui avaient tant pétri, coupé, épluché, aimé cet instant de silence qui suit la première bouchée après avoir découvert un mets nouveau. Ce silence qui annonce que vous n'êtes plus tout à fait le même puisque maintenant vous savez que cette émotion existe et que ce goût ne vous quittera plus jamais.

Le gâteau terminé, je me rappelle ou on m'a raconté, je ne sais plus bien, t'avoir dit « On pourra recommencer ? » Tu souris pour me dire oui. Et ce fut ainsi chaque été.

Je ne pourrais ici décrire chaque recette tant la minutie de tes conseils remplirait des pages entières. Mais tout de même, une dernière fois et pour une fois, laisse-moi te raconter la recette qui m'accompagnera toujours. Mieux qu'une photo sur un recoin de meuble qui finit toujours faire partie du décor, c'est une saveur qui fera vivre ton souvenir.

Les tomates farcies mais attention pas n'importe quelles tomates farcies. Celles du cœur de l'été quand la salade s'impose pour contrer les chaleurs accablantes mais que tu insistais pour allumer ton four et faire cuire toute une matinée ce plat chaud, brûlant comme un mois d'août.

Tout commençait au petit matin comme à ton habitude. Les premières lueurs du jour emplissaient le potager. Quelques ombres trompeuses donnaient à notre cueillette un goût d'aventure. Il arrivait qu'une tomate mûre au jardin s'avère encore un peu verte une fois arrivée dans la cuisine. Je ne sais pas si c'est ta vue qui commençait à baisser ou un certain goût pour le hasard qui nous conduisait à chaque fois à rire de notre erreur.

Cela n'arrivait jamais lorsque je retournais, seul, au potager aux alentours de midi pour glaner une tomate irradiée de soleil et quelques haricots crus. Dans la cuisine, je commençais toujours par humer ces tomates matinales. C'est à l'odeur de la queue de tomate que l'on reconnaît sa qualité. Ce n'est pas toi qui m'as appris cela mais mon instinct. Ce mouvement animal de sentir avant de goûter ne m'a jamais quitté.

Une fois attestée la qualité du produit, le ballet pouvait débuter. Chaque recoin du plan de travail avait son rôle bien défini. Chorégraphie maintes fois répétée, la recette des tomates farcies confinait à l'œuvre d'art entre la nature morte et la danse classique. Par classique, il faut entendre

Fragment d'été

héritière d'un temps ancien, façonnée par diverses tentatives de cuisson, d'ingrédients, de coups de main. Puis un jour, à l'instar du pas de danse qui se fait une place indiscutable dans la discipline, la recette s'était figée pour ne vivre désormais qu'à travers de multiples reproductions à l'identique. Un, parmi la foule d'artistes familiaux qui avaient eu accès à cette recette, je n'en mesurais pas moins la chance de participer, à mon niveau, à la perpétuation de l'œuvre.

Il y avait aussi ce que j'ai compris plus tard, le côté artisanal de ces instants. Tu savais choisir la matière avec laquelle tu allais t'exprimer mais également tes outils. Aucune amitié n'est possible entre la chair et la matière et pourtant tu manipulais tes couteaux avec la tendresse propre aux relations qui délaissent la passion pour quelque chose de plus durable. Tu avais même ton couteau préféré, sorte de meilleur ami domestique. Les autres couteaux n'éprouvaient aucun ressentiment à l'égard de l'élu. Chacun savait qu'un jour ou l'autre ils auraient leur utilité et alors il faudrait faire la preuve qu'une lame ne s'use que si on ne l'utilise pas. Ton système de rangement favorisait cette bonne entente entre tous. Empilé dans un pot à côté de ta plaque de cuisson, la cohabitation imposait la cohésion.

Si je résume à cet instant précis, nous avons déjà l'ingrédient principal arraché au soleil levant, les ustensiles et l'envie de s'atteler à la tâche. Comme un nouveau départ que nous avons pris 100 fois, débiter une recette avec toi créait chez moi un sentiment que je retrouverais plus tard lorsque j'écoute encore et encore la même chanson comme si j'espérais y découvrir une partie cachée.

La cuisine est aussi affaire de mélodie. Il y a le goût, le toucher, la vue et l'odorat mais l'ouïe est souvent délaissée lorsqu'on parle de cuisine alors que j'ai bien ancré en moi chaque bruit qui compose la recette des tomates farcies. Mais je me méfie, je n'exclus pas que ces bruits soient des souvenirs qui s'affirment pour que je n'oublie aucun fragment d'été.

Dans la cuisine, le jour voulait se joindre à nous, la chorégraphe au tablier à carreaux pouvait entrer en scène. Son premier geste était pour la tomate, reine au centre de toutes les attentions. Minutieusement, elle coupait un chapeau d'un centimètre d'épaisseur pour avoir accès à la pulpe. Avec une cuillère elle évitait la tomate pour ne garder que l'enveloppe. Défaite de toute sa chair comme on se défait des artifices du maquillage, la tomate pouvait enfin devenir le cocon dans lequel viendrait se loger la suite du ballet.

En guise d'antichambre de ce qui devait suivre, un grand plat dans lequel chacun allait se retrouver mélangé pour ne constituer qu'un seul et même ensemble. En grandissant j'ai toujours retenu l'idée de ce mélange comme la plus parfaite expression de l'égalité. La chair à saucisse, la mie de pain et l'œuf se côtoyaient à part quasi égale. La pulpe de la tomate venait enrober le tout comme les bras d'une mère viennent protéger ce qu'elle a de plus précieux. Quelques grains de riz profitaient de ce temps d'harmonie pour se déposer au fond de chaque tomate, prêts à accueillir le mélange et à en absorber les excès.

Tes doigts savaient la quantité exacte à mettre dans chaque tomate. Tu m'as toujours dit que tu pourrais faire cette recette les yeux fermés. Aujourd'hui, je réalise cette ambition culinaire. Tu as les yeux fermés et moi je me remémore cette recette avec la précision de chaque geste.

Le temps de la cuisson était généralement un temps suspendu entre la fin de quelque chose et la certitude d'un après encore plus réjouissant que l'instant précédent. Lorsque tu ouvrais le four, une vague de chaleur venait concurrencer l'air déjà brûlant de la pièce. Chaque degré en moins était obtenu de haute lutte en fermant les volets dès le matin pour ne les rouvrir qu'à la nuit tombée. Nous vivions dans le noir et pourtant tous ces moments avec toi était d'une clarté presque irréelle. Nous avions, bien sûr, des gênes en commun mais la biologie n'explique pas tout et encore moins le goût immodéré des longues heures à fabriquer quelque chose qui disparaîtra en quelques instants. Créer de l'éphémère sur du temps long avec des recettes qui ont traversé les âges, voilà à quoi ressemblaient mes étés. L'été est souvent le moment où se créent des souvenirs qui prennent le plus de place dans une existence.

Animé de ces quelques réflexions j'en oubliais souvent l'essentiel, le filet d'huile d'olive avant d'enfourner. Ce léger trait s'inscrivait dans la recette comme un compagnon. Un marqueur

Fragment d'été

de l'identité pour se rappeler d'où tout cela venait. Si, en cours de cuisson, une tomate était prise d'un doute sur la terre qui l'avait vu naître, il lui suffisait de sentir cette huile d'olive l'effleurer pour se souvenir qu'ils avaient en héritage un soleil commun et qu'ils avaient grandi sur les mêmes terres arides.

Une fois la cuisson lancée nous rangions sommairement avant de nous retrouver face à face sur la table de la cuisine revêtus de notre plus beau sourire et d'une chaleur mêlant les assauts de l'été et le thermostat 7 du four. Deux heures à ne plus avoir la maîtrise de grand-chose que nous mettions à profit pour jouer. Comme un écho à cette recette d'un âge certain, ma grand-mère sortait les jeux avec lesquels elle jouait enfant. Le bois du plateau des petits chevaux avait pris les mêmes plis que le visage de celle sur qui, pourtant, le temps semblait n'avoir aucune prise. Une partie puis deux puis toutes les suivantes pour nous mener jusqu'au dénouement de ce qui resterait, une fois de plus, comme une immortalité d'un instant avec toi.

Et que dire de la dégustation ? Si ce n'est que ma partie préférée était le chapeau qui, sous l'effet de la chaleur, avait confit. Dégustant cette fine tranche au goût d'été, je me rappelle que la suite n'était qu'une douce pente vers le plaisir d'être rassasié par quelque chose que j'avais créé, avec toi.

Nous savions que la fin du repas annonçait un possible recommencement...le soir même, le lendemain je n'en savais rien mais tu me transmettais sans un mot, la certitude que nous nous retrouverions autour d'un plat avant même que j'ai eu le temps d'oublier notre recette précédente. Lorsque je fus en âge d'écrire, tu me donnas un carnet dans lequel je notais tout. Les recettes côtoyaient les conseils et les accords découverts au détour d'une erreur d'ingrédients. Lorsque le premier carnet fut rempli, j'en acheta un deuxième puis un nombre proche de celui des instants de bonheur à tes côtés.

Je me souviens de tout cela avec la minutie de celui qui, confronté à la disparition, cherche à faire exister les moindres détails pour les rendre éternels. Je me souviens de tout cela et aussi que tu n'es plus là. Le four vient de sonner, pour la première fois, sans toi.

« Les enfants, à table, j'ai préparé des tomates farcies ».