

Catherine D'Anastasi-Herrouin

Le Cirque en cuisine



Le Cirque en cuisine

EXTRAIT

À mes filles, Charlotte, Pauline et Louise

Prologue

On dit volontiers « faire un héritage ». Dans la plupart des cas, cette formulation usuelle est juste. Mais en ce qui concerne mon histoire, il est de bon ton, de corriger la syntaxe sous la forme « un héritage est tombé sur ma tête ».

Je reçu, à cinquante ans, la transmission du patrimoine familial.

Dans une bourgade du centre de la France, se dressait une centaine de mètres carrés de pierres apparentes révélant une construction datant du XIX^e siècle. Elle suscitait le respect et l'admiration. Il faut vous dire que la bâtisse avait su rester imposante.

Le notaire, dernière grande figure du bourg, m'accompagna ce jour-là et à l'issue de la visite me remit les clefs. Je demurai un moment sous l'émotion d'une emprise, littéralement énorme et solennelle, seul au milieu de la grande salle. Le temps était comme suspendu. Mon corps, autant que mon cerveau, restait

figé. Sans aucun doute, ces manifestations annonçaient les prémices de ce qu'il convient de nommer un choc d'héritage sur la tête !

Une aussi belle succession tombait à point nommé, à cette période de ma vie. Il faut vous dire que je traversais la crise identitaire de la cinquantaine et aspirais profondément à un changement radical.

Alors comme Moïse ouvrant la mer au peuple d'Israël pour le sauver de l'emprise des Égyptiens, j'ouvris les portes et les fenêtres de la demeure. J'allais m'affranchir et transformer mon destin.

En quelques semaines, je m'installais pour échapper à la domination du pouvoir, que me conférait depuis des années mon poste de chef. J'allais rompre avec l'influence de la monotonie sur mon moral, et me détourner de l'obsession de mes placements en bourse.

La demeure familiale conservait le charme des vieilles bâtisses avec quelques touches de confort dues aux aménagements successifs des aïeuls et de leurs ascendants. Je m'installais au rez-de-chaussée, privilégiant la grande salle pour de longs moments de méditation.

J'avais peu de souvenirs de cette maison. Mes parents, ayant rompu avec la tradition ancestrale, avaient quitté ce nid sitôt ma naissance. Le rituel des fêtes nous conduisait, malgré tout, au moins une fois dans l'année, à visiter les grands-parents, oncles et tantes. C'était pour moi un ravissement de retrouver les cousins et les cousines.

Je gardais en tête les jeux d'enfants et quelques bons moments autour de la grande table dans l'immense salle qui servait aussi de cuisine.

Je comptais sur ma nouvelle installation pour stimuler ma mémoire. Elle n'allait pas tarder à se mettre en mouvement ; m'offrant, sans retenue, l'occasion de revivre toutes les tribulations de la dynastie.

Il faut vous dire que cette demeure recèle un mystère. Plus exactement, la cuisine dissimule un secret que je suis prêt à partager avec vous.

Vous comprendrez alors qu'une transmission de patrimoine est parfois un véritable choc. En ce qui concerne mon histoire, je vous le confie, « un héritage est tombé sur ma tête ».

1

L'histoire du vinaigre qui déteste l'huile est, à l'origine, un vieux contentieux familial datant de 1841 avec un de mes ancêtres, Louis, propriétaire du domaine.

Le vinaigre, déjà à cette époque, était connu pour ses bienfaits et ses astuces. De fabrication artisanale, il savait prendre l'empreinte des maisons et se transmettre de mères en filles, de la campagne à la ville. Une qualité qui lui conférait une place privilégiée. L'huile, quant à elle, cheminait timidement selon le territoire. Présente dans le Sud de la France, elle devait son rang aux champs d'oliviers. Tandis que sur le reste du pays, de noix ou d'arachide, elle était précieuse, parfois luxueuse.

Dans cette bourgade, un dimanche d'automne, ma famille était réunie pour les soixante ans du patriarche. Pour fêter avec respect, comme il se doit, l'anniversaire de son vieux, la vieille, appelée « la Mamée », n'avait pas quitté sa cuisine depuis l'aube.

Elle battait maintenant, dans une jatte, un peu

de pâte à beignets. Elle avait, pour cette occasion, préparé les plus belles pommes du verger ; sa première récolte de Reinette. On pouvait voir à présent les morceaux de fruits qui s'enfonçaient dans la pâte moelleuse à souhait. La Mamée, à l'aide d'une profonde cuillère de bois, soulevait bien haut le mélange et d'un geste souple le déposait dans l'huile bouillante. Il fleurait bon une chaude odeur de friture dans la vaste pièce qui servait de cuisine et de salle à manger. Quelques minutes plus tard de croustillants beignets s'épongeaient au fond du plat avant d'être baptisés de sucre et servis au Papé.

Ce dimanche-là, le vieux s'en régala et fit la distribution sans ménagement aux petits et aux grands. Toute la famille se délecta et les mains allaient bon train de l'assiette à la bouche. Les doigts luisaient de graisse. Le Papé avait encore des cristaux de sucre sur sa moustache brillante lorsqu'il déclara :

– Rien n'est meilleur qu'un beignet de pomme frit à l'huile en automne. Je veux, Vieille, que tu ne mesures pas ta peine lorsque tu cuisines à l'huile et je déclare ce nectar comme indispensable sous mon toit, du nouvel an jusqu'à la Saint-Sylvestre !

Près du fourneau, la fiole d'huile était encore debout. Sa robe couleur de miel rayonnait. Elle brillait de fierté, la vaniteuse, tandis que les paroles du vieux résonnaient encore dans la salle. Il faut dire qu'il était peu enclin aux compliments. Et la précieuse craignait toujours le caractère emporté et l'avarice du Papé.

De ses yeux luisants, Mademoiselle Huile toisait le maigre flacon de verre blanc dans lequel le vinaigre de vin tournait de rage dans sa mère. Il fulminait ce coléreux. Jamais il n'avait eu à connaître un tel affront. Il tourna tant et tant dans sa fiole, que le lendemain au souper, le Papé se fâcha tout rouge lorsqu'il goûta la salade de betteraves assaisonnée par sa vieille.

– Sacré nom ! Qu'est-ce qui m'a fichu un tord-boyaux pareil ! Non de non ! Qu'il ne me soit plus donné de ce jus de feu, du nouvel an jusqu'à la Saint-Sylvestre !

Ah, quelle offense pour Monsieur Vinaigre ! En ces temps de rigueur, il avait souvent permis d'améliorer le goût du quotidien, sans compter les recettes et les astuces ancestrales. Et le voici aujourd'hui, balayé au profit de cette charmeuse ; une pépite d'or qui savait flatter l'orgueil du patriarche. La vieille s'exécuta, vous vous en doutez bien.

Pendant encore dix ans, l'huile demeura la reine des repas et des fêtes, alors que le vinaigre, aigri, moisissait au fond de la souillarde. Bien sûr, les filles et les belles-filles se succédèrent dans la cuisine familiale. L'ancêtre enterré, elles se permirent d'ajouter leur note personnelle, oubliant bien vite les exigences du Papé.

Ainsi, de belles initiatives croisèrent à nouveau l'huile et le vinaigre en cuisine.

Mais il faut vous dire que par nature, le vinaigre est rancunier et le temps qui passe ne l'adoucit guère.

Il gardait un souvenir acide de cette histoire et ne fut pas facile à lier. Lorsque la belle Henriette, une des petites filles, se hasarda un jour au savant mélange de trois cuillerées d'huile pour une mesure de vinaigre, on assista à une rébellion dont les murs de la cuisine gardent encore la trace. La pauvrete brassait ce jour-là avec toute l'énergie de sa jeunesse. Chacun de ses mouvements circulaires entraînait malgré elle, Mademoiselle Huile à se frotter à Monsieur Vinaigre. Ce dernier se défendait tant et tant, qu'on pouvait voir, dans la sauce, les yeux affolés de sa majesté l'Huile. N'y tenant plus, Monsieur Vinaigre fit un bond hors de la jatte en terre et vint se jeter sur le mur. Il se laissa ensuite dégouliner jusqu'à la paillasse.

La querelle perdurait, il était impossible de les marier. Le résultat demeurait toujours un gâchis !