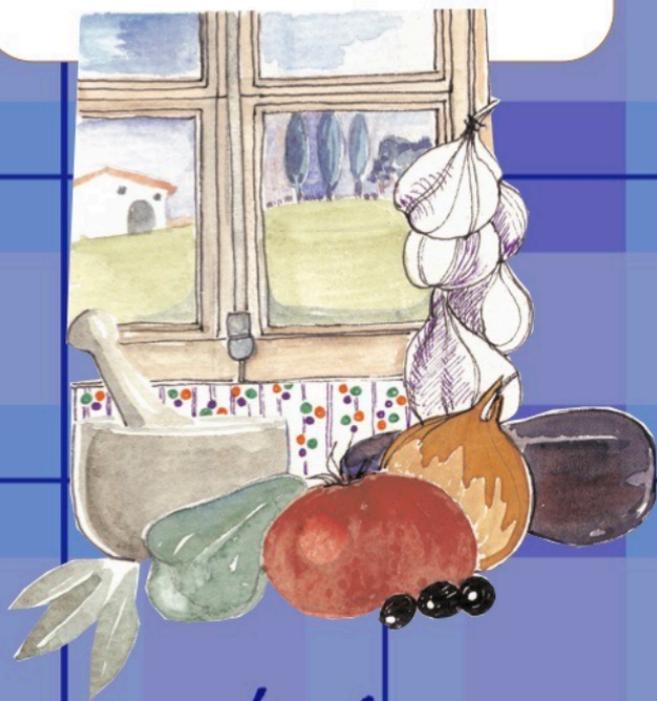


# *Les bonnes choses*

**simone chamoux**  
**confidences d'une  
cuisinière provençale**



*utovie*

**confidences d'une cuisinière provençale**

**collection les bonnes choses  
dirigée par Marie Fougère**

Simone Chamoux a également publié  
aux éditions d'utovie :

Les olives du soleil dans la cuisine, *gastronomie*  
Gens de Provence, *portraits*  
La Passe-vogue, *roman*

Illustration de couverture : Marie Fougère

Toute reproduction partielle de la présente publication est interdite  
sans autorisation de l'éditeur ou du  
Centre Français d'Exploitation du Droit de Copie  
(C.F.C. 20 rue des Grands Augustin, 75006 Paris).

© Diffusion Différente, Utovie, 2013  
ISBN 978-2-86819-354-4

**Simone Chamoux**

**Confidences  
d'une  
cuisiniere provençale**

**éditions d'utovie**

*En relation avec la société, l'histoire et la symbolique,  
mais aussi avec le corps, le goût, les techniques,  
la cuisine est un acte culturel.*

Daniel Musset, ethnologue

*Les reproches des grammairiens  
sont préférables à l'incompréhension du peuple.*

Saint Augustin

## AVANT-PROPOS

Encore un livre de cuisine me direz-vous ! J'en ai bien assez, et pas trop n'en faut dans une maison. Car il se trouve toujours une mauvaise langue pour affirmer que, plus il y a de livres de cuisine sur l'étagère, moins on a de chances de trouver quelque chose de bon sur la table.

Vous avez tort. Des livres de cuisine, il en faut. Beaucoup, et de très détaillés. Nos arrière-neveux, lorsqu'ils refuseront de choisir entre un big-cheese et un maxi-burger, se les arracheront à prix d'or, afin de réapprendre à réaliser ces œuvres d'art que sont un plat de tomates farcies ou une omelette aux olives.

Mais là, franchement, vous n'avez pas de souci à vous faire. La vieille Anaïs, chignon gris et tablier de coton, ne se prend pas pour Lucullus et ne se hasarderait pas à vous donner des leçons de cuisine. Simplement, semaine après semaine, en préparant « son manger » comme on disait autrefois, elle vous raconte le gros bourg qu'elle voit par la fenêtre de sa cuisine et le petit village de son enfance qui lui apparaît à la lucarne de ses souvenirs. Elle bavarde, elle bavarde. Et comme elle a l'œil vif et la grimace expressive, je crois bien qu'elle nous raconte très

simplement le train du monde...

Elle a commencé son bavardage à la demande d'une joyeuse équipe qui s'escrimait à « sortir » un journal local. Mais, comme vous le savez sans doute, contrairement aux feuilles des arbres, les feuilles de journaux craignent énormément le manque d'air. Elles ont même besoin de grands souffles. Comme tous ceux de son espèce, le « Haut-Comtat » ne survécut pas au grand enthousiasme des débuts pourtant très prometteurs. Aujourd'hui encore, Anaïs est toute fière quand, dans la rue, il lui arrive de s'entendre dire qu'on regrette un peu sa rubrique dite culinaire. Voilà pourquoi elle a ressorti son cahier à carreaux, et saisi vaillamment le crayon à bille que son boucher lui a offert pour le jour de l'An. Et pourquoi le cacher, certains soirs, elle est bien contente de vous écrire ce qu'elle n'a pas trouvé à dire dans la journée. Les gens sont si occupés de nos jours...

**Simone Chamoux.**

**HIVER**



## ADIEU MA BELLE !

Dans ma cuisine, hier, ça a été le vendredi noir. Qu'est-ce que je dis ? Mais oui, pauvre de moi, je vous assure. Ça a été comme en 29 à Wall-Street. Non, je n'exagère pas, et vous allez comprendre tout de suite la catastrophe qui m'est arrivée...

Tout avait bien commencé. Je m'étais réveillée à la demi de six heures et à sept heures en ouvrant mes volets j'avais été tout heureuse de voir qu'il faisait un joli temps clair et frisquet, juste ce qu'il faut pour déguster de petits beignets de morue.

Vous savez les beignets de morue, c'est un régal et avec une belle salade verte un peu raide, de la scarole ou de la frisée (pas de laitue surtout), une montagne de croûtons frits, un bon plateau de fromage et du fruit (en ce moment on a des pommes, des poires, des oranges et même encore du raisin). On a de quoi régaler tout son monde.

Je ne vais pas vous faire l'injure de vous dire comment on les fait, les beignets de morue. C'est si simple ! Il suffit d'émietter un reste de filet de morue blanchie, dans une pâte à beignet ordinaire. Ne pas saler bien sûr, mais un peu de poivre et même un bon petit peu n'y va pas mal du tout.

Ensuite on attend que l'huile frémissse dans la poêle pour y déposer de petits ballons de cette pâte, moulés avec une bonne vieille cuillère à soupe.

Et c'est à ce moment-là que la catastrophe est arrivée. Tout d'un coup qu'est ce que je vois sur mon gaz tout propre que j'avais astiqué la veille au soir ? De l'huile ! Une petite mare qui s'agrandissait à vue d'œil ! Mon sang n'a fait qu'un tour, j'ai vite tourné le bouton pour éviter de mettre le feu à la maison et j'ai réalisé que ma poêle à frire était percée ! *Ma poêle ! Ma chère Sartan*<sup>(1)</sup> que ma pauvre mère m'avait donnée quand je me suis mariée. Oh ! elle n'était déjà pas toute neuve à l'époque ! Nous l'avions récupérée quand nous avons débarrassé chez ce pauvre Louis le peintre, l'oncle de ma tante Gilberte (vous savez, la femme de mon oncle Fernand) qui est mort vieux garçon et qui finissait d'utiliser les affaires de cuisine de sa mère.

Cette poêle, elle devait avoir bien plus de cent ans et comme disait le baron de Suze : « A la fin tout s'use ». Elle avait dû en voir passer des beignets de morue, des beignets de pommes, et de tant d'autres choses. Et des *panisses*<sup>(2)</sup>, des omelettes et des frites. Elle avait dû avoir le feu où je me pense plus d'une fois, la pauvre ! Elle avait dû en voir défiler des potagers, des cuisinières à bois et à charbon et à gaz butane. Et d'un peu plus, elle aurait vu la plaque électrique que je vais m'offrir pour la fête des

1. *Sartan* en provençal : poêle à frire.

2. *Panisse* : galette frite à base de farine de pois chiche.

mères... Elle avait dû en entendre aussi des choses, des bisous à la cuisinière, des pleurs d'enfants qui s'enragent, des chagrins d'amour et des confidences de vieille femme qui *répépille*<sup>(3)</sup> comme moi en ce moment.

Vous voulez que je vous dise. Ça m'a fait deuil. Je ne l'ai pas jetée à la poubelle comme un déchet. oh non ! Je suis partie. avec mon cabas et mon bâton comme si j'allais aux truffes, et quand j'ai été dans le bois, un peu loin, j'ai fait un grand trou et je l'ai enterrée.

Et vé, je vous le dis sans honte, j'ai pleuré un bon coup...

3. *Répépiller*: se répéter. (Anaïs ne s'en prive pas : elle avait dû, elle avait dû, elle avait dû..).

## MA VOISINE

Il m'en est arrivée une, que je vous en dis que ça! Vous savez ma nouvelle voisine, à la voir comme ça, *attrinquée*<sup>(4)</sup> comme un perroquet et coiffée comme un épouvantail, vous pensez qu'elle est comme toutes les autres filles de sa génération. Eh bien ! pas du tout, c'est une véritable « perle » !

Hier matin, elle étendait sa lessive, enfin ce qu'elles appellent une lessive, des machins de toutes les couleurs et de formes bizarres. De sa fenêtre débordait une musique de Sioux et, oh ! surprise ! une odeur délicieuse, fine, gourmande, à rameuter tous les chats du quartier.

Je me suis dit : « Anaïs, ça c'est un mystère qu'il te faut éclaircir ». J'ai pris mes bonnes lunettes et j'ai foncé.

Vous savez ce qu'elle avait mis à cuire dans son four, la coquine ? Une rouelle de porc. Pardi, Ça c'est pas cher et ça tient aux côtes. Mais dans son grand plat, elle avait mis aussi un pied de porc refendu et deux petites saucisses. Et elle m'avait recouvert le tout de lait, oui madame, salé poivré et

4. *Attrinquée* = attifée.

muscadé. Et j'ai même vu trois feuilles de sauge et quatre gousses d'ail qui baignaient là-dedans. Il paraît que lorsque tout le lait est évaporé, c'est cuit, et qu'on n'a plus qu'à laisser un peu roussir, mais pas beaucoup, avant de servir. Je n'ai pas osé lui demander avec quoi, mais j'ai vu un paquet de lentilles sur sa table. Vous pouvez pas savoir ce que tout ça sentait bon en cuisant.

Je me suis dit : « Anaïs, tu as fait comme la vieille du proverbe qui ne voulait pas mourir parce qu'elle en apprenait toujours encore une. J'espère que ça te servira de leçon et qu'à l'avenir, tu sauras qu'on peut aimer la musique de Sioux, avoir des petites culottes grandes comme des timbres-poste et être un fin cordon bleu ».

Ma voisine, je suis certaine qu'elle a bien d'autres qualités. Tenez je suis presque sûre qu'elle va nous faire bientôt un petit aussi beau que ceux que faisaient ma grand-mère. Pour le baptême, j'irai lui donner la main.

Si elle veut.

## LES PIEDS-PAQUETS

Vous savez, le boucher de la placette, le jeune avec une petite moustache, eh bien l'autre jour, il m'a fait un affront devant tout le monde. Il m'a dit : « Madame Anaïs, vous devriez profiter, je viens de recevoir des pieds-paquets extra ». J'étais rouge de honte. Je lui ai répliqué, le plus sec que j'ai pu : « Oh ! dites! vous m'avez bien regardée avant de me dire ça ? Les pieds-paquets, Monsieur, je me les fais moi-même et vous allez me donner tout de suite deux tripes et huit pieds d'agneau et demain, je régale toute ma famille.»

Parce que les pieds-paquets, c'est vrai, il n'y a rien de plus facile à réussir. Vous vérifiez que vos tripes soient bien nettes et vous flambez un petit coup vos pieds (les pieds d'agneau, pas les vôtres, j'espère que vous aviez compris). Puis vous découpez les tripes en rectangles de la grandeur d'une enveloppe de carte de visite et vous leur faites une jolie petite boutonnière sur le côté.

Sur chaque morceau de tripe, vous posez un bon petit tas d'ail et de persil haché et un morceau de petit-salé. Vous salez, très peu. Vous poivrez généreusement, vous roulez et vous fermez chaque

paquet en le passant dans la boutonnière.

Vous mettez tous les paquets dans une grosse marmite en fonte noire ou une Cocotte-Minute, bref dans quelque chose de bien épais. Vous posez les pieds par dessus. Moi, je mets d'abord au fond une couenne de lard, mais ça n'est pas indispensable. Et vous faites suer vos pieds à petit feu. Au bout d'une demi-heure, vous jetez l'eau qu'ils ont rendue et vous la remplacez par un bon litre de vin blanc assaisonné d'une grosse tomate et d'un beau bouquet garni : thym, laurier, persil, carotte, deux gousses d'ail. N'oubliez pas d'y ajouter large comme un doigt d'écorce d'orange. Couvrez d'eau. Il n'y a plus qu'à mettre le couvercle et laisser cuire à feu doux, six heures en marmite ordinaire, deux heures en Cocotte-Minute, pardon en autocuiseur.

Le lendemain vous faites cuire encore un peu, et vous servez ça avec des pommes-vapeur ou avec de l'épeautre. Vous pouvez en manger tant que vous voudrez, ça ne peut pas vous faire de mal.

J'ai pourtant bien connu un brave homme qui en est mort. Mais c'était il y a bien longtemps, à Marseille, quand on n'avait pas encore de frigo et que pendant l'hiver, on conservait les aliments au frais sur la fenêtre. Et lui, le pauvre, un jour de mistral, alors qu'il descendait la Magdeleine<sup>(5)</sup>, il en a reçu une pleine marmite sur la tête. Ça l'a tué net.

5. *La Magdeleine* : aujourd'hui Boulevard de la Libération. Prolongement de la Canebière vers les quartiers Nord.

Une marmite en fonte, du cinquième étage, ça ne pardonne pas. Et tout le quartier a dit : « Oh ! peuchère! ce pauvre Calixte, lui qui les aimait tant, dire qu'il est mort des pieds-paquets ! »

## LA SOUPE D'ÉPEAUTRE

Les jours grandissent. Et vous connaissez le dit-on : « jours croissants, jours cuisants ». Et pour cuire, en ce moment ils cuisent, je vous le garantis. Ce matin en étendant ma lessive, j'ai cru que mes doigts allaient rester collés à la corde à linge. Et avec ça, depuis hier, il souffle un de ces petits vents fins comme une lame, à vous couper « bras et jambes ras du c.. » comme on dit à Marseille. Ce qui fait qu'à part sa sinusite, il ne reste pas grand chose de cette vieille bête d'Anaïs.

Il fait froid, d'accord. Eh bien, réchauffons-nous. C'est le jour ou jamais de faire une grosse soupe d'épeautre.

L'épeautre, l'antique *spella* des Romains, revient à la mode, un peu parce que certains la prennent pour un produit exotique comme le boulghour<sup>(6)</sup>. Pourtant, elle n'a jamais cessé de remplir et de réchauffer la panse des traîne-misères. A tel point qu'on avait fini par ne plus dire « la soupe d'épeautre », mais : « la soupe des pauvres ».

Vous allez me dire qu'elle n'est pas si pauvre

6. *Le boulghour* n'est en fait que du blé dur germé, précuit, séché et concassé. Seule sa préparation est orientale.

que ça cette soupe, puisque avec les légumes traditionnels, poireaux, carottes, navets, céleri, et la poignée d'épeautre par personne, on glisse dans l'*ou-le*<sup>(7)</sup> un gros oignon piqué de trois clous de girofle, et surtout un joli pied de cochon bien *bésusclé*<sup>(8)</sup>. Salée, poivrée et cuite longuement à tout petit feu ou en vitesse à votre cher autocuiseur, ça c'est une soupe qui, pour parler franc, vaut bien des ragoûts. Après en avoir savouré une ou deux assiettes — peut-être même irez-vous jusqu'à trois, mais ça m'étonnerait — vous finirez votre repas en arrosant votre pied de cochon d'un filet de vinaigrette et en l'accompagnant de quelques olives nouvelles. De celles qu'on a fait mûrir en les piquant patiemment avec une fourchette avant de les rouler dans du sel fin et de les exposer aux gelées nocturnes dans un panier à salade suspendu au volet du chambron<sup>(9)</sup>.

Vous aurez mangé à l'ancienne, et ça n'est pas si mal. Parce que notre cuisine de l'arrière-pays méditerranéen, cuisine de pauvres, certes, mais savoureuse et digeste, n'a rien à envier à bien des cuisines élaborées selon les règles les plus strictes de la diététique.

Et en plus, entre nous, ce n'est pas elle qui grèvera votre budget.

7. *Oule* : marmite en provençal (les Romains disaient *olla*...).

8. *Bésuclé* : épilé à la flamme.

9. *Chambron* : pièce où l'on garde les provisions, en particulier la viande salée et les fromages de chèvre.

## TU PARLES D'UN CADEAU !

Mes neveux de Carpentras, ils sont bien gentils. Un peu couillons<sup>(10)</sup> mais bien gentils. Ils n'oublient jamais de m'envoyer un petit cadeau pour le jour de l'An. Quelque chose qu'on met immédiatement dans le carton qu'on donne au premier qui passe pour un loto : le curé, le pasteur, l'instituteur ou le foot. N'importe qui, pourvu que ça débarrasse.

Eh bien, cette année, vous me croirez si vous voulez, mais ils m'ont offert un truc épatant. Même s'ils ne l'ont pas fait exprès, le résultat est là. Et vous serez bien d'accord, c'est l'essentiel.

Pendant une semaine, vous ne pouvez pas savoir ce que j'ai été contente. Je m'en suis servi tous les jours et même plusieurs fois par jour. Je l'ai trimbalé dans ma poche, et le soir je le mettais sur la tablette du lavabo, à côté de mon verre à dentier.

Le matin, j'ouvrais un œil, je le voyais, je le remontais. Cinq minutes. Dans cinq minutes, je me lève. Bon, passons. Je fais tout ce qui faut pour remettre l'Anaïs en état de marche et aussi en état de

10. *Couillon* : ce qualificatif n'est pas grossier en Provence. Il signifie simplement nigaud.

présentation. Car si on se laisse aller, il vient vite le temps où l'on fait peur aux oiseaux.

Et hop c'est reparti. Deux minutes pour chauffer le café, une minute pour griller le pain. Et après, ça ne s'arrête plus. Et le temps de faire bouillir les légumes, et celui de griller la viande, et celui de chauffer l'eau pour la vaisselle. Quel boulot ! Sincèrement, je me régalaïs.

Je m'en suis même servi une fois pour faire des sardines à la Russe. Mais ça n'a pas été un franc succès. J'avais bien laissé frémir mes sardines cinq minutes dans un verre de bon vin blanc. Je les avais rangées sans les briser dans un plat. J'avais bien préparé ma sauce en versant dans le vin, un petit pack de crème fraîche, avec une cuillerée à soupe de moutarde et le jus d'un citron. J'avais bien salé, bien poivré avant d'en napper mes sardines et de mettre le plat au four. Mais j'avais oublié de brancher la hotte aspirante, et au bout de cinq minutes, ma cuisine c'était pas la Bérésina, mais c'était insoutenable.

Jusqu'au jour où je me suis aperçue que les deux fours, le grand et le micro-ondes, la cafetière, la machine à laver et encore bien d'autres appareils, se minutaient tout seuls. Et que pour le reste, je n'avais pas vraiment besoin de lui. Si je me lève à et six ou à et sept (disons même à et dix, car je suis bien dans mon lit moi le matin), ça ne paraîtra pas dans le journal.

Alors, le joli minuteur rose et vert comme un bonbon anglais, est redevenu à mes yeux, ce qu'il

n'avait jamais cessé d'être. Un gadget, un objet qui a eu son temps — bien court — d'indépendance et d'utilité. Mais maintenant qu'il a fait comme tant d'autres inventions, qu'il est devenu tellement petit qu'on dit qu'il est miniaturisé, il s'est glissé dans des tas d'autres appareils et il n'a pratiquement plus d'utilité lorsqu'il est tout seul. Alors, ce matin, il a pris la direction du carton aux lotos. Mais, vaï, il m'a amusé pendant une semaine. C'est toujours ça. La vie quotidienne n'est pas si drôle.

## TROIS PLATS CHAUDS

Avant-hier, sur le coup des trois heures, après ma petite sieste quotidienne, j'ai attrapé ma panerée de repassage. C'est pas que ça me passionne, mais j'ai beau taper, tirer, pousser, quand j'étends mon linge, quand je le ramasse, il y a toujours un torchon ou une serviette qui a besoin d'un petit coup de fer. Sans parler du col et des poignets des chemises de l'Auguste. Un de ces jours, il faudra que j'aïlle voir de près à quoi ressemblent ces fameux sèche-linge, qu'il paraît que le linge en sort plus repassé que s'il était neuf. Oui, mais, si j'en achète un, mon linge, il ne sentira plus la lavande l'été, le thym l'hiver et le genêt au printemps. Il sentira la poudre à laver toute l'année. C'est pour ça que je n'arrive pas à me décider.

J'en étais là de mes réflexions, quand Janine est arrivée. Janine c'est une brave fille qui a reçu plus de taloches que de caresses quand elle était petite. Ça serait un peu long à vous raconter. Du temps où je la gardais entre le moment où elle sortait de l'école et celui où sa mère sortait de l'usine, Janine a gardé le goût des tartines de miel et l'habitude de me confier ses soucis. Et encore une

fois, son problème, c'était à cause de ses petits. Elle voudrait tant qu'ils aient tout ce qui lui a manqué, qu'il lui semble qu'elle n'en fait jamais assez pour eux. Et là, elle se sentait vraiment coupable. Coupable de quoi ? Je vous le donne en mille... Eh bien, son Eric était revenu de l'école en lui disant que la maîtresse avait fait une leçon sur la nourriture, et que pour être bien nourri, un enfant devait avoir trois plats chauds à chaque repas.

Trois plats chauds. Mais vous vous rendez compte ! Ce qu'il faut pas entendre ! Je ne me suis pas énervée, j'ai rassuré Janine. Ses gosses sont très bien nourris. Il n'y a qu'à les voir. Mais, mercredi, je me suis arrangée pour rencontrer l'institutrice à la sortie de la bibliothèque et je lui ai expliqué que chez nous, ici, en Provence, on faisait des plats qui à eux seuls, en valent bien trois pour l'abondance et la qualité. Je lui ai même donné la recette de cette chose succulente et si simple à réussir qu'on mitonne en faisant cuire à petit feu des tranches de paleron de bœuf roulées autour d'un cube de petit salé et d'une pincée d'ail et de persil haché. Le tout bien calé dans une marmite épaisse et recouvert d'oignon et de tomate hachés finement. Avec un bouquet de thym et de laurier garni d'une gousse d'ail et d'un morceau d'écorce d'orange, si vous n'oubliez ni le sel ni le poivre et que vous servez avec des pâtes, de la polenta ou de l'épeautre, vos gens seront rassasiés et contents, je vous le garantis. Et avec une salade verte en entrée, du fromage et un fruit, ça fait un repas

plus que convenable.

La demoiselle a poussé un gros soupir. Elle m'a remercié pour la recette des alouettes sans tête. Elle la connaissait. Mais elle fait revenir un peu la viande avant d'ajouter les oignons. Puis elle m'a dit :

— Madame Anaïs, moi je suis les instructions du Ministre. Je dis ce qu'on me dit de dire.

— Mais tout de même, Mademoiselle, vous n'allez pas me faire croire que le Ministre, il ne sait pas ce qu'on mange dans les familles ?

— Hélas si, il le sait, et moi aussi. Si je vous faisais lire les réponses au questionnaire que j'ai donné aux petits avant la leçon, vous seriez effrayée. Plus de la moitié de ceux qui n'avaient pas mangé à la cantine, avaient dîné avec des chips, du pâté et des malabars. Il y en avait même un qui avait eu des petits-beurre tartinés de crème d'anchois !

— Mademoiselle je suis d'accord avec vous, c'est effrayant. Mais justement, trois plats chauds, c'est pas ça qu'il faut leur dire. Il vaudrait mieux leur donner quelques recettes simples et rapides de plats complets. Enfin, je crois. Mais moi, je ne suis pas le Ministre.

## LE LUXE !

Cette histoire des trois plats chauds du Ministre, ça m'agace. Plus j'y pense, plus je me dis que tous ces parisiens, si, de temps en temps, ils venaient passer quelques jours chez nous, comme ça, à la bonne franquette, ils comprendraient mieux nos problèmes. Oui, je sais, ce ministre là, tout particulièrement, il aime la Provence, il le dit, et l'été on peut voir ses chemises en vichy sur les marchés d'Apt ou de Cavaillon. Mais après le marché, il est sous un parasol, au bord de sa piscine, derrière son système de protection électronique, bien à l'abri du soleil et des cambrioleurs, qui sont avec les percepteurs, les trois fléaux des résidences secondaires. Mais ça le coupe totalement de nous autres. Alors que pour bien comprendre ceux qui habitent de l'autre côté de la rue, il faut faire des efforts inouïs. Et on n'y arrive pas toujours.

J'ai appris ça du pépé Pozzi, l'ancien carrier, celui qui est mort l'année dernière. Rappelez vous comme ça lui a fait peine de se voir partir. Parce qu'un jour, un jeune médecin lui avait certifié qu'avec le cœur qu'il avait, il deviendrait centenaire. Des choses comme ça, venant d'un homme instruit,

on les croit forcément. Et il l'avait cru. Alors quand cette saleté de bronchite lui a noyé les poumons, il n'a pas voulu entendre parler de l'hôpital, ni du curé. Il nous disait : « Mais non, je ne suis pas si malade. Et d'ailleurs vous savez bien que je dois aller jusqu'à mes cent ans ». Il est parti quand même. A quatre-vingt-seize. Le docteur, lui, était passé de l'autre côté depuis pas mal de temps.

Pourquoi est ce que je vous parlais du François Pozzi, moi ? Ah oui ! à cause de la polenta. Quand les Pozzi sont arrivés d'Italie, à la fin de l'autre siècle, le père était charretier et la mère faisait des lessives. L'aînée des filles, qui avait ses huit ans, gardait les petits frères et François qui en avait sept, faisait tous les jours ses quatre kilomètres à pied pour aller à l'école communale. Parce que son charretier de père croyait dur comme fer que lorsqu'on sait lire et écrire, on se laisse moins facilement berner. A l'époque, il n'était pas le seul, et ils étaient heureux, ces hommes. Parce que nous, il y a longtemps qu'on sait à quoi s'en tenir sur le sujet. Passons.

Oui mais voilà, au gros de l'hiver, quand le temps était trop mauvais pour sortir des pierres de la carrière et les charroyer sur les chemins, quand les bourgeois gardaient leur linge fin, de peur que le gel ne l'abîme, il arrivait que la mère Pozzi ne trouve pas au fond de sa poche la pièce nécessaire pour payer la cantine. Alors elle sortait de sa réserve un sac de farine de maïs, et elle faisait une grosse

marmite de polenta. C'est pas cher, c'est vite fait et ça tient bien aux côtes.

En fait c'est une bouillie épaisse qu'on fait cuire à feu doux, en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois de laurier pour la parfumer et en chantant de préférence un air entraînant. Quand la polenta est bien cuite, bien lisse et bien souple, on la renverse sur une plaque de marbre huilée et on la laisse refroidir.

Il ne reste plus qu'à la découper en ronds, en carrés ou en losanges, comme on veut. On peut la manger telle qu'elle est, en accompagnement de viandes rôties, de ragoûts ou de salades. Ça peut devenir un plat très raffiné : les Vénitiens la préparent avec de la crème et du fromage râpé, et la servent chaude avec des brochettes de petits oiseaux plantées en banderilles.

La mère Pozzi, elle avait juste les moyens de passer sa polenta au four. Ce qui lui donnait une jolie croûte dorée.

Aussi quand son gamin assis sous le préau, près du robinet sortait de sa musette un morceau de polenta blonde, il y avait toujours un « cantinier », assis bien au chaud devant ses saucisses aux lentilles, pour faire remarquer que le petit italien, il était « beaucoup riche », puisqu'il mangeait tous les jours du gâteau.

Quand je vous le disais, que pour savoir ce qui bout dans la marmite des voisins, c'est bien difficile.

## LES CAILLETTES

Nous avons eu quelques jours bien doux. Les primevères commençaient à pointer leur nez, et même un iris s'est mis à bourgeonner imprudemment. Et puis, cette nuit, le temps s'est brusquement refroidi. C'est le mistral qui nous vaut ça. Il s'est mis à souffler, comme s'il voulait décorner les bœufs. La maison grince de partout, la porte du grenier se secoue comme si elle allait céder, les volets de ma chambre grincent. Jusqu'au parquet qui craque. On se dirait sur un bateau. Nous en avons pour trois jours au moins, mais peut être six, ou neuf. Et ces grosses vagues ronflantes me sapent le moral. Elles me remettent en mémoire tout un tas de vieux souvenirs. De ceux qu'on préfère ne pas rencontrer trop souvent.

Pour échapper à la morosité, secouons-nous. C'est le Président qui l'a dit. Il a bien parlé, et pour une fois, j'ai compris ce qu'il a voulu dire<sup>(11)</sup>.

Tiens, je vais préparer un bon plat de caillettes.

11. *Le Président* : de la République, bien entendu. Anaïs fait ici très irrévérencieusement, une allusion à un personnage de la Pastorale Maurel, le sourd qui dit toujours quand les autres se taisent : *il a bien parlé, mais qu'est-ce qu'il a dit ?*

De vrai caillettes d'herbe, bien moelleuses et bien parfumées. Parce que quand je vois ce qu'on vend dans les charcuteries et chez le traiteur, sous le nom des caillettes, le sang des pieds me monte à la tête. C'est dur, c'est gras, c'est sec. Des herbes, il n'y en a que sur l'étiquette, dans le plat, c'est tout de la raclure de plot<sup>(12)</sup>. Tandis que moi, je mets autant d'herbes que de viande, et ça a une autre saveur. Je prends un beau chou vert ou si je veux faire plus fin, un bon kilo d'épinards. Je trie, je lave, je blanchis à l'eau salée, et je laisse bien égoutter.

Pendant ce temps, j'ai fait revenir dans ma plus grande poêle, un gros oignon émincé, trois gousses d'ail, un quart de kilo de foie de porc, autant de filet, autant de gorge, autant de fressure, autant de lard. Vous me direz que ça fait cinq quarts de viande pour quatre quarts d'herbes. C'est vrai, mais il faut savoir si on fait de la cuisine ou bien des mathématiques.

Vous êtes bien d'accord ? Alors continuons. Il s'agit de passer tout ça au hachoir à viande, de bien assaisonner, sans oublier la girofle<sup>(13)</sup>, de bien mélanger et de faire des boules de la grosseur d'un poing d'enfant, à emballer chaque boule dans un morceau de crépine passée à l'eau chaude afin de pouvoir l'étirer. Ça fait de petits baluchons qu'on ferme par un brin de sauge planté dans un carré de lard.

12. *Raclure de plot* : qualificatif très péjoratif : ce qui reste sur le plot, après le travail du boucher, les déchets.

13. *Girofle* : poudre de clou de girofle.

Les baluchons se rangent dans un grand plat à gratin et vont y passer deux bonnes heures à four chaud. Il y a de quoi se régaler plusieurs fois (ça se garde une semaine et même huit jours sans problème) et ça peut se faire goûter aux voisins.

Avec tout ça, la matinée a passé comme un éclair. Le soleil s'est levé. Ce bougre de mistral a l'air de se calmer. Pourvu que ça dure...

## CENT ANS *VIDO LONGO*<sup>(14)</sup>

Cette vieille canaille d'Elzéar a eu cent ans la semaine dernière. Dimanche à l'hospice, pardon au V.80, ils lui ont fait une fête à tout casser. On lui a offert une boîte de chocolats, une bouteille de porto et un gros cigare. Et le maire est venu lui serrer la main, juste au moment où le photographe de « La Tribune »<sup>(15)</sup> était là. C'est bon pour la campagne électorale et c'est bon pour le vieil Elzéar qui n'a pas droit au cigare tous les dimanches que le Bon Dieu fait.

Il a très bien tenu son rôle, le vieil Elzéar. Sur la photo, il est superbe. Un peu tassé à côté du maire, mais superbe, souriant l'œil vif et humble à la fois. A la radio, il a très bien répondu aux questions de la dame reportère. Il lui a raconté son enfance miséreuse, sa jeunesse laborieuse et la galère de son âge mûr. Il ne lui a pas parlé de la guerre. Et il a bien fait. Parce que les quatre ans d'enfer et le souvenir des copains qui y sont restés, ça n'est pas fait pour amuser les journalistes. Mais là où il a été vraiment

14. *Cent ans vido longo* : cent ans, longue vie. Début d'une salutation provençale.

15. *La Tribune* : le journal local.

extra, c'est quand il leur a raconté avec des larmes dans la voix, que s'il avait pu arriver à cet âge avancé, c'est parce qu'il s'était nourri toute sa vie de façon frugale, très, très frugale. La dame reportère était ravie.

— Et vous mangiez quoi, par exemple, à midi, dans votre jeunesse, monsieur Elzéar ?

— Oh peu de choses, une poignée de pois chiches, quelques olives noires, ou encore un œuf au plat que nous partageons avec ma mère, en gardant le sausson<sup>(16)</sup> pour le soir. Et quelquefois, une bonne soupe de raves.

La soupe de raves ! Tu parles ! J'ai failli m'étrangler. L'Elzéar, il n'était pas riche, c'est sûr, mais il braconnait pas mal, et sa mère cuisinait encore mieux. Je me souviens très bien que lorsque ma grand-mère est morte, comme tout le village ou presque lui était apparenté et veillait chez nous, on m'avait envoyée souper et dormir chez les Elzéar. Je devais avoir cinq ou six ans, pas plus, mais j'ai encore le goût de leur soupe. Elle était fameuse. Avec des raves, d'accord, des patates, des carottes, des navets, des poireaux, aussi. Mais surtout, vous savez quoi ? un bon goût de lièvre. J'en aurais bien repris une troisième fois, si j'avais eu encore de la place. Et la mère Elzéar m'a dit en sortant de table : « Petite, au moins, tu le diras à personne, que tu as mangé de la soupe de lièvre ? » Et cette canaille

16. *Sausson* : sauce dans laquelle on trempe du pain.

d'Elzéar, avant que j'ai eu le temps de répondre a ajouté : « Elle dira rien du tout. Sinon, je dirais à tout le monde qu'elle a pissé au lit. » En me menaçant de cette honteuse calomnie, il me jetait un regard qui faisait froid dans le dos. Furieuse, je me suis glissée sous la couverture et je n'ai rien dit. Jamais.

Mais quand je me suis mariée, j'ai demandé à la mère Elzéar, de me donner sa recette. Elle l'a fait volontiers, comme je vous la donne à mon tour. En la mangeant vous penserez à ce chenapan d'Elzéar qui s'est toujours arrangé pour apitoyer son monde et profiter de tout. Tenez, lundi il a mangé tous les chocolats, sifflé le porto, fumé le cigare jusqu'au bout. Recta. Il n'a rien laissé. On l'enterre demain.

## LA RECETTE DE LA MERE ELZEAR

Il faut faire revenir et un peu caraméliser, les devants d'une lièvre<sup>(17)</sup> bien marinée. On mouille avec la marinade et autant d'eau. On laisse cuire une bonne heure avant d'ajouter les légumes et de finir la cuisson. On sert sur des croûtons frottés d'ail.

17. *Lièvre* est féminin en provençal (la *lèbre*).

## L'OMELETTE

Vous êtes juste de passage ? Je parie que vous ne savez pas où aller manger ! Eh bien, venez à la maison. Je vous ferai une omelette. Sans façons.

Pourquoi ? Parce que ça me fera plaisir de bavarder un peu avec vous. Vous êtes toujours si pressé. De plus en plus. D'ailleurs, bien souvent je ne vous vois qu'en tronc. Je sais, nous vivons une époque moderne. Mais il ne faudra pas s'étonner, si dans deux ou trois générations, il en naît quelques uns avec une auto collée aux fesses.

Ensuite, eh bien, ensuite nous sommes en mars et toutes les poules de France et de Navarre ont entamé le grand concours annuel de ponte. Et les miennes ne sont pas trop mal placées pour le moment.

Vous allez faire la moue (j'allais dire la bouche en cul de poule) et me rétorquer qu'aujourd'hui dans les poulaillers modernes, avec une alimentation adéquate et un éclairage approprié, on a des œufs toute l'année. Et même huit œufs par semaine. Qu'est-ce que ça veut dire tout ça ? L'alimentation adéquate c'est peut être pas mauvais. Mais mes poules, toutes les trois, elles aiment bien le blé et les

épluchures. Quand à votre éclairage approprié, dans notre poulailler, la lampe, c'est le soleil. Et que je sache, personne n'a jamais dit qu'il fallait le nettoyer.

Et puis c'est agaçant à la fin, cette manie de manger n'importe quoi, n'importe quand. Des tomates en décembre et des châtaignes en juillet. Vous vous privez de beaucoup de plaisirs. Guetter les premières cerises par exemple. Et les savourer. Vous savez qu'on en perd presque le goût d'un printemps à l'autre...

Remarquez que c'est pour tout comme ça. En août, au plein cœur des vacances, les vitrines affichent la rentrée. C'est d'un gai ! Et en septembre, quand il faudrait être plein d'ardeur pour se remettre à travailler, zou, c'est Noël, sports d'hiver, jouets et cotillons. Après ça on s'étonne que les enfants soient un peu à côté de leurs baskets.

Ça passera. Il n'y a qu'à attendre. Comme tout avance un peu chaque année, le moment viendra bien où vous serez en avance d'une année complète, donc de nouveau à l'heure.

En attendant, je vous ai proposé une omelette. De quoi ? De ce que vous voudrez. De pommes de terre, d'oignons, d'épinards, aux fines herbes. De truffes ? Pourquoi pas si vous les apportez. Je ne peux pas me permettre de vous les offrir, sinon ce serait volontiers.

En attendant une augmentation massive des retraites, et croyez-moi, ce n'est pas demain la veille,

je vais vous faire une omelette d'olives. Justement ce matin, j'ai dénoyauté un bol d'olives de Nyons bien charnues, et je les ai mélangées avec mes œufs battus. Je sors mon bol du frigo. Je verse dans la poêle. C'est fait. Asseyez vous et goûtez moi cette merveille. Entre nous, si ça ne vaut pas une omelette de truffes, ça vaut largement l'omelette « aux » truffes qu'on sert dans certains restaurants. Surtout lorsqu'on en arrive à servir des omelettes à la demi-truffe quand ce n'est pas au quart et peut être même au huitième.....

**PRINTEMPS**



## LE PRINTEMPS EST ARRIVÉ

Ça m'a fait rudement plaisir quand j'ai lu ça sur la pancarte que brandit le mannequin tout nu qui se balade à Nyons dans l'ex-grand-rue. Vous excitez pas, il est en bois. Mais il met tout de même un peu d'animation dans ce coin si bien garni de pompes funèbres et d'ambulances...

Ça valait le coup d'aller vérifier. J'ai tout lâché et je suis partie vers la campagne. Et j'ai ramené un plein panier de pissenlits, jolis, mignons, frais et petits. J'ai mis un peu de temps pour les trier, mais ce n'était pas désagréable, les mains dans l'eau claire et le nez dans la fraîche odeur du printemps.

Après, eh bien j'ai taillé de solides croûtons dans un pain de campagne bien cuit et déjà un peu sec. Je les ai astiqués avec une gousse d'ail, puis je les ai roulés dans du sel fin.

J'en ai monté une belle pyramide et je les ai servis avec mes pissenlits qui se prélassaient dans un généreux rai<sup>(18)</sup> d'huile d'olive enrichi d'un seul filet d'anchois.

Et juste comme nous allions passer à table, des

18. *Rai* : en provençal, jet d'huile. Et aussi, comme en français, jet de lumière.

amis sont arrivés avec devinez quoi ? Un pain aux olives encore tout chaud!

Les pissenlits, l'ail, le sel, l'huile, les olives et l'amitié<sup>(19)</sup>, quel bon souper nous avons fait.

19. Et l'anchois ! Sans lui, nous n'aurions pas tant bu d'eau claire... ni de vin rosé...

## A VOTÉ !

Ouf ! ça y est, c'est fini. On a un maire et des conseillers, on peut respirer.

Mais quel train pendant trois semaines. Tu pouvais pas aller acheter deux poireaux sans rencontrer quelqu'un qui te fasse des sourires. Et je te tape sur l'épaule, et je te serre la main. J'en connais un qui regrettait sûrement de ne pas en avoir six paires pour en serrer plusieurs à la fois ....

Et des visites ! « Vous vous souvenez de moi ma bonne Anaïs, vous m'avez connu tout petit...» Pardi que je me souviens de toi ! et plus que tu ne le crois. Car dans les arias de ta belle ascension politique, tu as sûrement oublié ce jeudi de décembre où, en faisant le mariole, tu es tombé dans le bassin de la grande fontaine. Et que ta mère l'a jamais su parce que ton pantalon sur une chaise et toi le derrière à l'air vous avez passé l'après-midi devant mon feu et mes pots de confiture.

Il paraît que tout va changer. C'est à voir. Comme disait l'oncle Baptiste, quand on remplace une batterie de cloches par une autre, ça fait toujours un carillon. Et des carillons, ici, on en connaît la

musique.

Enfin, moi, il y a quelque chose qui m'a fait plaisir, je peux même dire que ça m'est allé droit au cœur. Mardi matin, en me rendant la monnaie, la boulangère m'a dit : « Madame Anaïs, ça m'a étonnée que vous ayez pas été sur une liste, et franchement si vous y aviez été, j'aurais voté pour vous, parce que vous êtes une personne sur laquelle il n'y a rien à dire et que vous avez beaucoup de bon sens. »

Vous le croirez si vous voulez, mais les deux qui attendaient leur tour, le Jules de l'Ozone<sup>(20)</sup> et la Marie du grand Fred, ils ont dit en chœur « nous aussi, on aurait voté pour vous ». Je les ai bien remerciés. Mais je me suis pensée « pauvres innocents qui ne comprenez rien à la politique ! Sur les listes électorales, on ne met pas les gens extra, on met ceux qui apportent des voix parce qu'ils savent bien serrer les mains et même souvent donner le change. » Il paraît même qu'à Paris du côté de la Goutte d'Or, on sélectionne les filles qui ont le plus de clients. C'est pas comme ça chez nous, enfin pas encore. Mais la vieille Anaïs bien sous tous rapports avec ses trois voix, c'est venu à l'idée de personne de la mettre sur une liste.

Ils savent pas ce qu'ils ont perdu.

Comme je suis pas rancunière et que j'aime

20. Le Jules de l'Ozone : celui qui relève les compteurs d'eau (l'employé de la Compagnie des Eaux et Ozone, s'il faut tout vous expliquer.)

bien rire un peu, quand ils ont eu fini le dépouillement, je leur ai payé une petite goutte de liqueur de banane. Cette recette, je ne vous la donnerai pas, car c'est celle de ma tante Zénaïde qui l'a emportée avec elle, cette vieille rosse. Mais elle a bien été obligée de laisser ses bouteilles, et il y en avait un joli moulon<sup>(21)</sup> dans sa cave... Maintenant si vous la retrouvez dans un vieux cahier, soyez gentil de me l'envoyer, je ne serais pas ingrate.

Et j'allais oublier. En sortant, je leur ai dit : « Et surtout, faites bien attention de pas glisser sur les peaux! » Y en a bien quatre ou cinq citoyens de la République qui ont compris !

21. *Moulon* : tas, quantité importante.

## L'ESTOUMAGADO

Je viens d'avoir une de ces *estoumagado*<sup>(22)</sup>, que je ne vous souhaite pas d'avoir la même. Jamais. Ni à vous, ni à mon pire ennemi. C'est tout vous dire.

J'ai tellement eu peur, que ce soir pas question de manger autre chose que l'aigo boullido. *L'aigo boullido, sauvo la vido*<sup>(23)</sup>, c'est bien connu. Pourvu que j'ai encore une branche de sauge. Du laurier, ça serait bien le diable, si je n'en trouvais pas la moitié d'une feuille au fond de mon panier. Mais on ne sait jamais. Le diable, j'ai bien cru le voir cette après-midi.

Où j'en étais moi ? A éplucher et à *esquicher*<sup>(24)</sup> les cinq ou six gousses d'une petite tête d'ail. Je mettrai tout ça à bouillir cinq minutes dans un bon litre d'eau, salée et poivrée bien entendu.

Il ne me restera plus qu'à lier avec un jaune d'œuf et à verser sur les tranches de pain grillé. Si je me sens mieux, j'arroserai d'un léger filet d'huile d'olive. Mais seulement si je me sens mieux.

22. *Estoumagado* : frayeur, grosse peur.

23. *L'aigo bolido sauvo la vido* : l'eau bouillie (un peu assaisonnée tout de même) sauve la vie.

24. *Esquicher* : écraser légèrement. Ici avec le poing fermé.

Qu'est-ce qui m'est arrivé ? Comment, vous n'êtes pas au courant ? Je ne vous l'ai pas encore dit ? Excusez-moi. C'est que je suis encore toute tourneboulée. Voilà, cette après midi, sur le coup de trois heures, j'étais bien tranquillement en train de lire le journal, assise sur le banc devant ma porte, la tête à l'ombre et les pieds au soleil, quand j'ai entendu un bruit affreux. Ça sonnait, ça grinçait et ça glapissait à la fois. Et en même temps, j'ai vu passer à toute allure, sous mes yeux et à quelques centimètres de mes pieds, une chose affreuse, rouge sang et toute contorsionnée. Plus ça descendait la rue, et plus ça allait vite. Finalement, ça a tapé contre le rebord de la fontaine de la placette, et c'est allé s'aplatir dans le lavoir, avec un grand floc. J'en avais le souffle coupé. Mettez vous à ma place. Avec tout ce qu'on voit à la télé sur les extra-terrestres, j'ai pensé « ils arrivent ! » Je n'osais plus ouvrir les yeux. Quand je les ai ouverts, la boulangère et le boucher sortaient du bassin le petit Mohamed, l'apprenti du plombier, et le dessus d'édredon de la mère Chauvet qui lui avait servi de burnous, au moment où il passait sous son étendage. Celle-là, avec sa manie d'économiser les épingles à linge, un de ces jours, elle finira par provoquer un grave accident. Heureusement, Mohamed, il a pas grand chose. Mais son vélomoteur, lui, il est foutu. La fontaine a tenu bon. Mais si le Mohamed, au lieu de circuler en vélomoteur, il avait pu se payer une jag on aurait été jolis.

## POISSONS D'AVRIL

Le premier du mois, ils ont défilé en rangs serrés dans les vitrines des pâtisseries. Noirs et enrubbannés, ils vous ont fait succomber à la tentation d'un seul coup de leur bel œil de merlan frit.

Et je crains bien que quelques unes de ces affreuses petites sardines de papier journal ne se soient irrévérencieusement accrochées à votre plus belle veste...

Alors pourquoi ne pas en mettre au menu ces jours-ci?

Le poisson possède des qualités alimentaires très appréciables. Comme aliment de croissance ou d'entretien, il vaut la viande. Et il contient des quantités non négligeables d'éléments minéraux tels que le phosphore, le fer, le cuivre et bien sûr de l'iode. Enfin c'est une excellente source de vitamines B.

Voici une façon très simple et très, très savoureuse de préparer le poisson blanc, tranches de boudoir ou filets de merlan par exemple. Je la tiens d'une vieille demoiselle qui n'aimait pas beaucoup faire la cuisine, mais chez qui on mangeait toujours très bien.

**Vous rangez le poisson sur deux ou trois brins de fenouil dans le fond d'une grande assiette creuse.**

**Vous recouvrez d'une autre assiette, et vous placez le tout sur une casserole pleine d'eau que vous mettez sur le feu. Quand l'eau aura bouilli une vingtaine de minutes, plus ou moins selon l'épaisseur des tranches ou des filets, votre poisson sera cuit.**

**Vous le dégusterez arrosé d'un filet de citron et d'une petite larme d'huile d'olive, et vous m'en direz des nouvelles.**

## LI BRASSADEU

Au printemps, dans toutes les boulangeries de la région, on vous proposera de drôles d'échaudés en forme d'anneaux. Ce sont *li brassadeu*. Ils sont faits selon une très ancienne recette qui emploie seulement de la farine, du sucre et des œufs. Ni eau, ni lait, ni huile. Ni beurre bien sûr, ici le beurre est seulement en train de s'aventurer hors de la table du petit déjeuner. Le beurre de vache, naturellement, car le beurre de chèvre, si délicatement fin et parfumé, ceux qui en font, se le gardent jalousement et le savourent en tartines sur de grosses tranches de pain bis.

Après avoir été longuement pétrie, la pâte est divisée en petites boules que l'on façonne en anneaux et que l'on jette dans l'eau bouillante pour une première cuisson. Egouttés, séchés et dorés à l'œuf, ils sont cuits une deuxième fois au four.

Autrefois, dans chaque maison, on en faisait durant tout le carême. Et le dimanche des Rameaux, la dernière fournée servait à garnir des branches de buis. Chaque enfant portait son rameau ainsi garni à l'église du village et le curé les bénissait tous à la fin de la grand-messe.

Cette coutume nous vient du fond des âges. Elle fut introduite en Provence par les Phéniciens, adoptée par les Lygiens et conservée par les Romains. Elle résista à la prohibition du Pape Grégoire XIII au Concile d'Aix en 1585 et continua de côtoyer le Rituel Romain.

J'ai bien peur qu'elle ne survive guère à la dure concurrence des friandises actuelles. Mais, croyez moi, *li brassadeù*, agrémentent et agrémenteront longtemps encore, les petits déjeuners gourmands, au soleil des vacances de Pâques.

## LA GUIRLANDE DE JULIE

Allez au revoir, Janine, merci d'avoir appelé. Je sais bien que ça ne te coûte rien, puisque tu appelles du bureau. Mais tu es bien gentille tout de même. Ne te fais pas de soucis. Ce n'était qu'un gros rhume et ça va déjà mieux. Tu veux me poser encore une question. Laquelle ? Qu'est-ce que je fais demain pour mon dîner ? Oh sûrement pas des langues de flamants roses<sup>(25)</sup>. Demain, nous mangerons des pois chiches, en salade à midi et en soupe le soir. C'est comme ça tous les derniers vendredis du mois. Pourquoi ? C'est toute une histoire. Raccroche, sinon tu vas ruiner le patron, et passe ce soir, je te la raconterai.

Eh oui, c'est toute une histoire. Quand j'avais à peu près ton âge, dans notre quartier, nous étions six ou sept jeunes ménages. Tout le monde travaillait dur, et malgré tout, nous arrivions tout juste à passer d'un mois à l'autre. Heureusement, nous avions un peu plus bas, une bonne voisine. La Julie n'était ni jeune, ni vieille. Elle était à cet âge où les enfants

25. Langues de flamants roses : plat très prisé des romains. Vous savez, les Romains, ici, ils sont encore très présents.

élevés et le mari en retraite, on se sent tout d'un coup léger, et pour tout dire un peu frileux.

Elle avait quatre fils, tous devenus, même le *caganis*<sup>(26)</sup>, des messieurs à cravate, directeurs de ceci, professeurs de cela. Elle en était très fière et elle avait raison. Mais la fierté et les roses d'Interflora, ça fait tenir droit, mais ça ne réchauffe pas le cœur au quotidien. Alors, elle réchauffait le sien à notre jeunesse, à notre affection, à la vénération que nous lui portions. Elle devinait bien des choses, et comme elle n'avait pas oublié les fins de mois difficiles de ses débuts, elle avait imaginé un truc épatant pour nous aider sans en avoir l'air. Le dernier vendredi du mois, elle faisait cuire cinq kilos de pois chiches. Carrément. Dans sa bassine à confiture. Avec de l'eau bouillie longuement pour lui enlever le calcaire, un pied de céleri, quelques carottes, et surtout quatre ou cinq têtes d'ail.

Quand les pois chiches étaient bien tendres, elle en remplissait une quantité de pots à lait en aluminium, en prenant bien soin de mettre quelques gousses d'ail sur le dessus. Avec une bonne louche de jus de cuisson pour tenir la chaleur.

Et elle postait son mari au croisement. Il était superbe avec sa batterie de pots à lait. On aurait dit Jupiter distribuant la foudre. Il faut dire qu'il avait naturellement grande allure, svelte, droit, l'œil vif et toujours la chemise blanche (il finissait celles des

26. *Caganis* : dernier né.

garçons). Nous passions forcément par là. La 2 CV bourrée de gosses ralentissait, on entrebâillait la portière et on happait un pot à lait — pardon à pois chiches — au passage. Un grand sourire, un gros merci. En arrivant, il nous restait juste à écraser les aulx et à les monter en pommade avec de l'huile d'olive pour servir une salade succulente. Avec une boîte de sardines à l'huile et quelques olives noires, nous avions notre dîner. Et le soir, il suffisait de tremper des croûtons frottés d'ail avec le bouillon.

Bonne Julie. Ses pois chiches soulageaient beaucoup notre trésorerie de fin de mois. Nous les lui rendions comme nous pouvions. Les premières jonquilles, c'était pour elle, les premières cerises aussi. Et nous ne la laissions jamais manquer de persil.

Il y a bien longtemps qu'elle repose, la pauvre, dans cette terre qu'elle aimait. Mais tant qu'il en restera une de la bande des pots à lait, je te jure, elle ne sera pas oubliée.

## JOYEUSES PAQUES !

Si j'étais peintre, pour représenter Pâques, je dessinerais un matin.

Avec des rideaux frais lavés, gonflés en voiles de navire au travers d'une fenêtre ouverte.

Peut-être que ça a déjà été fait. On a tellement exploité le symbole pascal. Ne serait-ce qu'en cuisine. Je voudrais bien d'ailleurs que quelqu'un m'explique pourquoi les religions ont des liens si étroits avec la cuisine...

C'est une question que je me pose depuis longtemps. Déjà, au catéchisme, quand on nous apprenait à chanter : « Le voici, l'agneau si doux, le vrai pain des anges... » Ça me collait une faim de loup. Pour un peu, j'aurais trouvé à la brave sœur Marie-Josèphe une bonne odeur de côtelette, alors qu'elle sentait le camphre qu'elle passait régulièrement sur sa généreuse poitrine pour essayer de l'aplatir.

Nous autres provençaux, avec les treize desserts de Noël, les pois chiches des Rameaux, l'aiòli du vendredi Saint, il paraît que nous avons particulièrement la religion culinaire. Mais nous ne sommes pas les seuls. Si vous lancez une enquête sur

le sujet, vous aurez de quoi écrire un livre. Tenez, l'agneau pascal par exemple, d'Oslo à Capetown en passant par Tegucigalpa et Konakri, chrétiens, juifs et musulmans, à part les bouddhistes, une fois par an, le jour de « sa Pâque » tout le monde en mange.

Moi aussi. C'est pour ça que je ne vous en dirai pas plus sur cette pauvre bête. Mon gigot, je le fais cuire comme tout le monde, le plus simplement du monde. A la broche. Par contre, ce que je soigne ce jour-là, c'est la salade. Pour deux raisons. D'abord parce que dans un repas, l'entrée, c'est très important. Comme dans une maison. Il faut que ça donne envie d'aller plus loin. Ensuite, parce que Pâques, c'est la fête du renouveau. Il faut donc mettre dans cette salade, ce qui symbolise le retour du printemps. Des herbes vertes bien sûr. La première laitue du jardin, avec de fines rondelles de cébette. Des œufs durs aussi, puisque c'est le moment où la vie se renouvelle. Et comme dans toute chose nouvelle, il faut mettre quelque chose d'ancien, on mettra des anchois écrasés et tournés en pommade avec de l'huile d'olive. Surtout n'oubliez pas cela. C'est une très vieille coutume. Déjà, lorsqu'ils bâtissaient des églises, les maçons du Moyen Age, y mettaient toujours au moins une pierre venant d'un édifice plus ancien. Et sans levain, sans vieille pâte, la pâte nouvelle ne lèverait pas.

En cuisine, c'est comme dans tout. Il faut faire les choses comme il faut. Et savoir pourquoi on les fait.

Anais DUFOURNEAU  
à  
**Monsieur le Directeur Général**  
**du Régional *LE HAUT COMTAT***

Monsieur le Directeur et cher Gérard

Oui, d'accord, j'ai promis de vous parler cuisine dans le canard que tu baptises cette semaine. Mais je n'avais pas prévu qu'il faudrait que je le fasse au mois de Mai !

En Avril, je vous aurai parlé des poissons, en Juin des cerises ou des fraises, en octobre des châtaignes et en septembre des champignons. Mais en Mai, de quoi voulez-vous que je vous parle ? En Mai on ne pense qu'aux fleurs et aux petits oiseaux. Les jeunes vivent d'amour et d'eau fraîche et les vieux de souvenirs. En Mai même les ânes sont poètes et cueillent du bout de leurs longues dents des fleurs de pissenlit.

Manger des fleurs ! Après tout ce n'est pas une si mauvaise idée. Depuis quand avez-vous perdu le goût des beignets d'acacia ? Ceux que votre grand-mère faisait le jeudi quand vous aviez été bien sages, à une époque où quand on avait compté ses sous, on

n'en avait pas toujours assez pour aller chez le pâtissier en semaine.

D'abord, il faut aller cueillir de belles grappes bien ouvertes sur les acacias qui embaument nos talus.

Avant de partir, vous aurez préparé une pâte à beignets classique avec un verre de farine, 1 cuillère à café de levure, 1 œuf, 1 cuillère d'huile, 1 cuillère d'*aigo-ardent*<sup>(27)</sup> et un grand verre d'eau tiède.

Quand vous rentrerez et que votre pâte sera bien liée, vous y tremperez vos grappes en les tenant par la queue, puis vous les plongerez dans un bain de friture bien chaude mais non fumante.

Quand les beignets sont dorés de tous les côtés, retirez-les avec une écumoire et mettez-les à égoutter sur une assiette à fromage blanc. Sucrez-les généreusement.

Moi je les mange bien chauds, ils ont le goût de mon enfance.

Essayez donc !

votre Anaïs Dufourneau.

27. *Aigo-ardent* : eau de vie.

## EN MAI TOUT LE MONDE FAIT REGUIGNE

Faire reguigne, comme chacun sait, c'est aller manger sur l'herbe.

On commence le lundi de Pâques et on continue tous les jours fériés de la belle saison.

Autrefois, on partait à pied, en joyeuses bandes, vers les pentes de la Lance ou les bords de l'Ouvèze. Par familles entières, par rues et même par quartiers.

Les cousins amenaient leurs cousines et ça finissait souvent sur les aiguilles de pin et même sur un bon matelas après une belle noce ...

Vous me direz que pour aller manger sur l'herbe c'est pas la peine de faire des plats compliqués. Un bon saucisson de montagne, un pâté de grive, pardon d'étourneau, une poignée d'olives et deux ou trois œufs durs font l'affaire si on les cale avec une fameuse bouteille de « Côtes du Rhône ».

Mais moi je vous réponds que ça ne suffit pas pour faire une bonne « biasse ».

Tenez ajoutez-y une belle omelette de tomates, coupée en quatre et fourrée dans un quignon de pain, vous verrez la différence!

Pour la faire, cette omelette, vous mettrez dans un plat creux trois ou quatre belles tomates pelées, épépinées, coupées en quatre et bien séchées dans de la farine. Ajoutez-y cinq œufs battus, salés et surtout bien poivrés et versez votre préparation dans une poêle ou vous aurez mis un fond d'huile à chauffer.

Et vous pourrez recommencer jusqu'à la fin de l'été. Mon père en emportait toujours une quand il allait à la chasse. Et il ne manquait pas de me rapporter un bout du pain qui l'entourait. Un peu jaune d'huile, un peu rouge de tomate, il me disait que c'était du pain de « la lièvre » et qu'il l'avait trouvé au pied d'un chêne. Je le croyais un peu magique et je le mangeais les yeux fermés.

Pour votre réguigne, j'aurai pu aussi vous donner la recette du tian d'épinards. Mais lorsque vous l'auriez sorti de votre musette, il y aurait toujours eu quelqu'un pour vous dire en clignant de l'œil : « té, vous, vous êtes de Carpentras! »

Vous savez pas pourquoi ? C'est pas possible !  
Eh bien, je vous le dirai la prochaine fois.

C'est promis.

voici enfin la fameuse  
**RECETTE**  
**DU TIAN D'EPINARDS**

... telle que me l'a léguée ma tante Georgette dont la belle-mère était native de Carpentras.

Il faut faire blondir légèrement dans de l'huile d'olive un gros oignon haché fin.

Puis on ajoute un bon kilo d'épinards triés, étuvés (moi je les passe une minute à la Cocotte-Minute), égouttés et hachés finement, (si vous y tenez, vous pouvez les passer au hachoir électrique, mais moi je préfère mon moulin à légumes).

Vous ajoutez un bon quignon de pain rassis émietté dans un demi-litre de lait et vous amalgamez bien le tout sur un feu doux en tournant avec une spatule en bois, pour obtenir une pâte bien lisse. Salez légèrement, poivrez largement.

Vous parfumez avec deux gousses d'ail écrasées et un peu de noix muscade râpée. Et toujours sur le feu, vous allez incorporer à votre pâte de la morue pochée à laquelle vous aurez enlevé la peau et les arêtes et que vous aurez bien finement émietté.

Versez dans un plat à gratin. Poudrez de chapelure, arrosez d'une lichette d'huile d'olive et mettez à gratiner à four bien chaud. Une vingtaine de minutes suffisent.

Chaud c'est un délice. Froid c'est encore meilleur.

Les gens de Carpentras en raffolent. On raconte qu'un jour, les membres d'une société de la ville étaient allés tous ensemble manger sur les pentes du Ventoux. Ils avaient convenu d'apporter chacun une partie du repas.

Quand ils déballèrent le contenu de leurs paniers, ce fut un éclat de rire général : ils avaient tous apporté la même chose ! Un tian d'épinards bien sûr ! Et les mauvaises langues disent qu'ils n'en ont pas laissé une miette!

C'est peut-être leur amour pour le tian d'épinards qui rend les Carpentrassiens et les Carpentrassiennes si aimables et si gais.

## MOI LES LEGUMES QUE JE PREFERE...

...C'est les macaronis, disait ma tante Joséphine qui avait des formules lapidaires et très expressives. Du genre : « Les visites, ça fait toujours plaisir, si c'est pas quand ça vient, c'est quand ça part » et « vous ne me dérangez pas du tout, je ne suis jamais rangée », qui est un peu plus aimable.

Je suis d'accord avec elle pour les choux, blettes, carottes et autres navets, mais j'aime les artichauts. Entendons nous bien. Pas n'importe quels artichauts. Surtout pas ces gros pâlots qui nous arrivent du Nord-Ouest. De quoi se mêlent-ils ces Bretons, je vous le demande ? De choux-fleurs, d'accord si ça leur fait plaisir. D'andouille, encore mieux, ils savent de quoi ils parlent. Mais d'artichauts ! Il n'y a qu'au bord de la Méditerranée — des deux côtés d'ailleurs, pour être juste —, qu'on sait les faire pousser. Petits, charnus, d'un vert de pierre dure, ils vous disent : « mangez-moi ». Tout crus, à la poivrade, avec juste une patate cuite à l'étouffée, pour éponger le surplus de sauce, c'est déjà un délice. Mais ça ne vaut pas un plat d'artichauts « à la barigoule ». Mais non, je n'ai pas dit « à la farigoule ». Je connais mon Français et je

vous aurais dit du thym. La barigoule, ou *borigol*, c'est un champignon aussi appelé *panicaut*<sup>(28)</sup> qui poussait autrefois au pied des panicauts dans les chaumes. Et par extension, c'est un champignon comestible. Mais on ne peut pas appeler une recette « artichauts préparés comme des champignons comestibles ». Vous voyez bien qu'on ne peut pas se passer du Provençal !

Je croyais que cette recette datait du temps d'avant les désherbants chimiques quand, la semaine de Pâques, les grands champs de blé de la plaine d'Aix étaient rouges de tulipes sauvages. Mais ça ne tient pas debout, parce que les *borigols*, pardon les *panicauts*, poussent en automne et les artichauts au printemps. En fait ça doit être bien plus ancien que ça, parce que ni Reboul ni Morard<sup>(29)</sup> ne précisent de quels champignons il s'agit. Et le père Larousse, qui ne dédaigne pas de mentionner quelques recettes dans ses gros dictionnaires, écrit dans celle-là, « des champignons ». Un point c'est tout.

Quand on a résolu le problème de l'appellation, le reste est un jeu d'enfant. On équeute les artichauts, on enlève les premières feuilles, on les coupe en quatre. Si vous les avez bien choisis, encore petits et bien ronds, ils n'ont pas de foin, ce n'est donc pas la peine de les parer. Il faut juste les faire un peu

28. *Panicaut* : plante herbacée qui ressemble beaucoup à un chardon.

29. *Reboul et Morard* : auteurs de deux célèbres recueils de recettes de cuisine provençale.

roussir, pas trop, dans de l'huile avec quelques carottes nouvelles, un oignon blanc coupé en dés, deux gousses d'ail, un bouquet de persil, une petite feuille de laurier, et bien sûr quelques champignons de Paris. Saler, poivrer, mouiller d'un verre de vin blanc et de deux verres d'eau. Couvrir, laisser cuire à feu doux.

Pour en faire un plat plus consistant, on peut y ajouter quelques pommes de terre nouvelles coupées en gros cubes. Mais, bien sûr c'est moins fin. On ne peut pas tout avoir.

## DE JUIN QUAND S'EVEILLE LE MOIS

...Allons voir les fraises des bois... Nous avons tous chanté ça à la maternelle! Et c'est vrai qu'elles sont bien jolies et si parfumées les fraises que l'on trouve sur les pentes de nos collines. Et quel plaisir de les cueillir... Celles de nos jardins ne sont pas mal non plus, un peu moins parfumées peut-être mais tellement plus grosses ! Les enfants en raffolent et ils ont bien raison. Car si les fraises sont un aliment pauvre en sucre et en corps gras, elles apportent à l'organisme une quantité non négligeable de déchets cellulosiques, indispensables au transit intestinal. Ces déchets dont nos petits gourmands qui abusent trop souvent de nourritures riches, manquent quelquefois. Ce qui fait d'eux, des gros constipés.

Point n'est besoin de pousser les enfants à manger des fraises. Il serait plus difficile de les en empêcher! C'est pourquoi ma grand-mère nous faisait toujours une farce à la saison des fraises. Un jour, généralement un dimanche, à la fin du repas, elle disait d'un air préoccupé : « il me semble que le dîner a été un peu court aujourd'hui, petits. Je vais vous donner une bonne louche de soupe ». Et elle allait chercher sur le potager une grande marmite de

terre brune. Les mines s'allongeaient. Quand elle plongeait sa louche dans la marmite, il y avait toujours un gros courageux pour soupirer : « petite la louche, mémé, moi j'ai plus guère faim... » Mais voilà que la grosse louche déversait dans son assiette de belles fraises mûres à point, étalées sur un lit de crème anglaise et couronnées de Chantilly, avec par ci par là, un léger filet de caramel !

Le dimanche d'après, il y avait toujours une petite voix pour dire à la fin du repas : *mi sente un po curado, auriès pas un pau de soupo de vostro pignato bruno per asard, mémé ?* (je me sens un petit creux, vous n'auriez pas un peu de soupe de votre marmite brune, par hasard, mémé ?).

P.S. J'ai essayé avec mon petit-fils, en remplaçant la crème anglaise par de la glace à la vanille, puisque maintenant nous avons « le » congélateur. Je peux vous dire que la recette est toujours valable.

## UN SECRET DE FAMILLE

Je vous ai dit la semaine dernière que je savais faire le ratafia. C'est vrai, mais je n'en ai pas fait depuis longtemps, parce que la dernière fois que j'en ai fait, il m'en est arrivé une bonne.

Sitôt cueillies, j'avais bien mis mes cerises avec un peu de sucre dans un bocal rempli de blanche<sup>(30)</sup>, bien bouché. Et le lendemain, j'avais posé mon bocal sur la plus haute étagère de mon placard. Je fais toujours ça quand je suis seule, parce que ça m'agace prodigieusement qu'on me dise qu'en montant sur ma machine à coudre, je risque de me casser la figure. Il y a cinquante ans<sup>(31)</sup> que je le fais, tout de même !

Vers la fin octobre, le Jojo de la grande Eva, celui qui est maintenant chef d'agence au Crédit<sup>(32)</sup> à Tarascon était par hasard dans ma cuisine. Ils étaient quelques uns, comme ça, par hasard, dans ma cuisine, le jeudi après-midi. Ça me fait plaisir rien que d'y penser. Qu'est-ce que j'ai pu faire comme

30. *Blanche* : Eau de vie de marc.

31. Cinquante ans ....et des poussières!

32. *Le Crédit* : le Crédit Agricole, la banque des agriculteurs (enfin au départ).

tartines à l'époque ! La porte du placard était ouverte et le Jojo qui a toujours le nez en l'air et les yeux au plafond, comme s'il était chargé de guetter les premières gouttes, me dit tranquillement : « Anaïs, il y a des vers dans votre bocal de cerises ». Mon sang n'a fait qu'un tour. J'ai attrapé ma machine à coudre et j'ai descendu mon bocal. Pour y avoir des vers, il y en avait. Les grumes<sup>(33)</sup> étaient fichues, je les ai jetées tout de suite, et le chien du voisin a été fin saoul pendant deux jours. Mais le jus qui avait une belle couleur ambrée, je l'ai filtré soigneusement et mis en bouteille, en me disant que l'alcool, ça peut toujours servir, ne serait-ce qu'à désinfecter une plaie. J'ai placé la bouteille dans un coin du placard et ma foi, j'ai préparé un bocal de raisins.

Bien de l'eau a passé plus ou moins haut sous le pont, et j'ai complètement oublié cette bouteille.

Jusqu'au jour où en rentrant de chez le dentiste, j'ai trouvé mes cousins d'Orange à la maison. Ça m'a bien fait plaisir, parce que même si on ne se fréquente<sup>(34)</sup> pas beaucoup, je les estime. En attendant mon retour et pour leur faire prendre patience, l'Auguste leur avait servi une petite goutte... de la fameuse bouteille. Que vouliez-vous que je fasse ? que je dise ? Rien. Et c'est ce que j'ai fait. Et croyez-moi, je n'en menais pas large. Ils ont dit que c'était bien bon. C'est normal, ils sont polis ces gens-là. Puis ils sont

33. *Grume ou grune* : fruit conservé à l'eau de vie.

34. *Se fréquenter* en Provence, c'est avoir des relations suivies.

partis et j'ai engueulé l'Auguste, il s'en fout, il a l'habitude, mais ça me soulage. Il a mis la télé et ça a passé. Mais figurez-vous que l'année d'après, pour la foire de Saint-Quenin à Vaison, j'ai trouvé la cousine d'Orange en train d'acheter un pull-over. Et vous ne devineriez jamais ce qu'elle m'a dit. Elle m'a dit textuellement ceci : « Anaïs, j'ose à peine vous le demander, mais si vous pouviez me donner la recette de votre ratafia de cerise qui est si bon, vous me feriez un grand plaisir ».

Je me suis bien gardée de rire. Au contraire, j'ai pris mon air le plus sérieux et je lui ai répondu : « Ça non, Suzanne, je ne peux vraiment pas. C'est un secret de famille ».

Il y a des fois, je vous jure, où la vérité on ne peut pas la dire.

## MIEUX VAUT TARD QUE JAMAIS

Je vais avoir un prix. Mais oui. Comme quand j'allais à l'école. Enfin comme j'aurais pu en avoir, quand j'allais à l'école. Ça a assez chagriné mon père qui aurait bien voulu faire de moi une institutrice ou une demoiselle des postes. Il a mis du temps, le pauvre à comprendre que les enfants tout ce qu'on peut faire pour eux, c'est de leur acheter un trapèze s'ils veulent faire le cirque. Parce que les amener à la Situation qu'on juge la meilleure pour eux, c'est pas évident. Je n'étais pas récalcitrante, loin de là. A la rigueur, être derrière le bureau ou le guichet, ça ne m'aurait pas déplu. Simplement, ça n'était pas dans mes possibilités.

Alors le prix que je vais avoir, vous vous doutez bien que ce n'est pas un prix de mathématiques, ni d'orthographe. C'est un prix de courtoisie. Pour mon accueil. Et le maire a ajouté en clignant de l'œil : « Et pour votre vin de noix, Anaïs ».

Mon accueil, je ne vois pas ce qu'il a d'extraordinaire. Quand quelqu'un passe devant ma porte, je lui dis bonjour, comme je l'ai toujours vu

faire, et si je le connais, je lui propose d'entrer une minute. Quand il passe à pied, bien entendu. Quand je connais la réponse, et qu'ils ne me posent pas la question de trop haut, je renseigne les touristes. Enfin j'agis comme tout le monde ici, en personne civilisée.

Donc le prix, c'est sûrement pour mon vin de noix. Parce que mon vin de noix, ça oui c'est quelque chose. Je fais d'autres apéritifs, du rinquinquin, du vin de pêche, du faux cinzano et même des liqueurs. Mais mon vin de noix, c'est pas pour me vanter, mais il est fameux.

Je le fais pourtant comme tout le monde, la semaine de la Saint-Jean, en mettant mes sept noix vertes encore tendres (je vérifie qu'on peut les traverser avec une aiguille à tricoter) à tremper dans un litre de bon rosé<sup>(35)</sup>. Naturellement je n'ouvre pas le chantier pour une seule bouteille, mais pour une dame-jeanne d'au moins dix litres. Pour les faire entrer dans la dame-jeanne, on est bien obligé d'écrabouiller les noix. On se retrouve avec des mains de moukère<sup>(36)</sup>, mais ça n'est pas grave. Si ça me dérangeait vraiment, je ferais comme les jeunes, je mettrais des gants. A mon point de vue, il n'y a pas de honte à avoir des mains qui affichent le travail qu'elles font.

35. *Rosé* : vin rosé, bien entendu.

36. Des mains de *moukère* : colorées au henné.

Il reste à oublier tout ça jusqu'à l'année prochaine, quand j'aurais besoin de ma dame-jeanne... pour préparer le vin de noix suivant. Alors, je filtrerai mon vin de noix et je le mettrai en bouteilles. Dans chaque bouteille d'un litre, je prélèverai une petite casserole de vin dans lequel je mettrai à fondre à feu doux vingt huit morceaux de sucre, pas un de plus, pas un de moins. Un doigt de blanche avant de mettre le bouchon. C'est tout. En laissant les bouteilles tranquillement couchées deux ou trois ans à la cave, on obtient le meilleur vin de noix possible. Voyez-vous, ce qui le rend si bon, ce n'est pas, comme on pourrait le croire, d'y ajouter des aromates variés. C'est le temps. Le temps d'infuser, le temps de reposer.

Oh ! dites ? Et si c'était pareil pour tout ! Si les choses de la vie et le train du monde allaient de travers parce qu'on ne prend plus le temps de vivre ?



**ÉTÉ**



## UNE FAMILLE D'INTEGRISTES

J'en ferai plus jamais. Le Pape et le Président peuvent venir me supplier à genoux, jamais plus, je le jure, je ne ferai de gratin de courgettes.

Non ! Vous comprenez, maintenant que je viens d'être grand-mère, je ne veux pas risquer de mourir comme ça, bêtement, d'une crise cardiaque, parce que dans ma famille, il y a au moins trois générations d'intégristes.

Parfaitement, vous avez bien entendu. Mon oncle Antoine, le père de ma belle-fille et mon fils aîné sont des intégristes. Je sais ce que je dis. L'autre soir à la télé, on a bien expliqué la chose. Les intégristes, ce sont des gens qui pensent qu'il n'y a qu'eux qui ont raison. Et qui ne veulent surtout pas discuter ni même entendre ce que disent les autres. ...

Donc l'oncle Antoine, le père de ma belle-fille et mon fils aîné, tout ça c'est des intégristes du gratin de courgettes. J'en ai eu la preuve mardi dernier, à midi et demi dans ma propre cuisine.

Après la salade de tomates, je sors mon gratin du four et je le mets sur la table. Sans l'avoir goûté, avant même de se servir, voilà que l'oncle

attaque : « Moi, le gratin de courgettes, je le fais avec des courgettes crues. C'est plus savoureux ». Et le père de ma belle-fille qui s'étrangle de rire en buvant et qui hoquette : « Ça alors, c'est nouveau. Le gratin de courgettes, on le fait toujours avec des courgettes cuites à l'étouffée avec un peu de beurre ». Et mon fils qui, pour éviter la bagarre, essaie de dire que Lise, sa femme, fait toujours pocher ses courgettes dans moitié eau, moitié lait. Ça ne m'étonne pas, chez elle c'est bon, mais compliqué.

Cette histoire d'eau et de lait, au lieu de les calmer, ça leur a fait le même effet que le drapeau rouge à un taureau de corrida. A partir de là, ça a été sanglant. L'oncle, la casquette de travers, les courgettes, il les coupait en dés dans un plat bien beurré et il les « saupoudrait » de farine et de gruyère, le beau-père les écrasait à la fourchette et mon fils affirmait que Lise, après les avoir fait étuver dans la Cocotte-Minute, les mélangeait avec une bonne béchamel enrichie d'un œuf.

Il n'y avait qu'un point sur lequel ils étaient tous d'accord. Leur gratin, ils le faisaient cuire au four. Si vous connaissez une autre façon de cuire les gratins, dites-le moi s'il vous plaît !

Ils se sont mis à crier, à se traiter de tous les noms d'oiseaux, de marque-mal et même de bouffe-quelque-chose que je ne vous dirai pas. Et pas un des trois qui ait eu l'idée de me demander comment moi, Anaïs Dufourneau, j'avais fait le gratin de courgettes qui embaumait en refroidissant sur la table. Mon

gratin qui est si bon parce que je le fais avec des courgettes râpées bien égouttées mélangées à une béchamel bien muscadée. Et que j'y ajoute une grosse pomme de terre cuite à l'eau et écrasée en purée. Pas de gruyère, je n'en mets jamais dans les plats, mais je recouvre avec de la chapelure. C'est ce qui lui donne sa belle couleur dorée. Sans vouloir me flatter, c'est de loin le meilleur gratin de courgettes que j'ai jamais mangé.

Mon gratin, je suis allée le manger au frais, toute seule dans la salle à manger. Et j'ai fini le plat. Comme ça ils ne sauront pas le goût qu'il avait.

## **BONS BAISERS DE PARTOUT**

Si vous collectionnez les timbres-poste, je peux vous faire plaisir. En ce moment, je reçois des cartes postales de tous les pays. La jeunesse a toujours aimé voyager. Souvenez-vous du Tour de France de nos grands-pères, et bien avant, des campagnes de Napoléon et même des Croisades. Vous me direz qu'ils n'étaient pas tous volontaires, mais ils y sont allés. Et quand ils y étaient, ils languissaient de revenir. Souvenez-vous : « Que le temps me dure, parmi la verdure... ».

Entre nous, ça n'a guère changé. Sauf que le monde semble avoir un peu rétréci, et que nos jeunes se baladent dans tous les coins de la planète. Il y en a qui travaillent. On appelle ça la coopération, en Colombie, au Sénégal, enfin partout où les gens ont besoin d'aide. D'autres se promènent pendant les vacances. Il paraît qu'en s'y prenant bien, avec trois sous, une guitare et le numéro de téléphone des parents, on peut aller marcher au Népal ou faire du vélo au Nicaragua.

Et ça leur fait du bien de quitter un peu leur village. Quand ils sont loin, ils voient mieux ce qu'il

a d'aimable. Comme Ulysse<sup>(37)</sup>, ils reviendront volontiers. Ils l'écrivent d'ailleurs, et ça fait plaisir. Ecoutez moi ça : « Ma chère Anaïs, je serai de retour en décembre, pour manger les premiers cardons ». Celui qui écrit ça, c'est un malin. Il sait que nos cardons, c'est comme les myrtilles de Bourvil, ça ne s'exporte pas. Il n'y a qu'en Provence qu'on peut s'en régaler. Il paraît qu'à Paris, on n'en trouve que dans des boutiques très chics et à des prix exotiques. Voire....

Brave petit, puisqu'il aime tant les cardons, dès qu'il arrive je lui en mitonnerai un beau. Et je le préparerai à la bagnocaudo<sup>(38)</sup>. Comme on faisait autrefois dans les bastides. On commence par préparer un fonds, en faisant revenir trois ou quatre anchois émiettés dans de l'huile. On ajoute un gros oignon haché menu, puis une belle tomate. Une fois trié, lavé, coupé, et blanchi une bonne demi-heure, on laisse mijoter doucement le cardon dans ce fonds. Et juste au moment de servir, on ajoute un bon morceau de beurre et un hachis d'ail et de persil. Si vous êtes par là en décembre, venez goûter ça. Vous m'en direz des nouvelles.

37. Celui de Du Bellay, vous savez bien : *Quand reverrais-je hélas de mon petit village...*

38. *Bagno-caudo* : littéralement fricot de carde en provençal.

Anaïs DUFORNEAU  
aux lecteurs du HAUT-COMTAT

**ET POURQUOI VOULEZ-VOUS  
QU'ANAIS  
ELLE SE DECARCASSE**

Parce qu'il paraît que je ne me foule pas et que mes recettes, elles sont un peu simplettes!

Vous savez ce que je lui ai répondu à celle qui m'a sorti ça la semaine dernière ? Je lui ai dit: « Ma belle petite, d'abord, je suis pas Ducros, j'ai pas le même budget, et surtout dans notre pays du Haut Comtat, il n'y a que des bonnes choses. Alors même si tu les prépares le plus simplement du monde, ça ne peut donner rien que des bons plats.»

Cuisine de pauvres, direz-vous, mais cuisine saine, digeste et savoureuse parce que le goût des ingrédients loin d'être masqué par celui de sauces compliquées est toujours exhalé par une pointe d'ail ou de thym. A Paris, ils appellent ça la nouvelle cuisine et, bien sûr, ils croient que c'est eux qui l'ont inventée...

Tenez, savez-vous comment Marie Mauron, la grande dame des lettres provençales préparaient les *Roma* ces belles tomates oblongues ?

Elle les choisissait bien fermes. Après les avoir

rincées à l'eau fraîche, elle les coupait en deux dans le sens de la longueur, les épépinait, les creusait en réservant la chair qu'elle hachait avec la même quantité de thon conservé à l'huile et d'olives noires dénoyautées, deux ou trois gousses d'ail et un peu de persil.

Une fois les tomates salées, poivrées, arrosées d'huile d'olive et de jus de citron, elle les remplissait de cette farce odorante, et elle nous les servait bien fraîches parsemées de poudre d'amande et décorées d'amandes effilées. Nous les mangions dans la grande chaleur de midi et la fine saveur des amandes que rehaussait la fraîcheur des tomates nous ravissait.

*Anaïs Dufourneau*

## LA RÉVOLUTION DES ABRICOTS

Depuis huit jours, c'est la révolution dans tout l'arrière-pays. La Révolution des abricots. Et croyez-moi, ce n'est pas pour rire. Les tracteurs pétaradent, les haut-parleurs hurlent et les gens crient. Des abricots, il y en a partout, sur les vitrines des magasins, sur les trottoirs — et c'est pas malin, parce que ça glisse —. Il y en a même sur la façade neuve de la mairie et jusque dans les bureaux de la sous-préfecture.

De voir tous ces beaux fruits gâchés, alors qu'il y a tant de gens qui meurent de faim dans le monde, ça m'a fait deuil. Les paysans ne sont pas contents, parce que personne n'achète leurs abricots. On a bien compris. Mais pour en arriver là, il y a longtemps qu'on est en route. Depuis qu'on a planté des milliers, des dizaines et peut être des centaines de milliers d'abricotiers sur nos collines, sans se demander si, ailleurs, on n'en plantait pas autant.

Que faire ? Moi, je ne sais pas. Je ne suis pas le ministre. Tout à l'heure un haut-parleur clamait : « il faut agir à l'échelon national ». Qu'il le fasse s'il veut, s'il peut. Il ne risque rien d'essayer.

En attendant moi, Anaïs, je vais agir à

l'échelon familial. J'ai ramassé un grand panier d'abricots devant ma porte. Ils sont bien dorés, bien mûrs. Je leur ai ôté le noyau et j'en ai rempli à moitié ma bassine à confiture. Je les ai recouverts de presque autant de sucre. Demain, je les mettrai à cuire à feu doux . Et ça fera une armée pots de confiture en ordre de bataille dans mon placard.

Et j'ai bien peur que même le ministre ne puisse pas faire mieux.

## VIVE LA RÉPUBLIQUE

Cette après-midi, j'ai bavardé un petit moment avec Mademoiselle Monge, vous savez bien, l'institutrice en retraite. Sur le cours, les cantonniers installaient les lampions pour la fête de ce soir. J'aime bien parler avec Mademoiselle Monge. Cette fois, elle m'a raconté que le jour où elle avait demandé naïvement à ses petits élèves ce que c'était que le quatorze juillet, ils lui répondirent tous en chœur : « c'est le jour où on mange le grand aiòli ! »

Hé oui ! Passent les guerres et les révolutions ! Le fracas des armes finit par s'éteindre, mais il en reste toujours quelque chose à boire ou à manger. Les Turcs n'ont pas pris Vienne, mais l'odeur du café qui s'élevait de leur campement a conquis tout l'Occident !

Mais l'aiòli me direz-vous, quel rapport avec la prise de la Bastille et la tête du pauvre gouverneur qu'on promenait au bout d'une pique dans nos livres d'histoire ?

Bateau! Vous vous trompez de quatorze juillet. Celui de l'aiòli, c'est celui d'après. Rappelez-vous, le Roy et les autres avaient décidé de cohabiter. Ils ont fait une fête monstre : la Fête de la Fédération, pour laquelle ils ont fait « monter » à Paris des Basques,

des Bretons et ce fameux régiment de Provençaux qui chantaient la Marseillaise. Bien entendu, ces braillards ne se privèrent pas de frotter leurs gousses d'ail, et à partir de Mâcon ce fut l'attraction ! Et plus ils montaient plus les gens étaient « estomaqués » de les voir faire ! Nos aïeux en ont tellement rigolé qu'ils ont gardé l'habitude de faire l'aiòli le quatorze juillet en souvenir de la chose.

Vous voulez que je vous dise comment je la fais moi, l'aiòli ? Rien de plus simple. Vous mettez blanchir ensemble vos légumes frais cueillis et bien lavés : pour chaque personne deux carottes et une poignée de haricots verts plats dans une casserole, deux pommes de terre et un topinambour non pelés dans une autre. Si vous avez des petits artichauts violets de Provence, présentez-les crus, coupés en deux. Dans une troisième casserole, faites pocher la morue. Et surtout ne l'oubliez pas sur le feu. Dès que l'eau bout, hop ! jetez dessus un grand verre d'eau froide et arrêtez la cuisson.

Il ne reste plus qu'à monter l'aiòli. Dans le mortier où vous avez déjà écrasé une gousse d'ail par personne, plus une pour le mortier, vous ajoutez un jaune d'œuf et une pincée de sel, et zou vous tournez votre pilon en ajoutant votre huile fil à fil. Si vous êtes pressée, sortez votre batteur et foncez...

Il y a deux secrets pour réussir l'aiòli. D'abord, il faut que l'ail, l'œuf et l'huile soient à la même température. Il suffit de les mettre ensemble le matin, dans un endroit frais de préférence. Ensuite et

surtout, il faut employer une huile d'olive extra, de Mouriès, des Baux, de Nyons, du Buis, de Mirabel, d'Opio si vous voulez, mais ne dépassez pas les limites de la Provence, vous le regretteriez.

L'après-midi de l'aïdli, vous mettez votre chapeau de paille, et vous irez digérer au frais. Parce que vous savez, comme on dit à Salon :

*I a tres bonur sus aquesto terro*

*Beùre fres, manja pebra,*

*E lou resto dóu tems*

*Lou cuei sus la cadiero*

*Pentaia...<sup>(39)</sup>*

Et c'est le jour ou jamais d'en profiter.

39. Il y a trois bonheurs sur cette terre: boire frais, manger poivré, et le reste du temps le c... sur la chaise, rêver.

## COCORICO !

N'allez surtout pas à la poste en ce moment. C'est les vacances. Alors, derrière les guichets, il y a des petits jeunes pas trop rapides pour remplacer les employés en congé. Et devant les guichets, il y a dix fois plus de monde que l'hiver.

Et comme notre bureau de poste est tout petit, qu'il est situé à l'endroit le plus chaud du village et que la climatisation n'a jamais marché, l'atmosphère y est plutôt survoltée ...

Hier matin, j'ai bien été obligée d'aller payer mon téléphone. J'ai pris mon tour derrière un gros blond rougeaud et pour prendre patience, j'ai commencé à parler avec ma voisine de la file de l'autre guichet tout en m'éventant avec ma facture.

Le gros blond, ça l'a agacé. Il s'est retourné et avec un bel accent belgo-polonais, il nous a dit qu'il était de Lille, que quand on était en vacances, on ne devait pas s'impatienter et que lui, il venait pour la chaleur, et que ce courant d'air que je lui faisais dans le cou, ça allait réveiller son torticolis... Ma voisine, elle en a eu le souffle coupé ! Mais moi, je l'ai pas raté. Je lui ai dit : primo que nous, on étaient pas en vacances et qu'on étaient pressées, et deusio que s'il aimait tellement la chaleur, l'année prochaine, il

avait qu'à aller au Sénégal. Non, mais des fois !

Et je me suis mise à rire parce que depuis trois jours je me creusais la tête pour savoir ce que je ferai samedi pour épater mes cousins de Lyon qui viennent souper à la maison, (ils font une HHalte, en descendant en vacances sur la Côtôte, comme ils disent). Et ce gros bédigas<sup>(40)</sup> il m'a donné une idée : je vais leur faire un poulet yassa, comme au Sénégal.

Je vais choisir tout de suite un jeune poulet bien tendre. Il faudra le couper en morceaux et le faire macérer quelques heures dans un mélange d'huile d'arachide et de jus de citron vert où nage l'écorce, avec trois gros oignons émincés plus un petit piment.

Ensuite il faudra bien égoutter les morceaux et même un peu les essuyer, avant de les faire griller de tous les côtés sur de la braise. Dans une cocotte, je ferai revenir les oignons avec un peu d'huile d'arachide, je les laisserai cuire doucement un bon moment avant de rajouter la marinade et les morceaux de poulet. Quand j'aurai ajouté un bon verre d'eau, il n'y aura plus qu'à laisser mijoter une demi-heure avant de servir avec du riz (blanc, bien entendu, les Sénégalais ne risquent pas d'en manger du jaune).

40. *Bedigas* : mouton de troupeau. Se dit d'un qui n'est pas trop dégourdi. Ne pas confondre avec les bédigasses, les grosses bédigues (vieilles brebis et aussi, mais je ne vous en dirai pas plus long, les demoiselles qui arpentent les trottoirs).

## J'AI INVENTÉ UNE RECETTE !

Hier, sur le coup de midi, qui je vois dans ma cour ? Mon frère André et sa femme. Ils étaient venus consulter un « spécialiste », et bien sûr, ils ne voulaient pas passer devant chez moi sans me dire bonjour.

Mon frère André, il est bien brave, et ça me fait toujours plaisir de le voir. Sa femme, la grande Roberte, qu'il nous a ramenée de Toulon et du service militaire, c'est pas un cadeau. Mais enfin, avec ma pauvre mère nous avons été beaucoup patientes, en espérant qu'à la longue elle finirait par nous être reconnaissante de ce que dans la famille, personne n'a cherché à savoir ce qu'elle faisait à Toulon avec un nom breton, ni pourquoi on n'a jamais entendu parler de sa famille.

Naturellement, je leur ai dit : « Vous n'allez pas rentrer chez vous sans avoir mangé un morceau ? » Ça tombait bien, le matin j'avais fait un gros plat de farci. Et vous savez, le farci, pour qu'il soit bon, il faut en faire beaucoup, quitte à en manger trois jours de suite; mais généralement personne ne s'en plaint.

Mon frère André, il s'est régalé. Pardi, je le fais

comme faisait ma pauvre mère, et pour lui, ce farci, il avait le goût de sa jeunesse. Il a pas pu se tenir de me dire : « Anaïs, c'est tellement bon que si je me retenais pas, je mangerais tout le plat ! Tu devrais donner ta recette à Roberte. »

C'était pas bien malin. Mais comment faire ? J'ai répondu : « Eh bien, c'est pas difficile. Vous garnissez votre plat avec des courgettes évidées et quelques tomates pour boucher les trous. Et vous faites revenir dans votre plus grande poêle, un oignon émincé, puis la chair que vous avez ôtée aux courgettes et celle des tomates, deux belles saucisses ou un fond de jambon ou un reste de volaille ou les trois à la fois. Vous passez tout ça au mixer puis vous ajoutez de la mie de pain trempée dans du lait, un œuf, de l'ail et du persil finement hachés. Salez, poivrez, mélangez bien et remplissez avec ce mélange vos courgettes et vos tomates en faisant bien le *cacalouchon*<sup>(41)</sup>. N'oubliez pas de remettre les chapeaux sur les tomates, ramassez bien la sauce qui vous reste et mettez-la au fond du plat avec trois doigts d'eau chaude. Il ne reste plus qu'à laisser cuire deux bonnes heures à four bien chaud. »

Mon André, il a réfléchi, puis comme il est vraiment le roi de la gaffe, il n'a rien trouvé de mieux à dire que : « La farce ! C'est ça, Roberte, tu la fais pas assez riche et tu en mets pas assez. »

Ça lui a pas plu du tout à Roberte. D'abord elle

41. *Cacalouchon* : monticule

a fait celle qui n'a pas entendu, puis elle m'a regardé droit dans les yeux et vous savez ce qu'elle m'a dit de sa voix pointue : « Mais alors Anaïs, ce ne sont pas des courgettes farcies que vous faites, mais des farcettes courgies ! »

Grand chameau va ! Je te le revaudrai!

## ARIANE MA SŒUR...

Vous ne pouvez pas savoir ce que je suis contente.

Parce que jusqu'à hier je me prenais pour une vieille mémé, genre celle du baromètre qui sort avec son ombrelle seulement quand il va faire beau. Le pendant de l'Auguste, quoi.

Remarquez, l'Auguste, il est encore très bien pour son âge. Bien droit. Il a encore tous ses cheveux et presque toutes ses dents. L'appétit est bon. Et pour le reste, ça va encore, merci. Mais enfin, comment dire, ses vingt ans et les miens pour les retrouver chez Temporel<sup>(42)</sup>, à part nous deux, y a plus personne.

Erreur, Madame, grosse erreur. J'ai un chignon gris, c'est vrai. Sans lunettes je ne vous verrais pas, c'est vrai. Je peux vous réciter au moins cent cinquante vers de Victor Hugo, et vous chanter tout le répertoire de Tino Rossi, ce qui n'est pas un signe de jeunesse. Mais je vous garantis qu'il n'y a pas plus moderne que moi. Et ce qu'il y a de plus beau, c'est que je suis moderne *naturellement*. J'en connais qui

42. *Le bal chez Temporel* : chanson de Guy Béart.

pour avoir l'air jeune et dans le vent, font des gymnastiques extraordinaires, se font teindre le poil et retendre la peau. J'en connais d'autres qui se lancent dans des sports violents au risque de se prendre une boule de pétanque sur le pied. Et d'autres qui essayent au moins une fois tous les engins qu'on leur présente. Moi je n'ai rien fait. On ne m'a rien dit. Mais je le sais.

Voilà comment ça s'est passé. Ma nièce Ariane<sup>(43)</sup>, la fille de mon frère le plus jeune, elle est très bien. Beaucoup plus intelligente que sa mère et pas fière. Je l'aime bien. Malheureusement, elle vit à Paris. Elle a du travail, son mari aussi. Tout le monde est bien content. Sauf eux, qui aimeraient mieux être ici. Et nous qui serions si heureux de les voir plus souvent. Alors qui est-ce qui est content ? Personne. C'est une formule.

Justement, en ce moment, ils sont là, avec leur bébé. Ce petit, dès qu'il a été annoncé, j'ai proposé de lui tricoter quelque chose. Mais la future grand-mère a pris sa voix pointue pour m'expliquer que les bébés, aujourd'hui, au lieu d'être pure laine comme autrefois, ils sont en stretch. Va pour le stretch, mais comme je ne sais pas ce que c'est et que je ne veux pas en avoir l'air, j'ai acheté à la pharmacie un assortiment de produits d'entretien : savon, talc,

43. *Ariane* : sa mère l'a appelée comme ça à cause de la voiture. Puis il y a eu la fusée. Et quand elle est allée au collège et qu'elle nous a lu Racine, ça m'a bien plu : *Ariane ma sœur, de quel amour blessé...*

crème, eau de toilette, le tout dans un joli panier. Il y a même une brosse à dents, donc ça fera de l'usage. Et hier après-midi, je suis allée voir le petit et lui porter mon cadeau. J'avais fait un gâteau roulé pour sa mère, parce que je sais qu'elle les aime bien. Vous ne connaissez pas la recette ? C'est pas possible, mais ça peut s'arranger. Je vous la recopierai quand j'aurais fini de vous raconter mon histoire.

D'abord le petit, il était pas en strech, mais en Petit Jésus de la crèche, tout nu avec juste une couche à jeter. C'est vrai qu'il faisait très chaud. Mais vers cinq heures, quand la chaleur est tombée, Ariane m'a dit : « Il commence à faire frais, je vais lui mettre les petites bottes que m'a tricotée mon professeur de yoga, vous verrez Tante, c'est très joli et très pratique ». Et vous savez ce qu'elle lui a mis ? Je vous le donne en mille : des chaussons, les mêmes que ceux dont j'ai dû tricoter dans ma vie une bonne centaine de paires et dont le modèle me vient de ma grand-mère Marie...

Ça m'a remplie de fierté. Je me sens moderne pour l'éternité.

P.S. La recette du gâteau roulé, c'est pas la peine que je vous la copie parce que vous la trouverez partout. Même sur des sachets de levure. La seule chose qu'on oublie de vous dire, c'est que pour qu'il ne se brise pas, il faut le renverser sur un torchon mouillé et attendre un moment avant de le rouler.

Anaïs DUFORNEAU

à

**Monsieur le Rédacteur en chef  
du Régional  
*LE HAUT COMTAT***

Monsieur,

D'accord, j'ai bien compris, ce mois-ci, vous voulez une recette qui rentre dans le cadre de votre thème général : la chasse.

Mais dites, qu'est-ce que vous voulez que je vous dise, moi, au juste ? Comment j'accommode ce que vous me rapportez de la chasse ? Ça ce sera vite fait. C'est même fini avant d'être commencé. A la rigueur, les jours fastes, je pourrais vous faire un pot-au-feu de corbeau. Vous savez celui qu'on fait comme un pot-au-feu ordinaire en ajoutant juste un bon couteau avec un manche en bois dans la marmite. Et vous ne pouvez pas le rater : quand le manche du couteau est cuit, le reste aussi...

Bon, ne vous fâchez pas, du gibier, il y en a. Tenez, moi qui vous parle, une après-midi de la semaine dernière, j'ai trouvé une belle poule faisane

qui faisait la sieste sous mon calabert<sup>(44)</sup>. Pauvre bestiole innocente ! Sa sieste, vous vous en doutez, elle l'a terminée dans mon congélateur.

Tenez, si vous venez dimanche, je vous la préparerais « à la Royale », farcie à ma façon avec deux ou trois foies de volaille, du persil, cinq ou six gousses d'ail, le tout haché et mêlé à un yaourt. Rassurez-vous, je n'oublierai ni de saler, ni de poivrer et j'ajouterai douze baies de genièvre, des fraîches de préférence.

Je la mettrai dans ma grosse cocotte noire sur un lit de bardes de petit salé (attention, pas de lard, du vrai petit salé avec du maigre). Et ma cocotte fermée ira cuire au four bien chaud le temps qu'il faudra pour que l'oiseau soit bien tendre et moelleux. Avec quoi je le servirai ? Avec une salade d'endives pardi ! mais préparée à l'huile de noix et enrichie (beaucoup) de noix fraîches. En cette saison, elles ne sont pas tout à fait mûres, mais délicieuses, et je mettrai aussi dans le saladier les bardes de petit salé, du moins de ce qu'il en reste après la cuisson. La farce tartinera de grandes tranches de pain grillé et servira d'accompagnement.

Venez et n'oubliez pas d'apporter la bouteille de Châteauneuf.

N.D.L.D. *Anaïs est une menteuse. Ceux qui la*

44. *Calabert* : hangar accolé à une paroi. Survivance de la maison gauloise.

*connaissent savent qu'elle est incapable de tordre le cou même à un poulet. Alors vous pensez, à un faisan ! Elle lui aurait plutôt mis un ruban autour du cou et un coussin sous la tête.*

Réponse d'Anaïs : Ils finiront par le savoir. Mais vous êtes sûr que dire ce qui fait plaisir aux gens, c'est mentir?

## LE FIN DU FIN

Vous remontez déjà sur Paris. Ça alors, c'est dommage. Parce que moi, mardi soir, je vais faire la soupe au pistou, et je comptais vous inviter. Vous ne pouvez pas retarder votre départ. Je le regrette vraiment beaucoup. Pardon, qu'est-ce que vous me proposez ? Que je la fasse ce soir, ma fameuse soupe au pistou!

Je veux bien vous excuser, parce vous êtes parisien, que votre grand-mère était bretonne, et parce que c'est la première année que vous venez en vacances par ici. Mais pauvre homme, sincèrement, je vous plains.

La soupe au pistou, voyez-vous, c'est peut-être moins célèbre que la bouillabaisse ou l'aiòli, mais c'est le fin du fin de la cuisine provençale. C'est quelque chose de subtil et d'élaboré. Ça a l'air tout simple, mais c'est très difficile à réussir. Comme une robe de grand couturier ou encore comme un parfum. C'est ça, comme un parfum.

La preuve, c'est que vous n'en voyez ni en tube, ni en boîte.

Vous êtes étonné, vous pensiez que c'était seulement une soupe de légumes parfumée au

basilic. Quelle idée ! A cause du pistou. Là alors vous me décevez. Vous ne connaissez pas le vieux mot français « pister ». Demandez à votre pharmacien. Il vous expliquera que ça veut dire : « écraser avec un pilon dans un mortier ». La soupe au pistou, c'est la soupe qu'on lie avec de l'ail, de la tomate, du *balico*<sup>(45)</sup>, de l'huile d'olive du poivre, et du parmesan, pistés en pommade. Bien entendu, cette pommade, on l'ajoute au dernier moment. On donne juste un bouillon et on sert.

Avant. Avant ô ma mère, on a travaillé longtemps. On a rassemblé, trié, lavé, coupé en menus morceaux tous les légumes de saison : pommes de terre, carottes, poireaux, courgettes et surtout quatre sortes de haricots : des verts ronds, des écheleurs<sup>(46)</sup>, des cocos blancs et des cocos rouges<sup>(47)</sup>. Et pour doser le tout, il faut croyez-moi, un fameux tour de main. Si vous mettez trop de patates ou pas assez de courgettes, ça fiche tout par terre. Par contre trois carottes et un seul poireau suffisent pour une grande marmite.

Tout ça doit cuire longtemps à petit feu. Si vous ne pouvez pas faire autrement, servez-vous de l'autocuiseur. Mais ça ne sera pas aussi onctueux que si vous laissez cuire le temps qu'il faut dans une bonne vieille marmite. Après quoi, on ajoute une poignée de pâtes par personne. Pas n'importe quelles

45. *Balico* : nom provençal du basilic.

46. *Écheleurs* : haricots verts plats.

47. *Cocos blancs et rouges* : variétés de haricots à dégrener.

pâtes, celles qu'on appelle sifflets. Vous les laissez gonfler, mais pas se ramollir. Elles doivent être *al diente* comme on dit en Italie. Il s'agit de bien calculer son coup comme pour le soufflé. Le résultat est une merveille.

Je vous ai mis l'eau à la bouche. Vous ne voulez pas quitter la région sans en avoir mangé. Eh bien, allez ce soir « Au vieux moulin ». Nous sommes vendredi, il y en a au menu. Qu'est-ce qu'il y a d'autre, après ? N'importe quoi, ce que vous voudrez. Le patron connaît la musique. Il sait que lorsque vous en aurez repris deux ou trois fois, vous passerez directement à la glace. Alors il ne va se fatiguer à écrire un menu intelligent. Non ?

## ANAIS, MA CAILLE ...

C'est pas possible ! Nous sommes déjà aux vendanges ! Et quand on est aux vendanges, on est à la Noël. Pauvre de nous, ce que le temps passe vite ! Remarquez qu'après Noël, le printemps n'est pas loin et que c'est comme ça que les années passent et qu'on finit tous par prendre, un beau matin, une indigestion de calendriers.

Allez, va, courage ! L'été est peut-être fini, mais il y a encore de beaux jours derrière la montagne.

Pour se remonter le moral, si vous le voulez bien, on va se mitonner une petite caille.

Une caille, me direz-vous ? Une de ces petites bêtes si rondes et si dodues que, autrefois, quand les grand-mères étaient vieilles et qu'elles avaient le temps de câliner leurs petits enfants, elles leur disaient : *Mon cacalaus, ma pétouso, ma caio*<sup>(48)</sup>.

Eh bien, si ça vous fend le cœur à ce point-là, préparez-les à l'ancienne comme moi. Après les avoir vidées, flambées, essuyées, frottez-les avec une bonne poignée de sauge fraîche, ouvrez-les tout

48. Mon escargot (baveur), mon roitelet (gazouilleur), ma caille (toute ronde et dodue).

le long du dos, et aplatissez-les comme un beefsteack.

Mettez-les à mariner un moment dans un peu d'huile d'olive assaisonnée d'un filet de citron. Salez, poivrez et épicez à votre goût. Juste avant de passer à table, roulez les cailles dans la chapelure et faites les cuire vivement au gril (au barbecue, si vous préférez). C'est prêt en un rien de temps.

Et vous me servez ça avec un plat de nouilles, comme les escalopes de veau. Vous allez voir comme ça descend bien avec un petit rouge de nos coteaux.

Comptez une caille par personne. Mais j'en connais qui en mangeront facilement deux.

## **AH ! LES BELLES *MERINJANO* !**

Vous ne me direz pas le contraire, si je vous affirme que ce sont les plus beaux légumes du marché de septembre. Charnues et tellement luisantes qu'on les dirait éclairées par le dedans. A côté d'elles les tomates sont d'un rouge bien rouge et les poivrons d'un vert qui n'est rien que vert.

Bien entendu vous pouvez les appeler aubergines comme les gens du Nord. Mais je vous signale qu'aujourd'hui c'est un nom assez mal porté à Paris...

Je connais un peintre qui en achète juste pour le plaisir des yeux. Moi qui ne suis pas artiste, je les mange et de bien des façons. Elles sont toujours bonnes. Mais elles sont vraiment délicieuses préparées selon une vieille recette marseillaise dont je n'ai jamais su le nom. Et pourtant, j'ai dû en manger au moins un quintal, préparées de cette façon.

On commence par laver et équeuter *li mérinjano* (surtout ne les pelez pas) puis on les coupe dans le sens de la longueur en « semelles » fines. On fait dorer les semelles dans une friture chaude mais non fumante, et on les dispose en couronne autour d'un plat creux, en les laissant un peu dépasser.

Pendant ce temps, sur le coin du feu, quelques belles tomates parfumées d'une gousse d'ail et d'une feuille de laurier se réduisent en coulis.

Quand le coulis est à point, salez, poivrez, retirez l'ail et le laurier et vivement brouillez-y un gros œuf bien frais.

Il ne reste plus qu'à verser ce coulis enrichi au milieu du plat de *mérinjano fricassado*<sup>(49)</sup> et à rabattre ce qui dépasse pour former une grosse fleur.

C'est un plat qui se mange de préférence froid les soirs de l'arrière été avec des tranches épaisses de pain de campagne, en arrosant d'un petit rosé de Provence léger, léger...

49. *Merinjano fricassado* : aubergines frites.

## SEPTEMBRE

Ce mois de septembre, si beau, si lumineux et si paisible, ils ont réussi à nous le gâcher.

Aujourd'hui, septembre, c'est le grand branle-bas de la rentrée des classes, des revendications syndicales et autres joyeusetés. Autrefois, c'était le mois béni où les grosses chaleurs apaisées, on savourait les derniers beaux jours et les douces soirées.

« En septembre, les jours raccourcissent », dit une vieille balade irlandaise. Et ce n'est pas triste du tout, parce que cela annonce d'autres joies, d'autres plaisirs.

Lorsque j'étais enfant, dans notre village, septembre était un mois extraordinairement calme. Toute la jeunesse était descendue en Comtat, vendanger le raisin de table. Les garçons pour couper et les filles pour ciseler<sup>(50)</sup>. L'ouvrage ne manquait pas à ceux qui étaient restés au village. Les vieux, les éclopés, les enfants devaient assurer le train quotidien, et surtout rassembler une bonne provision de fagots de chêne qui compléterait la nourriture des troupeaux, les jours de pluie ou de

50. *Ciseler* : ôter les grains abîmés.

neige. Ah ! les beaux jours ! Nous partions dès l'aube. Les femmes emportaient deux grandes marmites et un poêlon. En arrivant dans le bois, il fallait d'abord retrouver la source. Ce n'était pas difficile, et on laissait cette joie aux enfants. Une fois la conque de sable bien nettoyée des brindilles et des premières feuilles mortes, nous buvions avec délices cette eau au parfum de montagne.

Pendant ce temps, les femmes avaient construit un foyer rustique et l'alimentaient de branches mortes. C'est qu'il faudrait bientôt une bonne couche de braises pour réchauffer la marmite remplie à ras bord d'un savoureux coulis de tomates longuement mitonné la veille et parfumé d'ail et de laurier. A côté, sur le bord du foyer cuiraient doucement dans leur jus un chapelet de ces petites saucisses effilées appelées ici godivaux, jusqu'à ce qu'elles caramélisent légèrement. Et pendant toute la matinée ce parfum domestique encourageait les faiseurs de fagots.

Un peu avant midi, une brassée de branches ranimait le feu. Les godivaux allaient rejoindre le coulis dans la grande marmite et on mettait à cuire du riz avec juste ce qu'il fallait d'eau pour qu'il gonfle.

C'était bientôt prêt. Et nous mangions tous ensemble, assis à l'ombre. Quel festin ! Et qu'elle gloire quand nous, les enfants, pouvions offrir pour le dessert une assiette de mûres. Enfin ce qu'il restait de notre cueillette du matin...

L'après-midi après une bonne sieste, nous jouions aux indiens, avec des arcs et des flèches taillés par un papé complaisant. Et le soir abandonnant une véritable colline de fagots que le grand Jules viendrait chercher plus tard avec sa charrette bleue, nous redescendions au village, vannés mais contents. Heureux comme des rois.

Nous étions là haut quand le tocsin sonna en 39. Les vendangeurs rentrèrent précipitamment et repartirent pour une autre direction. C'était la fin d'une époque. Mais nous ne le savions pas.

## GITANILLE

L'été a ramené son *escabot*<sup>(51)</sup>. Chaque année, il y a un peu plus de monde. D'abord des gens du Nord frileux et pour la plupart du temps sympathiques qui viennent chercher le soleil. On les classe facilement à la couleur. Blanc pur, ils viennent d'arriver. Rouge brique, ils sont là depuis trois jours. Bariolés, pelés en écorce de platane, ils repartent demain. Un peu avant eux sont arrivés les artisans-marchands-ambulants qui vont tenter de leur refiler des souvenirs artistiques de valeur variable, mais de prix toujours élevé. Pour ceux là, aucun classement n'est possible. Ça va du bana-bana ivoirien-mais-il-sait-compter au véritable artiste. En passant par l'écolo besogneux, et le maghrébin vendeur d'olives et d'aromates. Et d'autres qui vendent des choses que j'aime mieux pas savoir, et surtout que notre jeunesse se tienne à l'écart. Que tous ces gens se débrouillent entre eux.

Et cette année, nous avons eu en plus, toute une famille de gitans. Pendant quatre jours, ils ont campé, comme ils en ont le droit, au Serre des Bohé-

51. *Escabot* : troupeau transhumant.

miens<sup>(52)</sup> et c'était un spectacle superbe. Les gitans, vous savez, depuis Van Gogh, ils ont changé leurs védrines<sup>(53)</sup> pour des américaines rutilantes qu'ils vendent, achètent, revendent comme les chevaux autrefois. Entre-temps, ils sillonnent la campagne en proposant des chaises, des paniers, des couteaux. Les femmes, marmaille en grappe autour de leurs grandes jupes bariolées, font la manche à la terrasse des cafés. Avec un peu de bonne aventure, ça marche toujours. Et, cette fois, trois vieilles, postées aux points stratégiques du village, proposaient avec conviction, des épingles à nourrice et de l'élastique à culotte rangées dans le fond d'un panier d'osier. Je ne crois pas qu'elles aient vendu une seule épingle, mais je suis sûre qu'elles ont vendu plusieurs paniers.

Et le grand Jules du café des platanes, s'est cru obligé de faire le malin, en me disant : « Eh bien, Anaïs, cette semaine, vous avez votre sujet tout prêt pour le journal, vous allez nous sortir la recette de la célèbre bohémienne provençale ».

J'ai pas répondu. C'est pas la peine. Le grand Jules avec sa raie au milieu aussi large que le cours, il n'a pas plus de cervelle qu'un *cha-cha*<sup>(54)</sup> ! Si sa pauvre mère l'entendait, elle se retournerait dans sa tombe. La bohémienne provençale ÇA N'EXISTE

52. *Serre* : colline.

53. *Védrine* : grande carriole bâchée traînée par un ou deux chevaux et généralement peinte en vert.

54. *Cha-cha* : grive.

PAS. Nous, on fait la *sartagnado*<sup>(55)</sup>. C'est à dire qu'on fait frire SEPARÉMENT à la poêle, de l'oignon, des courgettes, des aubergines. Et pendant ce temps, on mitonne un petit coulis de tomates au poêlon. On mélange quand tout est cuit. Et on mange chaud ou froid. Et on se régale.

La bohémienne, c'est une invention de gens pressés, je n'ai pas dit de parisiens, mais je n'en jurerais pas. On fait tout cuire à la fois. Au four, et je dois avouer que ça se mange, ou à la poêle et même à la Cocotte-Minute. Dans ce dernier cas, pour éviter d'obtenir une bouillie aqueuse, on ajoute du riz. Peut-être parce que les *boumians*<sup>(56)</sup> viennent paraît-il de l'Inde. Mais, le résultat n'a rien de comparable avec la sartagnade, surtout si vous avez mis une feuille de laurier et deux gousses d'ail dans votre coulis.

Vous voulez que je vous dise, la bohémienne, c'est rien qu'une ratatouille. Et pour en avoir goûté, je peux vous dire que la cuisine bohémienne est bien meilleure que ça.

55. *Sartagnado* : littéralement, cuisson à la poêle.

56. *Boumian* : bohémien.

**AUTOMNE**



## L'ANNIVERSAIRE DE BRIGITTE BARDOT

Le marchand d'herbes a rouvert ce matin.

Il avait pris quinze jours de congé annuel pour repeindre sa minuscule boutique et écrire « Fruitier » sur la devanture. C'est jaune et vert et ça se voit. Mais personne ne l'a vu parce que ça discutait dur sur la question du T.G.V. qu'au début tout le monde le voulait, puis tout le monde l'a voulu, mais surtout pas chez soi. Et maintenant personne n'en veut plus. Par contre, il paraît que les Bretons le veulent. Moi ça me semble simple, y a qu'à le leur refiler. Ils nous refilent bien leurs patates, leurs galettes et leurs andouilles. C'est vrai qu'ils n'en manquent pas. Je n'en dis pas plus parce qu'on m'accuserait de racisme... et parce qu'il faut bien reconnaître qu'ils sont bons clients de nos « Côtes du Rhône ».

A la longue ça m'a énervée. Et j'ai fini par dire : « Écoute, Jojo, presse un peu le mouvement parce qu'aujourd'hui c'est l'anniversaire de Brigitte Bardot et qu'il faut que je fasse mes choux à la crème! ».

Elles m'ont toutes regardée comme si j'étais subitement devenue fadade<sup>(57)</sup>. Et finalement, Jojo, (c'est le marchand d'herbes<sup>(58)</sup>) il s'est raclé la gorge et il a fait l'effort de me demander pourquoi, moi, Anaïs Dufourneau, je faisais des choux à la crème pour l'anniversaire de Brigitte Bardot.

Que je suis bête ! Comment voulez-vous qu'ils comprennent ça. C'est une histoire de famille. Si moi, j'aime bien qu'on me fasse la bise et qu'on m'apporte une fleur pour mon anniversaire, mon brave homme de mari, ça lui fait pas plaisir du tout d'avoir un an de plus et il ne faut surtout pas le lui dire. Il préférerait de beaucoup avoir un an de moins, mais ça, ça n'est pas encore possible. Alors comme j'aime bien le taquiner et qu'il adore les choux à la crème, je lui en fais toujours le 28 septembre, pas pour son anniversaire, oh non ! Mais pour celui de Brigitte Bardot, puisqu'ils sont nés tous les deux le même jour, (mais pas la même année, je tiens à le

57. *Fadade* : simplette (parce qu'elle a été touchée par une fée, alors elle croit tout ce qu'on lui dit).

58. *Marchand d'herbes* : ce que les choses ont changé ! Quand j'étais petite et que j'avais droit à la moitié d'une pomme pour mon goûter, quand j'avais été bien sage, le marchand d'herbes vendait surtout des légumes et chez lui, ça sentait surtout les herbes, blettes, épinards, choux, artichauts, tomates selon la saison. Et sur sa caisse trônait un panier de citrons. Après, il y a eu les « Fruits et Légumes » et ces odeurs se sont mêlées à celles des pommes, des poires, des fraises, des pêches et des melons. Et maintenant on dit « Fruiterie » : il y a toujours un peu de persil et quelques légumes mais surtout des fruits d'ici ou du bout du monde. Les mêmes en toute saison.

préciser).

Et vous savez les choux à la crème, c'est très simple. Si vous faites comme je vous dis, c'est même inratable je vous le garantis.

Pour une douzaine de beaux choux, Vous mettez dans une casserole :

- 3 morceaux de sucre,
- 2 grands verres d'eau
- les 3/4 d'une petite plaquette de beurre
- une petite pincée de sel.

Quand ça bout, vous jetez dedans 2 bonnes tasses de farine. Vous baissez le gaz et sans vous affoler, parce que c'est vrai que ce n'est pas beau à voir, vous touillez avec une cuillère en bois en aplatissant le plus possible.

Rapidement, vous obtenez une pâte homogène et translucide. J'insiste, c'est important, au besoin regardez sur le dictionnaire le sens des mots. Quand ça y est, touillez encore un peu, il faut qu'à la fin la pâte soit un peu sèche.

Et c'est là qu'il faut vivre avec son temps. Quand cette pâte est un peu refroidie, vous la mettez dans votre mystère<sup>(59)</sup> avec deux œufs entiers, (sauf la coquille) et deux blancs. A la minute vous obtenez une belle pâte bien lisse, qui est redevenue à la consistance de l'homogène et translucide.

Il vous reste à la poser en petits tas pas trop près les uns des autres, sur une plaque huilée,

59. Mystère : bien sûr, Anaïs veut dire « Mixer ».

cuillère à soupe par cuillère à soupe d'un coup sec du poignet. Et à laisser cuire une petite demi-heure à four chaud, un peu plus si vous les avez faits gros, un peu moins si vous les avez faits petits. De toute façon, il vaut mieux qu'ils soient trop cuits que pas assez. Quand ils sont gonflés et bien dorés, surtout ne les sortez pas tout de suite du four. Laissez-les se dessécher dans le four éteint pendant le temps que vous préparez la crème.

Ça non plus ça n'est pas difficile. Dans un grand bol, vous mélangez bien 5 cuillères de sucre en poudre rases avec les deux jaunes d'œufs et le 1/4 de la plaquette de beurre qui vous restent. Vous versez là-dessus 1/2 l. de lait bouillant parfumé à votre choix, vanille, chocolat, pistache, etc. (Moi je préfère la vanille). Et vous remettez le mélange dans la casserole à feu très doux. Et stop dès que ça épaissit.

Il ne reste plus qu'à garnir les choux par le derrière si vous avez une seringue, par une fente sur le dessus si vous n'en avez pas. Ne me regardez pas comme si je vous avais dit quelque chose de grossier, s'il vous plaît.

Le fin du fin, c'est de leur mettre un filet de caramel sur le chapeau. Et là, vous avez un dessert vraiment très chic.

## PARFUM D'AUTOMNE

Mes voisins sont partis ce matin pour le Tyrol, en voyage organisé. L'année dernière, ils sont allés au Portugal et l'année d'avant en Irlande.

Ils vont revenir dans huit jours, un peu malades parce qu'elle craint le car, mais ravis et chargés d'objets touristiques, bizarres et hétéroclites. Quelques jours après leur arrivée, je recevrai une carte postale qui aura mis plus longtemps qu'eux à me rejoindre. Puis un soir, ils m'inviteront à aller voir « les » photos. Et on n'en parlera plus. En grand mystère, ils prépareront le voyage de l'année prochaine.

C'est toujours comme ça. Sauf l'année où ils sont allés en Tunisie et où ils sont repartis tout de suite pour l'hôpital avec une *tourista* carabinée.

Je ne comprends pas bien ce besoin qu'ont les gens d'aller voir ailleurs. Et pourtant, c'est vieux comme le monde. Si les gens qui l'écoutaient n'avaient pas eu des fourmis dans les jambes, saint Bernard n'aurait pas eu autant d'amateurs pour sa croisade. D'ailleurs on a toujours dit que l'acoustique était très mauvaise sur les terrasses de Vézelay et qu'à part ceux qui étaient au premier rang, personne n'avait rien entendu.

Moi, je préfère rester au coin de ma cheminée. De ma fenêtre, je vois le Ventoux et vous ne pouvez pas savoir comme il change au fil des heures. Tenez, ce soir, il est tout rose. On dirait qu'il est éclairé du dedans. Demain matin, s'il n'a pas son chapeau de nuages, il brillera comme un diamant. Et toutes les collines qui s'étagent à ses pieds sont dorées. De l'or pâle des abricotiers au fauve somptueux des chênes. Je ne sais pas comment c'est ailleurs. Mais ici, Dieu que c'est beau. Si Quelqu'un a créé cette beauté, qu'il en soit remercié.

J'ai envie d'écouter une belle musique. Et pour faire tout à fait la fête, je vais parfumer la maison. Je vais faire une tarte aux pommes, à l'envers, pour qu'elle soit bien caramélisée. C'est à dire que je vais commencer par napper généreusement ma tartière de sucre. Puis je la garnirai de fines rondelles de pommes. Pas des golden, bien entendu, mais de ces pommes un peu sauvages qu'on trouve dans les haies et qu'on ramasse seulement quand elles sont mûres. Ensuite, je recouvrirai avec ma fameuse pâte à tarte, faite en mélangeant à peine deux verres de farine, 1/2 verre d'huile et 1/2 verre d'eau. Cuite vivement à four chaud, cette tarte nous réglera ce soir au souper. Auparavant, elle aura embaumé toute la maison. Pour un peu, j'ouvrerais la fenêtre de ma cuisine pour en faire profiter les passants. Si on mettait cette odeur en flacons, on pourrait l'appeler : « Parfum d'Automne ».

## ...DES POIRES

Eh bé ! Si vous manquez de poires, passez chez moi, je peux vous dépanner. Il faut vous dire qu'il y a une semaine j'étais comme vous. J'en avais pas la queue d'une. Et c'était bien embêtant, parce que samedi j'ai promis de garder la fille de Lise, les petits de Janine et ceux de Colette pendant que ces dames iraient faire des achats en Avignon. Et je m'étais promis de leur faire mon fameux gâteau aux poires pour le goûter. Vous savez, il n'a rien d'extraordinaire ce gâteau, mais il est léger, joli à voir et très bon. Juste ce qu'il faut pour des gamins qui ont bon appétit. Je prépare une pâte à baba toute bête avec le quart d'un paquet de farine, deux cuillerées à soupe de sucre fin, les quatre cinquièmes d'une petite plaque de beurre, un demi-verre de lait. A cette pâte, j'ajoute un petit levain fait avec un paquet de levure de boulanger. Je mélange bien tout ça, puis j'incorpore l'un après l'autre quatre œufs. Le secret, c'est qu'il ne faut pas l'enfourner tout de suite mais attendre que la pâte ait doublé de volume dans son moule. Mais moi, à cet appareil, j'ajoute le même volume de poires coupées en gros dés, auxquelles j'ai fait donner un bouillon, et dont j'ai réservé le jus qui me sert à arroser le gâteau en fin de cuisson.

On peut faire tout ça la veille et garder au frigo. Une heure avant de servir, si les petits ont été bien sages, c'est à dire toutes les fois, je nappe de chocolat chaud, je remets au frigo. Enfin, je sers le gâteau généreusement chapeauté de crème chantilly.

Donc, il me fallait des poires pour vendredi. Alors bien simplement, j'ai dit à mon neveu qui a un gros verger de poiriers au dessus de Sainte-Jalle : « Dis donc, Hervé, si tu pouvais me descendre quelques poires d'ici samedi, tu me rendrais bien service ». Qu'est-ce que j'avais dit là ! On aurait dit que je lui avais demandé d'aller dévaliser la Banque de France ! Il m'en a fait des discours ! Et que j'étais bien gentille, et qu'il aurait bien aimé me faire plaisir, mais que je ne me rendais pas compte du travail qu'il avait en ce moment, qu'il n'allait pas ouvrir son frigo pour quatre poires, et patati et patata, bref que c'était non. Bon, bon, je n'allais pas en faire un drame. L'Hervé, je le connais, toujours sous pression, un de ces jours il va nous faire une attaque. Je n'ai pas insisté et j'ai guetté mon voisin, celui qui a un jardin sur la route d'Orange et qui est si fier de son cerisier, de son abricotier, de ses deux pommiers et de ses trois poiriers. Je lui ai demandé bien gentiment si, tout à fait exceptionnellement, il ne pourrait pas me remettre<sup>(60)</sup> quelques poires d'ici vendredi. Il a enlevé sa casquette, ce qui chez lui est un signe d'embarras, il s'est gratté la tête et il m'a dit

60. Remettre : expression régionale pour *vendre*.

que, justement, des poires, cette année, il n'y en avait pas beaucoup, et que sa femme en avait promis à sa belle-mère. J'ai compris que ce n'était pas la peine d'insister et j'ai demandé à Rosette qui a un beau poirier dans sa cour. Je le vois de la fenêtre de ma chambre. Et la Rosette m'a carrément rit au nez en me disant que puisque je voyais son poirier de la fenêtre de ma chambre, j'avais dû remarquer que ses poires, elles n'étaient pas encore mûres. Elle a même ajouté quelque chose du genre que si je voyais son poirier, elle, si elle voulait, elle verrait autre chose. Rosette est mal élevée, mais elle n'est pas méchante. Et je tire toujours mes volets le soir avant de me déshabiller.

A l'impossible, nul n'est tenu. Pour samedi, j'ai décidé de faire un quatre-quarts et de le fourrer à la confiture d'orange.

Vous croyez que c'est fini, et que les gens d'ici ne sont pas plus serviables que ça ? Attendez la suite.

Vendredi à huit heures, j'ai vu arriver Rosette, un sourire sur chaque lèvres... et un panier de poires au bras. « Anaïs, ce sont les premières, elles sont pour vous, et c'est de bon cœur. Je ne m'arrête pas, je suis déjà en retard. » J'étais contente, contente. Je l'ai embrassée sur les deux joues.

A midi, on sonne. C'est le voisin. Il revenait de son jardin. Et sur le porte-bagages de son vélo, il avait une grosse cagette de poires. Il paraît que, finalement, la récolte est meilleure que ce qu'il avait

cru et qu'il y en a pour tout le monde. Bien entendu, il n'a pas voulu que je les lui paye. C'était par amitié, et je lui faisais vraiment plaisir en acceptant. Ce que j'ai fait.

A six heures, pendant que je triais ma soupe<sup>(61)</sup>, j'ai entendu une camionnette pétarader sous mes fenêtres. Trois coups de klaxon. Je suis sortie en vitesse, croyant à un accident, et j'ai trouvé l'Hervé en train de décharger trois caisses de poires sur mon trottoir. « Oh, Tante, après ça, vous ne direz pas que je ne suis pas brave<sup>(62)</sup>. Je suis monté exprès à Bésignan, vous les chercher, vos poires ». Déjà, il était reparti. Avant de tourner sur le boulevard, il m'a crié : « Et surtout n'oubliez pas de me rendre les caisses quand elles seront vides ».

Quand je vous disais que si vous manquez de poires... Parce que même si je fais deux gâteaux — et gros encore — pour en distribuer des parts à tous ces gens si gentils, il me restera encore des poires pour tous mes desserts jusqu'à Pâques.

61. *Trier la soupe* : trier les légumes pour...

62. *Brave* : bon.

## IL VAUT TOUJOURS MIEUX LES FAIRE CUIRE

Il faut se faire une raison, les beaux fruits de l'été sont partis. Adieu pêches veloutées, melons dorés et grappes muscades. Nous sommes en plein dans la saison des pommes.

Vous trouvez pas que c'est joli ce lamento d'automne ? Stop, rentrez les mouchoirs, car il ne faut pas oublier les coings. Vous allez me dire que ceux-là, ils ne s'oublient pas facilement. Après une bonne bassinée de pâte de coings, on en a pour quinze jours à soigner ses ampoules ! Mais savez-vous que, cuits doucement au four avec un peu de sucre et un chouïa de beurre, ils font un dessert exquis ? Pour aller plus vite, vous pouvez les pocher à la Cocotte-Minute avant de les enfourner. Et surtout, servez-les tièdes.

A propos de coings, il faut que je vous en raconte une. Quand j'étais petite, dans mon village, une fois, nous avons eu la visite du député (l'ancien qui aurait bien voulu être le nouveau). Il devait souper au village en dessous et coucher chez nous. Nous étions peu nombreux et il pensait sans doute qu'une poignée de mains sur les dix heures du soir et

l'honneur de l'entendre ronfler nous suffirait. Nous n'étions pas dupes, mais dans nos montagnes, on a le sens de l'hospitalité et puis un député, c'est comme les petits bouts de ficelle, ça peut toujours servir. Bref, on décida d'être aimable et de lui faire un petit présent. Comme en cette saison il n'y avait pas grand chose (ni dans les autres d'ailleurs. Autant le dire tout de suite, nous étions pauvres comme des rats), on pensa aux coings dont nous ne manquions pas. « C'est ça, un petit panier de coings pour sa dame » dit mon père. Mon oncle Baptiste qui disait toujours le contraire, jura qu'il fallait les faire cuire parce qu'il n'y a que les grosses filles pour les manger crus et qu'un coing bien tiède dans son jus avant de se coucher ça fait toujours plaisir et ça desserre les intestins. Il y eut une grande discussion au conseil. Finalement le parti de ceux qui voulait les faire cuire gagna. On apporta donc un plat de coings à notre hôte en allant lui donner le bonsoir. Mais Monsieur le Député ne devait pas aimer les coings. Comme nous passions sous la fenêtre de sa chambre nous les primes tous sur la tête, les redingotes et mon sarrau neuf ! Un vrai désastre ! Mon oncle Baptiste qui n'en ratait pas une, en profita pour dire à mon père en clignant de l'oeil : *Ourousamen que li avèn fa cuire!* (Heureusement qu'on les a fait cuire !).

## LE LAPIN CHASSEUR

Mais non ! C'est pas ce que vous croyez ! Il faut pas avoir peur comme ça ! Je vous ai toujours dit que vous lisiez trop de B.D. Remarquez qu'il ne faut jamais jurer de rien et qu'au train où va la Science, peut-être bien qu'un jour, au détour d'un fourré, on risquera de se trouver nez à nez avec un lapin de deux mètres, un rayon laser incorporé à chaque oreille... (j'en connais qui seront moins pressés de se lever à quatre heures du matin les dimanches d'automne...)

Bref, mon lapin chasseur, c'est pas ça du tout. C'est un raccourci pour dire « à la chasseur ». Si vous avez la chance qu'on vous en ramène un de temps à autre, il faut lui faire une préparation royale, parce qu'au prix du permis, de l'assurance et des cartouches, vous auriez largement son poids en caviar de premier choix. Bref, voilà comment je le prépare.

Après l'avoir espié<sup>(63)</sup>, vidé, nettoyé, je le coupe en morceaux comme pour faire un civet. J'enroule autour de chaque morceau une fine barde

63. *Espié* : du verbe espier, ôter la peau d'une bête.

de lard serrée avec un gros fil et je les fais sauter vivement à la poêle dans de l'huile bien chaude. C'est très vite cuit. Par ailleurs, j'ai préparé un bon coulis avec des tomates bien mûres. Peu salé, bien poivré, garni d'un gros bouquet de persil, thym, laurier et quelques gousses d'ail, il a réduit longtemps à feu doux.

Au moment de servir, je verse le coulis dans un plat creux et je dispose dessus mes grillades de lapin. Je le sers avec des tranches de pain de campagne un peu rassis tartinées de moutarde, de tapenade ou de crème de foie de volaille chaude. Et quelquefois d'une grande montagne de frites.

Ça fait un peu belge, mais c'est bien bon.

## LE THON C'EST BON

Il y a quelque chose que je ne comprends pas très bien. Depuis l'ouverture des super, des maxi et des hyper, les boutiques d'alimentation ont toutes baissé leur rideau les unes après les autres. Les épiciers, les charcutiers, les bouchers et même le traiteur, tout y a passé. Les droguistes ont suivi et les prêt-à-porter, et les magasins de chaussures. Dans notre grand-rue, il y a vingt ans, il y avait vingt-neuf commerces. Aujourd'hui, il en reste deux : un bistrot et une boulangerie.

Il paraît que c'est partout comme ça. Que les gens préfèrent les distributeurs de sacs en plastique et les balances automatiques aux commises de magasin, moi je veux bien. Mais alors je voudrais bien qu'on m'explique pourquoi, non seulement, ils continuent d'aller au marché, mais pourquoi ils y vont de plus en plus. A tel point qu'il y a des jeudis matins où c'est vraiment pénible de circuler dans les allées. Peut-être pour le coup d'œil. Parce que c'est joli un marché de Provence. Coloré, animé, parfumé et fleuri. Moi j'aime.

Et au marché, on rencontre toujours quelqu'un qu'on n'avait pas vu depuis longtemps et qui vous donne des nouvelles intéressantes. Tenez ce matin,

j'ai appris que la belle-fille de l'ancien contrôleur des impôts, qui est aussi la nièce par alliance de ma cousine en second, allait peut-être avoir un bébé, et que les gendarmes avaient dit que lorsqu'ils arrêteraient les cambrioleurs de résidences secondaires, tout le monde serait surpris. Pour être surpris, on sera surpris, pas de savoir qui c'est, mais plutôt qu'ils les aient enfin arrêtés.

J'ai acheté mes légumes, mon fromage, ma viande et un bouquet de reines-marguerites, un tricot de peau<sup>(64)</sup> pour l'Auguste et un appareil à tamiser la farine qui ne coûtait que vingt cinq francs en réclame. Entre nous, je crois qu'il me servira autant qu'une montre à une poule, mais avoir l'impression de faire une bonne affaire, c'est un des plaisirs du marché.

Avant de quitter le marché, je suis tombée en arrêt devant l'étal d'un poissonnier sur lequel trônait un magnifique thon qui devait bien peser ses cent livres. Je n'ai pas renoncé au plaisir d'en acheter une tranche. Et j'ai eu de la chance, car c'était encore de l'ouvert qui est plus savoureux que le fermé.

Je vais le préparer « à la provençale ». C'est-à-dire que je vais le laisser cuire doucement dans un bon fonds d'oignon et de tomate réduits en purée, agrémenté de câpres et de petits cornichons bien sûr

Je le servirai avec une salade verte. J'en connais un qui va se régaler. Une aussi, d'ailleurs.

64. Tricot de peau : dans le reste de la France, on dit « maillot de corps ».

## A VOS KIMONOS

Moi bien sûr, j'ai déjà sorti le mien, comme chaque année, dès que les chrysanthèmes fleurissent dans nos jardins et inondent les marchés et les trottoirs de nos très chers fleuristes.

Et que voulez-vous que je fasse en kimono ? Rassurez-vous, je ne vais pas me mettre à vous chanter le grand air de Madame Butterfly « Sur la mer calmée... » Ça déclencherait la tempête et ça ferait peut-être même venir les pompiers !

Non, Anaïs Dufourneau, en Novembre, en kimono, au milieu de ses chrysanthèmes et de ses casseroles, elle se mitonne un petit pintadeau de la Drôme laqué au miel !

Je l'ai choisi bien rond et bien bronzé, et je l'ai farci avec un yaourt nature, cinq ou six gousses d'ail et une bonne douzaine de baies de genièvre. Puis je l'ai arrosé très largement d'un sirop obtenu en faisant fondre à feu doux une petite plaquette de beurre avec quatre cuillerées à soupe de miel, un jus de citron et une grosse pincée de poivre noir. Je l'ai glissé dans un four bien chaud et je l'ai laissé cuire une demi-heure, en l'arrosant deux ou trois fois avec le reste du sirop.

Quand il sera recouvert d'une belle laque dorée, je le servirai sur un nid de riz blanc décoré de quatre gambas grillées. Si je le fais descendre avec un verre de saké, je pars pour le Japon ! Au revoir, je vous enverrai des cartes postales !

## HISTOIRE PROVENÇALE

Ça n'a pas l'air d'aller bien fort ce matin. Vous en faites une tête ! Qu'est-ce que je pourrais bien faire pour vous. A part bien entendu, payer vos impôts, réparer votre voiture et aller voir votre belle-mère. C'est tout ce que vous avez à faire aujourd'hui. Quel dommage. J'ai une idée. Je vais vous raconter une histoire. Moi depuis que je l'ai relue dans le livre de ce grand *gusas*<sup>(65)</sup> de Roumanille, la langue me démange d'envie de la raconter. Et vous ne pouvez pas la connaître puisqu'il l'a écrite en provençal, et qu'à ma connaissance, personne n'a encore eu le courage de la traduire en français.

Un soir, pendant qu'il était en train de traire sa chèvre, Janet vit débarquer dans sa cour deux hommes qui semblaient fourbus. Comme le chien n'avait pas aboyé, Janet a pensé que c'étaient des braves gens et il leur a proposé de partager son repas. Parce qu'à l'époque, Janet, il n'avait pas la télé, et les soirées étaient longues.

C'était un repas de vieux garçon. Une bouillabaisse de morue, cuite sur la braise de son

65. *Gusas* : grand gueux ( en provençal pardi).

potager. Mais la morue était dessalée à point, les pommes de terre coupées en quatre. Il y avait suffisamment de gousses d'ail, une belle branche de fenouil pour le parfum, une tomate et une pincée de safran pour la couleur. Tout ça nageait dans une eau embaumée d'huile d'olive. Il ne restait qu'à poivrer. Ce que Janet fit généreusement.

Les voyageurs mangèrent de bon appétit. Mais le plus vieux avait l'air triste, triste à mourir. A la fin du repas, comme c'était nuit noire et que la route d'Arles est un vrai casse-cou, Janet leur proposa de dormir dans la fenièr<sup>(66)</sup>.

Le plus jeune sourit et remercia poliment. Il ajouta : « Tu es bien bon, Janet, mais nous ne pouvons accepter. Vois-tu, nous ne sommes pas des voyageurs ordinaires. J'accompagne le Père dans ses tournées d'inspection. Et crois-moi, ce qu'il a vu aujourd'hui vers Avignon n'était pas réjouissant. Ton accueil lui a été d'un grand réconfort. Pour t'en remercier, moi saint Luc, patron des médecins, je vais te laisser un don. Chaque fois que tu iras consulter un de mes confrères, tu verras devant sa plaque, les âmes des malades qu'ils n'a pas su guérir ». La dessus, coup de tonnerre, les voyageurs disparaissent.

Janet en faisant sa vaisselle se disait que ce cadeau ne lui servirait guère. Ni son père, ni son grand-père n'étaient jamais allés voir un médecin.

66. Fenièr : grenier à foin.

Mais les années passèrent, et un jour, Janet se fit un méchant tour de reins en soulevant un sac de blé. Il eut beau se frictionner avec de la pommade Liautier<sup>(67)</sup>, des semaines après, son échine était toujours douloureuse. Le facteur lui conseilla d'aller voir le docteur. Après tout se dit Janet, à part payer l'ordonnance, je ne risque pas grand-chose, puisque moi, avec mon don, je verrai tout de suite si c'est un bon docteur.

Et le voilà rue de la République, la plus belle rue d'Avignon, celle où logent les médecins les plus fameux. Quel désastre ! Il y avait des âmes sur toutes les plaques et en plusieurs épaisseurs encore ! Comme quoi se dit Janet tout ce qui brille n'est pas d'or. Il s'éloigna du centre. Mais, vaï, partout les plaques étaient bien garnies. A la fin tout de même, dans une petite rue, il trouve une petite plaque bien nette, avec seulement deux âmes devant. « Voilà mon homme se dit Janet ». Personne dans la salle d'attente, ce sera vite fait. Le docteur est jeune, mais il a l'air sérieux. Il tâte le dos de Janet, écrit une belle ordonnance. Janet se rhabille et sort son portefeuille. Alors, l'autre, avec un grand sourire lui dit : « Gardez votre argent, brave homme. Ma mère m'a fait promettre que je soignerai gratis mes trois premiers clients pour remercier la Vierge qui a permis que je termine mes études. »

Janet n'en est pas revenu. Où courrez-vous

67. Pommade Liautier : médicament vétérinaire.

comme ça ? A la perception avant qu'elle ferme. T  ,  
en passant, achetez-moi un pot de pommade Liautier  
   la pharmacie.

## SUR L'ÉPAVE D'UNE HARLEY-DAVIDSON

Cette lame<sup>(68)</sup> de Bénédicte, notre petite com-mise-boulangère, a cru m'avoir ce matin. Elle trouvait sans doute que j'occupais un peu trop longtemps sa boutique pour mes quatre francs quatre vingts de baguette, parce que je demandais à cette pauvre Mireille des nouvelles de son aîné qui a eu un grave accident de moto. Encore heureux qu'il s'en soit sorti. Il paraît qu'il est tout cassé et qu'on sait pas jusqu'à quel point les chirurgiens l'ont rafistolé. Ma grand-mère disait qu'un drap bien raccommodé fait l'usage d'un neuf, mais ce n'est peut-être pas la même chose pour le corps humain. En tout cas pour le fils de Mireille, si ça s'arrange, ça prendra du temps. Vous croyez pas qu'on devrait faire quelque chose pour empêcher cette jeunesse de se détruire ? Nos petits, on a la chance qu'ils ne meurent plus du croup au berceau, de la coqueluche à sept ans ni de l'appendicite à quatorze. La tuberculose ne fait plus de ravages, et ils vont se faire tuer sur les routes comme des chats. C'est un désastre. C'est ce que je disais à Mireille lorsque Bénédicte m'a dit avec un sourire mielleux : « Et notre Anaïs aujourd'hui,

68. Lame : fine lame.

qu'est-ce qu'elle nous mijote de bon ? » En clair, ça voulait dire : « Anaïs, si vous bavardez encore un quart d'heure, vous n'aurez pas le temps de préparer votre dîner, et on entendra l'Auguste ronchonner jusqu'ici ».

J'ai bien reçu le message. Mais, Mademoiselle-de-quoi-je-me-mêle, je lui en ai bouché un coin. J'ai pris ma petite voix tranquille et je lui ai répondu : « Oh, moi, vous savez, aujourd'hui, ce sera du rapide. Et avec la soupe courte, ça m'étonnerait que vous entendiez rouspéter l'Auguste ».

Du coup, la voilà intéressée, car il faut reconnaître que cette petite, elle ira loin, c'est moi qui vous le dis. Elle en rate pas une pour s'instruire. Comme je ne suis pas à cinq minutes, ni à une recette près, je lui ai donné le tout bien volontiers.

D'abord, bien se dire que la soupe courte, c'est pas une soupe, c'est un fricot. Enfin, c'est un bon plat qui vous rassasie une tablée, tout en étant assez fin, ma foi.

Dans une cocotte à fond épais, huilée ou frottée avec du saindoux, on fait revenir un gros oignon haché menu, puis de la viande de mouton. Quelle viande ? Ça dépend du jour. Si on est dans les premiers du mois, on choisira des côtelettes. Mais si on approche de la fin, de la poitrine ou du découvert feront l'affaire. Surtout si c'est un mois de trente et un avec visite au percepteur le quinze.

Ceci dit et fait, vous ajoutez deux gousses d'ail, une grosse tomate pelée et épépinée, un bouquet

garni avec thym, laurier et persil. Salez poivrez, couvrez d'eau.

Quand tout ça aura mijoté une demi-heure, vous ajouterez des grosses pâtes. Vous les tournerez cinq minutes dans la sauce et vous rajoutez juste assez d'eau pour qu'elles gonflent. Pour tomber juste, rien de plus simple : si vous avez mis un bol de pâtes, vous mettez trois bols d'eau. Servez dès que les pâtes sont cuites. Vous pouvez poudrer avec du gruyère. Ça fait plus riche. Mais moi, le gruyère je le préfère tout seul avec un quignon de pain rassis. Chacun ses goûts !

## RACISME ORDINAIRE

Il y a des gens tout de même qui sont gaffeurs. J'avais rendu quelques services à une bande de gamins qui, soi-disant, faisaient un livre sur feu notre train. Ce livre, les élèves l'ont passé à la photocopie et vendu sur le marché pour leur coopérative. J'en ai acheté trois exemplaires. Mais on ne me fera jamais croire que c'est eux qui l'ont écrit. La professeur, je la connais. Elle est jeune, elle a bien du mérite, mais elle est un peu couillon<sup>(69)</sup>. C'est pas elle qui fait travailler ses élèves, c'est eux qui la font travailler.

Passons. On dit du mal des jeunes, mais à part quelques exaltés, moi, je les trouve sympathiques et plutôt plus polis que leurs parents. Ceux-là, gentils comme tout, ils sont venus m'apporter un cadeau pour me remercier. Vous devineriez jamais quoi. Deux choses : le journal du jour de ma naissance et un disque. Manque de pot, le journal, c'était l'*Action Française*, et je l'ai vite caché avant qu'Auguste le voit. Sinon, il aurait sorti le drapeau rouge avec lequel son père a estourbi un « croix de feu » en 34.

69. *Couillon* : pas dégourdi. Comme je vous l'ai déjà dit, ici ce terme n'est pas péjoratif.

Et le disque c'était le répertoire complet de Line Renaud ! Cette vieille toquée qui a failli me rendre raciste. Parfaitement, vous avez bien compris. Par personne interposée, c'est vrai. Mais tout de même, la personne interposée, il s'en est manqué de peu que je l'étrangle.

C'était juste après notre mariage. Nous habitons une rue étroite. Dans la maison d'en face, au premier, il y avait un couple d'alsaciens. Et tous les jours, la petite Suzel<sup>(70)</sup> faisait cuire du chou. Et pendant qu'il cuisait, elle chantait :

.....*Etoile des neiches*  
*mon cœur amoureux*  
*est pris au pieche*  
*de tes grands yeux ...*

Et plus il faisait chaud, plus j'avais mal au cœur. Et dès que j'ouvrais ma fenêtre, c'était l'Invasion<sup>(71)</sup>. La voix de Line Renaud et l'odeur du chou tartinaient notre grenier. Vous me croirez si vous voulez, mais je n'ai jamais pu les dissocier. Depuis quarante-cinq ans, le chou, je le mange en choucroute. Et de préférence au restaurant. Et sans musique. A la rigueur, quand il fait bien froid, pour faire plaisir à mon mari, j'achète une boîte. Ce qui fait que la recette, si vous la voulez, vous pouvez la demander à William Saurin<sup>(72)</sup>.

70. La petite Suzel : personnage de *l'Ami Fritz*, roman d'Erckmann-Chatrian.

71. *L'Invasion* : autre roman d'Erckmann-Chatrian

72. Célèbre marque de conserve. Mais il y en a d'autres....

Par contre, à ces braves petits, je leur ai payé un verre de sirop d'orgeat, ouvert ma boîte de croquettes, et mis un disque de Patrick Bruel. Ils ont été un peu surpris : « Vous connaissez, Anaïs ? » Si je connais ! Et je préfère. Mais je le leur ai pas dit.

P.S. Les croquettes. Vous aimez ? Faites-en donc. Un verre d'amandes, un verre de sucre, un œuf, une cuillerée à soupe d'eau de fleurs d'oranger, un œuf. Séchez moi ça avec de la farine. Roulez en petits boudins et cuisez à four chaud. Coupez en tranches dès la sortie du four. Après c'est impossible

**HIVER**



## C'EST TOUT SON PERE

Les gens disent que le petit de Françoise, c'est tout son père. Et chacun pense : Oui mais lequel ? Seulement personne ne le dit. Ce n'est pas la peine de mettre plusieurs familles et la moitié d'un village à feu et à sang, alors que dans l'état actuel des choses, tout baigne. Il faut dire que ce petit il est bien mignon avec ses cheveux frisés qui tirent un peu sur le roux et ses jolis yeux bleus. Il est intelligent et dégourdi. Résultat tout le monde en veut. Maurice, le mari de Françoise, il se pose même pas la question. Le petit, il est tout pareil à lui quand il avait son âge. C'est dommage que sa pauvre mère ait brûlé toutes les photos avant de mourir. Antoine, le chauffeur de car, quand il voit le petit, il met vite ses lunettes noires, parce que les yeux clairs, c'est fragile. René, le facteur, quand il passe dans notre rue, il enfonce bien sa casquette sur sa tignasse rousse et Charles, pardon, Monsieur Charles, qui était si sportif, depuis que le petit est né, on ne le voit plus à la piscine. Les affaires l'absorbent beaucoup. Il a tort, s'il fallait compter tous les gens qui ont un grain de beauté sur la cuisse gauche...

En tout cas, le petit, il a bon appétit, cet après-

midi, il m'a mangé quatre tranches de pain d'épices.

En le regardant, ce petit, je riais toute seule. D'une part, il faisait plaisir à voir en mangeant son goûter. Mais je me disais que la Françoise, c'était pas la peine qu'elle l'appelle *Marc*. Parce qu'à part la vieille Anaïs, peu de gens ont compris que c'était pas vraiment un prénom, mais plutôt une interrogation<sup>(73)</sup>. Et en fin de compte, le petit c'est tout le portrait du père Chausson, ce vieux garçon qui a laissé tout son bien à la grand-mère de Françoise. Ce qui avait fait parler à l'époque. Les gens ont mauvaise langue.

Allez zou, je vais refaire du pain d'épices.

Je verse un quart de litre de lait bouillant sur un quart de kilo de miel mélangé avec un quart de kilo de sucre en poudre. Je tourne jusqu'à ce qu'à ce que j'ai un sirop épais. Je laisse refroidir. J'ajoute d'un coup un demi-kilo de farine, une cuillère à café de bicarbonate et quelques grains d'anis écrasés, ou bien un zeste d'orange ou de citron. Et je tourne en commençant par le milieu jusqu'à ce que la pâte fasse le ruban. Cuits trois quarts d'heure à four doux, dans des moules à cake bien beurrés et remplis à moitié seulement, ils seront bons à manger demain en fin de journée. Ce n'est pas la peine de venir avant, ils seraient caoutchouteux (Ouf !).

73. Marc : Maurice, Antoine, René, Charles. Eh oui ! Le père Chausson, lui, s'appelait Flavien. C'est plus original. Mais Françoise ne le sait pas.

## ON FERME !

Ça pourrait être la devise des gens qui nous gouvernent. Depuis trente ans, ils ne font que ça. Les écoles, les lignes de bus, les perceptions, les bureaux de poste. Tout y a passé. Il ne reste que l'hôpital, et il paraît que ça y est, ils vont le fermer à la fin de l'année.

Et pour quelle raison, je vous le demande ? Parce qu'il n'est pas performant. C'est un grand journal parisien qui l'a décrété. La pharmacienne m'a expliqué que ça voulait dire qu'il n'était pas au point. La belle affaire. Il n'y a qu'à l'y mettre. Quand ma soupe n'est pas assez salée, je ne la jette pas par la fenêtre, je la sale. Mais ça coûterait très cher ? Ah bon, et s'il n'y a plus d'hôpital, les malades, on va pas les laisser crever sur place, j'espère. Et les transports, vous croyez que c'est gratuit ? Mais ça n'est pas le plus grave. Dans les cas urgents, il vaut mieux arriver dans un petit hôpital, plutôt que de mourir en route vers un grand.

Mais allez leur faire comprendre ça, à Paris. Eux, sur le papier, ils ferment, ils ferment. Et ils déplacent. Nos gosses dans les « grandes » écoles, nos vieux dans les maisons de retraite. Nous sommes

une population de personnes déplacées. Seulement nous, aucun ministre ne se penche sur notre sort. Pourtant, ici, il y a des gens qui auraient bien besoin qu'on s'occupe d'eux. La vieille Séraphie par exemple. Elle était bien chez elle, là-haut dans son hameau de Couspeau. Tant qu'elle a eu sa chèvre et ses deux poules, avec sa retraite, elle ne demandait rien à personne. Une fois par semaine, elle faisait ses deux kilomètres à pied jusqu'à la route nationale, et elle prenait le car pour descendre faire ses commissions ici. Parce qu'il y a plusieurs années que le boulanger, le boucher et l'épicier ne montent plus à Couspeau. Depuis qu'on a fermé l'école et que les Charasse et les Arnaud sont partis parce que c'était pas possible de descendre les gosses tous les jours. Puis, l'année passée, on a supprimé la ligne de car. Alors la vieille Séraphie s'est abonnée au journal. Le facteur montait donc tous les jours et, comme c'est un brave garçon, à l'occasion il lui apportait un produit de première nécessité. Jusqu'au jour où il a eu une inspection : « Qu'est-ce que c'est que ce paquet dans une voiture de l'Administration ? Une côtelette et un paquet de biscuits Brun pour la mère Séraphie. Vous plaisantez. C'est strictement interdit par le règlement. Que je ne vous y reprenne plus. » Le maire a pris la chose en mains. On était en septembre. Tant que la chasse a été ouverte, ça n'a posé aucun problème. Tout le conseil a fait la chaîne pour porter le ravitaillement. Mais après, il faut bien le reconnaître, c'était dérangeant. Là-dessus, la

Séraphie a eu une mauvaise bronchite. Le docteur et l'infirmière sont montés. Ils l'ont bien soignée. Mais doucement, tout le monde lui a fait comprendre que si elle était ailleurs, ça serait plus simple. Depuis avril, elle est au V 80.

Quand le maire va à la chasse, il redescend quatre pommes de son pommier. Je les prépare comme elle les aime. Cuites au four avec une noix de beurre et un morceau de sucre à la place du cœur, et bien serrées dans un carré de pâte à pain.

Quand je lui en apporte une encore tiède, elle me dit bien merci. Puis elle s'assoit au pied de son lit, dans sa chambre minuscule et elle la savoure lentement, en fermant les yeux. Comme si elle était là-haut dans sa grande cuisine.

Ça me serre le cœur.

## PAQUET-CADEAU

« Si vous voulez Anaïs, cette semaine, j'ai un peu de temps libre, je peux vous aider à faire vos paquets de Noël ». Oh qu'elle est brave cette petite. Ça m'a touché au cœur et j'en ai eu les larmes aux yeux. J'ai dit oui, bien sûr. Parce que ça me rendra service. Et aussi parce que ça m'étonnerait qu'elle ait pas quelque chose à m'annoncer. Quelque chose de pas facile à dire. Les jeune ça a l'air tout uni et tout lisse, et en fait, c'est très difficile à apprivoiser.

Donc, elle viendra mardi après-midi. D'ici là, j'ai beaucoup de choses à faire. D'abord lui préparer un bon goûter. Je vais lui faire un gâteau juif. Vous savez, celui qui peut se garder une semaine bien plié dans du papier alu. Comme ça, si au dernier moment, elle ne pouvait pas venir, je ne serais pas obligée de le manger. Remarquez que c'est pas ça qui me ferait peur. Mais à mon âge, il faut être raisonnable. Tout au moins, essayer.

J'en ai juste pour une petite heure. Le plus long, c'est toujours de rassembler les ingrédients<sup>(74)</sup>. Trois œufs, trois verres de farine, deux de sucre, un

74. Ingrédients : ce qui entre dans la composition. Ce mot-là, Anaïs l'a trouvé récemment dans son (petit) Larousse.

d'huile et un de vin blanc, un paquet de levure. Je mélange bien tout, je parfume avec un zeste de citron ou un dé à coudre de grand marnier et je verse dans un moule à soufflé tapissé de papier alu qui dépasse un bon peu. Ce sera prêt au bout d'une heure de cuisson à four moyen et vingt minutes à four éteint.

Il faut aussi que j'achète des feuilles de papier aux belles couleurs de Noël et que je vois s'il me reste assez de bolduc doré. J'ai bien envie d'en acheter une pelote de ce nouveau, multicolore, que j'ai vu chez le marchand de journaux. Puis, il faut que je sorte ma liste et que je vérifie si j'ai bien tout ce qu'il me faut pour préparer mes cadeaux.

Autrefois, on disait les présents. Et mon Larousse dit que trois choses font la valeur d'un présent : le sentiment, l'à-propos et la manière.

C'est ce qu'il faut que j'explique à la petite, mardi après-midi. Pour Noël, c'est pas des paquets, qu'on fait. En paquet, on met des nouilles ou la lessive. A Noël, on prépare des cadeaux. En y mettant beaucoup d'amour, de l'à-propos bien sûr et en les arrangeant de gentille façon.

Et si dans une boutique, on vous propose un paquet-cadeau, ne vous laissez pas faire. Un paquet dans un joli emballage, d'accord. Un présent empaqueté avec goût, d'accord. Mais un paquet-cadeau, ça n'existe pas, ça n'a jamais existé. Et ça n'existera jamais.

## SIAN A LA VIHO DE NOUVE<sup>(75)</sup>

*Que sabe pas si lou sabès!<sup>(76)</sup>*

Quelle joie d'entendre la vieille chanson portée par le Mistral dans les rues du village l'autre mercredi. Une bande de gosses s'égosillaient joyeusement, juste comme nous le faisons, il y a... très, très longtemps..

*Lou gat miaulo*

*Devers la taulo*

*Vers tout aco que pendola<sup>(77)</sup>*

Et croyez-moi, il n'y avait pas que le chat pour lever le nez vers les odeurs délicieuses de la veille de Noël : pâtés, tartes et tourtes de toutes sortes. En fermant les yeux je les retrouve toutes, couronnées par la plus fine, celle qui ne régnait que chez nous. Car ma grand-mère Marie tenait à faire comme dans le pays de Marseille où elle était née, la véritable « pompe à l'huile » qui ne se fait pas de ce côté du Ventoux.

75. Nous sommes à la veille de Noël

76. Le savez-vous?

77. Le chat miaule / Vers la table / Et vers tout ce qui pend (du plafond)

La veille de Noël, tout de suite après midi, elle sortait de l'armoire un tablier blanc et le nouait sur sa blouse de travail. Elle emprisonnait ses beaux cheveux dans un grand mouchoir d'indienne et retroussait ses manches jusqu'aux coudes. Car la pompe de Noël, ça se fait avec respect.

Puis elle versait un bon kilo de farine sur la plaque à pétrir en pierre de Cassis qui lui venait de sa mère. Elle y formait un puits dans lequel elle versait deux verres de sucre et un petit bol d'huile qui tenait bien ses deux cents grammes. Elle y cassait trois œufs, ajoutait une pincée de sel, le zeste d'une orange râpé tout fin et vingt grammes de levure de boulanger (c'est moi qui l'avait achetée le matin) délayée soigneusement dans de l'eau de fleurs d'oranger à peine tiède.

Elle travaillait vivement le tout un gros quart d'heure. Puis elle laissait lever sa pâte au coin du potager, dans un saladier de faïence recouvert d'une serviette blanche.

Vers les trois heures, elle aplatissait la boule de pâte sur une tôle huilée. Elle formait douze entailles sur cette belle roue et la dorait avec un jaune d'œuf battu dans du lait avant de la mettre à cuire à four chaud. Au bout d'une demi heure c'était cuit. L'odeur de l'huile d'olive mêlée à celle de l'eau de fleurs d'oranger embaumait la maison. Il n'y avait plus qu'à attendre le gros souper.

C'est un secret de famille. Mais je vous le donne bien volontiers. Car les secrets c'est comme le

bonheur, c'est fait pour être partagé. Et le soir de Noël, chacun dans nos maisons, nous rompons la pompe avec nos mains nues. Nous la tremperons dans un verre de vin cuit et nous dirons tous ensemble comme faisaient nos anciens :

*A l'an que ven  
Que si sian pas mai  
Siguen pas mens<sup>(78)</sup>*

Joyeux Noël !

78. A l'année prochaine / Si nous ne sommes pas plus / Que nous ne soyons pas moins (autour de cette table)

## AU REVOIR

« Hélas, déjà l'année a fini sa carrière... »

C'était beau. Vous pouvez pas savoir. Ni moi non plus d'ailleurs, mais j'imagine. Mon grand-père, le canotier en auréole, le pied droit gainé de chevreau posé élégamment sur un caillou, faisant des moulinets avec sa canne à pommeau d'argent et déclamant les vers du poète-ami-du-peuple à ma grand-mère éperdue. Pantalon à pont, chemise à col dur et veste de nankin, il était superbe, éblouissant de jeunesse et de joie de vivre.

Ça se passait à la fin de l'autre siècle, à Marseille, au bord du Jarret. Autant dire dans un autre monde. Un monde dont il ne reste rien à part quelques noms de rues rappelant de plus en plus vaguement aux habitants du quartier qu'il y avait ici, autrefois, des guinguettes nichées dans les buissons d'eucalyptus et de lauriers-roses. Peu de gens savent encore que le pauvre Jarret emprisonné sous la dalle de la rocade était autrefois un clair ruisseau où nageaient des écrevisses. Mais chez nous, on ressort toujours « Le Lac » de Lamartine, quand quelque chose s'achève.

Quelque chose d'important. De grave et de

léger à la fois, comme cette rencontre avec la vieille Anaïs, la reine incontestée du coulis de tomate, la vestale de la culture acquise à l'école primaire améliorée par la lecture du petit Larousse. Bougonnante et malicieuse. Econome et généreuse. Rustique et raffinée. Personnage imaginaire, s'il en fut un, mais qui au fond, comme le petit de Françoise, ressemble à tout le monde. Anaïs la simple, Anaïs la sage, qui ce soir a gros cœur de quitter ses interlocuteurs. Tous ces visages qu'elle imagine penchés sur les pages écrites avec application, soirée après soirée, dans le cahier d'écolier posé sur la toile cirée à fleurs de sa table de cuisine. Entre sa machine à coudre et son fourneau, à l'abri de la grande pendule qui lui vient de ses anciens, elle les a accueillis dans cet univers à la fois bien clos et largement ouvert sur le monde.

Elle ne sait plus très bien à qui il faut dire adieu. A elle, si vieille, si lasse et pourtant toujours dévorée d'envie de vivre, d'entreprendre de nouveaux voyages vers les autres et vers l'amitié. A eux, alors ? Ce n'est pas sûr. S'ils sont allés jusqu'à la dernière ligne, peut-être auront ils envie de lui dire un petit bonjour quand ils verront son nom à la vitrine du libraire.

C'est bien simple. Il n'y a qu'à se dire au revoir.  
Et à bientôt peut-être.

## TABLE DES CHAPITRES

Avant-propos, par Simone Chamoux	5
<b>HIVER</b>	<b>7</b>
Adieu ma belle!	9
Ma voisine	12
Les pieds-paquets	14
La soupe d'épeautre	17
Tu parles d'un cadeau!	19
Trois plats chauds	22
Le luxe!	25
Les caillettes	28
Cent ans <i>vido longo</i>	31
L'omelette	34
 <b>PRINTEMPS</b>	 <b>37</b>
Le printemps est arrivé	39
A voté!	41
<i>L'estoumagado</i>	44
Poissons d'avril	46
<i>Li brassadeu</i>	48
La guirlande de Julie	50
Joyeuses Pâques	53
A monsieur le directeur général du régional <i>Le Haut Comtat</i>	55
En mai tout le monde fait reguigne	57
La fameuse recette du tian d'épinards	59
Moi les légumes que je préfère	61
De juin quand s'éveille le mois	64
Un secret de famille	66
Mieux vaut tard que jamais	69
 <b>ÉTÉ</b>	 <b>73</b>
Une famille d'intégristes	75
Bons baisers de partout	78

Et pourquoi voulez-vous qu'Anaïs elle se décarcasse ?	80
La révolution des abricots	82
Vive la République	84
Cocorico!	87
J'ai inventé une recette!	89
Ariane ma sœur...	92
A M. le Rédacteur en chef du régional	
<i>Le Haut Comtat</i>	95
Le fin du fin	98
Anaïs, ma caille	101
Ah! les belles <i>merinjano</i>	103
Septembre	105
Gitanille	108
<b>AUTOMNE</b>	111
L'anniversaire de Brigitte Bardot	113
Parfum d'automne	117
...Des poires	119
Il vaut toujours mieux les faire cuire	123
Le lapin chasseur	125
Le thon c'est bon	127
A vos kimonos	129
Histoire provençale	131
Sur l'épave d'une Harley-Davidson	135
Racisme ordinaire	138
<b>HIVER</b>	141
C'est tout son père	143
On ferme!	145
Paquet-cadeau	148
<i>Sian a la vilho de nouve</i>	150
Au revoir	153
Table des matières	155

## INDEX DES RECETTES

Aigo boulido	44
Alouettes sans tête	22
Artichauts à la barigoule	61
Aubergines marseillaises	103
Beignets d'acacia	55
Beignets de morue	9
Bouillabaisse de morue	131
Brassados	48
Cailles en escalopes	101
Caillettes aux herbes	28
Cardons à la bagnocaudò	78
Choux à la crème	113
Coings à la boulangère	123
Confiture d'abricots	82
Courgettes farcies	89
Croquettes aux amandes	139
Faisan à la royale	95
Fraises à la crème	64
Gâteau aux poires	119
Gâteau juif	148
Gâteau roulé	94
Godiveaux au coulis	105
Gratin de courgettes	75
Grand aioli	84
Lapin chasseur	125
Omelette de tomates	57
Omelette d'olives	27
Pain d'épices	143
Pain-pomme	145
Panier de tomates	80
Pieds et paquets	14
Pintadeau laqué	129
Poisson à l'étouffé	46
Polenta	25
Pompe à l'huile	150

Poulet yassa	87
Ratafia de cerises	66
Rouelle de porc à l'étouffé	12
Salade de pois chiches	50
Salade des champs	39
Salade pascale	53
Salade provençale	53
Sardines à la russe	19
Sartagnado	10
Soupe courte	135
Soupe d'épeautre	17
Soupe de lièvre	31
Thon à l'envers	117
Thon à la provençale	127
Tian d'épinards	59
Vin de noix	69

---

Notre collection  
*Les Bonnes choses*  
comprend également

LA CUISINE DES ESCARGOTS  
COOKIES & DESSERTS DES U.S.A.  
LA CUISINE A LA BIÈRE  
LA CUISINE DES AROMATES  
LES OLIVES DU SOLEIL DANS LA CUISINE  
LA CUISINE DE LA POMME DE TERRE  
LE VIN, MODE D'EMPLOI  
LES BONNES SOUPES  
LES BONS PAINS A FAIRE A LA MAISON  
LES BONNES CONFITURES  
LA CUISINE DU POIREAU  
LA CUISINE AU FROMAGE DE CHEVRE  
LA CUISINE DE LA COURGETTE  
MA CUISINE AU MIEL  
LA CUISINE DE LA RHUBARBE  
LES BONNES ADRESSES DU VIN BIO  
CUISINE ET GEOPOLITIQUE DU PETIT EPEAUTRE  
CONFIDENCES D'UNE CUISINIÈRE PROVENÇALE

*envoi du catalogue complet des titres disponibles  
sur simple demande à :*

**Diffusion Différente - éditions d'Utovie**  
**402 route des Pyrénées**  
**40320 BATS (France)**

utovie@wanadoo.fr

et consultation avec commande en ligne sur  
**www.utovie.com**

achevé d'imprimer pour cette nouvelle édition  
par ICN (Orthez, France)  
en mai 2013  
dépôt légal 05/2013  
sous l'ISBN  
978-2-86819-354-4