

B comme « Narcissisme oblige, je suis le roi du baba au rhum ! »

Le baba au rhum se propose à chacun de nos passages sous réserve que ce soit un passage assez long. Long comme le plaisir. Il ne s'agit pas de l'engouffrer. C'est de la dentelle. Un baba spongieux, pas du tout vaniteux, qui aura eu toute la nuit pour s'imbiber.

Il se présente toujours, autant que je puisse en remonter le souvenir, dans le même plat, un plat fin, de première communion, ou de communion solennelle, un plat confirmé. Un plat blanc à motifs rosés quelque peu, à l'usage, effacés sur le col, avant l'autre versant.

Le baba en question épouse le moule rond, gris anthracite, qui l'a initié.

Sur le baba, avant de l'avoir dans le baba, il y a comme une esquisse de frontières, de parts. Sur le dessus, pour chacune, une demie cerise confite rouge, entourée de deux épauettes en losange d'angéliques vertes. (Parenthèse. C'est curieux. Dès qu'il y a ordonnancement un relent militaire joue au sanitaire.) Stop ! Avant de servir, vous prenez la cuillère à soupe, pour lui glisser sur le dos une bonne vague de rhum. A renouveler...

En fait, je vous l'avoue ! C'est mon baba !

Mon frère, lui, guigne plutôt le carré, au chocolat, jadis « Cémoi », fariné au sucre glace, saupoudré dans un espace délimité, presque brillant comme le visage du clown au clair de lune. Vous pouvez, si vous voulez, prendre la recette de ma mère. Mais vous aurez beau faire, vous n'y arriverez pas. Son baba, elle l'emportera avec elle ! Et cette fois je l'aurai dans le baba !

Dominique Piau

B ou « Le bouillon de viande du samedi soir »

Le bouillon de viande du Samedi soir est une odeur d'un fumet qui parfume toute la pièce cuisine « du bas » de la maison. Un couloir la sépare du salon. Le bouillon vient clôturer toute la ritologie du Samedi, en préparation de l'endimanchement, si l'on peut dire.

A l'époque, faute de salle de bains, les faitouts d'eau chaude dansent, sur la cuisinière à charbon qui rougeoie. Chaque samedi, le rite est le même. Chacun des enfants passera dans la même bassine grand modèle, toujours dans la cuisine – n'oublions pas qu'il n'y a pas de chauffage central -, suivant et dans l'ordre décroissant des naissances... Autant dire qu'il vaut mieux être l'aîné ! une fois le décrassage familial fait – où ma mère aura frotté, essuyé les corps – arrivera la marche du palais.

Le bouillon de viande, bien exposé dans l'assiette creuse, blanche à bordure bleue, - comme toute la cuisine d'un même bicolore – se présentera bien doré avec les mille petites lettres de l'alphabet. Puis viendra la viande elle-même, ficelée, mais un peu relâchée, avec ses poireaux à côté, additionnés de belles carottes, comme on en fait plus. Un vrai pot-au-feu !

J'aime ce souvenir, qui n'est pas une simple convenance culinaire, mais l'apparition d'une vie sociale sans égale. J'aime ce souvenir, car ce sera enfin ! La fin ! D'une semaine de labeur de mon père. J'aime ce souvenir, car il a quelque chose d'idyllique... et de psychédélique, rime oblige !

Mon père a les yeux ravis, moi aussi ! Délice ! D'un instant.

Dominique Piau

C comme « Catan, Manne d'enfance »

Blanc brillant et orange lumineux. Crème fraîche récupérée sur le lait du jour par la cuisinière ou la bonne d'enfants et confiture d'abricots sucrée acidulée, faite par maman, avec des abricots secs venus du nord. Le monde au féminin. J'ignore qui et quand m'a fait goûter pour la première fois ce mélange si beau, aux couleurs contrastées aussi vives et d'un goût aussi merveilleux ; deux nourritures des dieux qui jouent onctueusement, en produisant un plaisir infini dans ma bouche, plaisir des yeux, plaisir du goût, monde de tendresse, de désir, jouissance de tous mes sens d'enfant. Cette manne est devenue la mienne, je lui ai donnée un nom, « catan ». Plaisir gravé à demeure dans ma mémoire comme un souvenir isolé qui se démarque de tous les autres ; comme un socle coloré de bonheur.

Maribel Chenin

E comme « **Escargots** »

Mon frère mangeait toujours des escargots au restaurant quand nous y allions. Ça me dégoûtait. Surtout qu'à l'école j'avais fait un exposé sur ces charmantes bêtes rampantes et baveuses. Avec une amie, j'en avais recueilli une dizaine dans les jardins et leur avais construit une maison avec une boîte à chaussures. Je les regardais évoluer mollement dans ces modestes appartements...

Une nuit, je fis un cauchemar où tous les escargots devenus agressifs et géants avaient dévoré le carton et s'échappaient à vive allure. Mais les manger ? Non, ça, jamais !

Karin Bernfeld

F comme « **Framboise** »

« Avanie et framboise sont les mamelles du destin » chantait ce triturateur de mots sans feinte, ce diable de Bobby Lapointe !

Les framboise de ma tante Fernande, qui elle, avait plutôt l'air d'une sorcière, surtout derrière sa brouette de draps, en amas, exposaient toute une bijouterie du mauve au rosé dans un écrin vert perlé, de rosée du matin serein. Il aurait fallu presque enfiler les gants de la bijoutière, pour pincer, avec des doigts de chirurgien, un tel bien. Un bien qui n'a plus de mine. Plus bonne mine. Framboise du destin.

Dominique Piau

G comme « **Gâteau d'anniversaire** »

Le rituel voulait qu'à chaque anniversaire, ma mère faisait un gâteau aux pommes, chaque fois le même, simple et bon. Il a toujours réjoui les camarades invités pour l'occasion et je me souviens de ma participation ultime à la préparation : je devais poser délicatement dans la pâte étalée dans le moule, en rond et jusqu'au centre, les quartiers de pommes qui se laissaient lentement disparaître et recouvrir... Pendant la cuisson, l'odeur embaumait la maison, et avec la magie qu'on a oubliée, en une heure les petits centimètres crus avaient pris de la hauteur et doublé de volume.

Karin Bernfeld

H comme « **Haricot vert** »

Le haricot (l'haricot ?) vert – attention, surtout pas le blanc ! – est l'aliment minceur par excellence. Et pourtant ce n'est pas le moins calorique, il y a même des glucides dedans, effrayant ! J'ai mangé des haricots verts, sans jamais devenir une « fille haricot vert », une résistance à la folie collective. Avoir la ligne haricot vert quitte à n'avoir plus qu'un petit pois dans la tête...

Karin Bernfeld

I comme « **Invisible** »

« - Ce n'est pas un aliment ça !

- Oui, mais c'est ce qui me vient immédiatement pour I. »

L'aliment « rien », le devenir invisible, ça prend de la consistance, l'aliment invisible, c'est tout un art de n'être qu'un mangeur d'invisible...

Un aliment qui commence par i, il y en a, au fait ?

Karin Bernfeld

J comme « **Jambon** »

Je l'ai déjà écrit ailleurs : je suis une juive qui mange du jambon. Du jambon pas cascher, du jambon blanc, de porc, dégraissé le plus souvent. Enfant, j'en découpais des petits carrés dans la purée ; puis j'ai eu mes années sans viande, et j'ai réhabilité les protéines animales pour construire les tissus qui font que je tiens debout.

Jambon... Il y a « bon » dedans, et pourtant je ne sais pas dire si le jambon c'est bon. Le jambon cru, italien, de talent, sûrement, il a plus de goût, mais bien sûr il est plus gras, ce n'est pas le jambon bon - bon pour la santé j'entends. Il y a donc jambon et jambon. Il y a même du jambon qui n'en est pas, celui qu'on mange chez les juifs et les musulmans et qu'on appelle jambon aussi, c'est de la dinde, souvent c'est raffiné, fumé, du jambon très cher et très bon.

Karin Bernfeld

K comme « **kiwi** »

Le kiwi sourit parce qu'il est vitaminé. Il le sait, on le lui a dit, et à moi aussi. De la vitamine C. Le kiwi est un fruit qui sourit, c'est comme ça, il suffit de le regarder, à l'intérieur, au cœur. Certains l'épluchent ou ont peur de son aspect extérieur, un peu velu. Moi je le déguste à la petite cuillère, m'émerveille de son vert vif venu d'ailleurs. Il est de Nouvelle Zélande, selon la légende. La légende de l'étiquette autocollante. Que ce soit vrai ou non, il s'en moque le kiwi. Lui, il me sourit.

Karin Bernfeld

L comme « **Langue de bœuf** »

Le jour de la langue de bœuf à la cantine était un supplice. Rien que l'idée de mettre en bouche cette semelle fibreuse à la sauce vaseuse donnait la nausée. S'imaginer en plus que c'était « de la langue ! » - « beurk ! » – les mots manquent et le dégoût l'emporte pour toujours. Paraît-il que « bien préparée » c'est un mets raffiné... Permettez-moi de continuer à en douter.

Karin Bernfeld

M comme « **Vinaigrette (!) à la Moutarde de Dijon** »

Cette sauce, qui accompagne tout naturellement toutes les salades et même certaines charcuteries, paraît très simple à faire. Et bien non ! Car si on n'a pas un certain type de moutarde – celle de Dijon en l'occurrence – elle ne peut être réussie.

Vivant en Allemagne j'ai essayé de la faire avec la moutarde du pays. Non, ça ne marche pas. Je dois faire mes réserves de moutarde de Dijon quand je vais en France.

Françoise Bonnot

O comme « **Omelette** »

Je me souviendrai toute ma vie de l'omelette froide dégueulasse qu'on a voulu me faire avaler de force à la cantine quand j'étais petite. Très petite, j'étais en CP ou en CE1 peut-être au plus. Je pourrais en écrire des pages, de cette volonté farouche contre l'autorité qui veut m'ouvrir la bouche pour y enfourner l'abjection...

Plus tard.

Une omelette bien faite, c'est autre chose. Avec amour, avec invention, ou avec des ingrédients simples qui font que les œufs deviennent tendresse et la préparation est celle où l'on fouette comme une caresse.

Karin Bernfeld

P comme « **Le poulet-riz du dimanche** »

Tous les dimanches de mon enfance nous avions le même menu : poulet rôti et riz.

Mes parents achetaient à des paysans un poulet énorme et encore tout habillé. Je vois encore mon père le plumer sur le perron, le passer sur la flamme du gaz pour brûler les derniers duvets, ça sentait la chair grillée. Plus tard des odeurs plus suaves se dégageaient pendant le temps de cuisson au four.

Sur la table, avec sa peau dorée et craquelante, elle avait fière allure, la bête ! Nous l'admirions une dernière fois avant que mon père, muni d'un coupe-volaïlle, ne la découpe avec de grands gestes théâtraux.

Je préférais la cuisse, mes deux soeurs aussi et nous nous chamaillions et nous regrettions que le poulet n'ait pas trois cuisses.

Ce qui rend ce plat si précieux dans ma mémoire ce n'est certes pas le riz, mélangé au jus de viande, trop cuit, trop gras mais le goût délicieux du poulet (on n'en fait plus, de vrais poulets comme ça !) et plus encore le souvenir de la chaleur familiale de ces dimanches-là.

Dimanche, seul jour de la semaine que je passais en famille avec mes sœurs et mes parents. Tous les autres jours j'étais en nourrice ou en pension.

Françoise Bonnot

Q comme « **Quenelles** »

Peut-être parce que nous étions de la région lyonnaise, nous mangions en hiver de magnifiques quenelles. De volaille ou de brochet, je ne sais pas. Elles étaient cuisinées, soit dans une version ordinaire avec une sauce tomate – mais attention, pas en boîte ! – soit, les grands jours, gratinées au four dans un lit rose pâle. Les deux recettes étaient un régal.

Plus tard, non loin de là, j'ai remangé des quenelles, à l'hôpital.

J'ai trouvé ça infâme.

Karin Bernfeld

R comme « **Râpée** »

La pomme a été râpée dans un appareil en plastique Tupperware orange.

Ma grand-mère vient d'Israël et son visage a toujours été ridé, comme cette pomme golden qu'elle va découper minutieusement.

Elle n'a jamais été jeune et moi non plus. Je ne veux pas de son héritage et pourtant je lui ressemble.

Ses cheveux blancs si fins me touchent ; elle me bouleverse par son gâchis.

Karin Bernfeld

T comme « **La Tête de veau ou le choc des cultures** »

Quand on avait du monde, en entrée ma mère faisait souvent une tête de veau, présentée en entier sur un plat et décorée de branches de persil. Avant de la tailler on ne manquait pas d'admirer, sans aucun état d'âme, cette tête si impressionnante de réalisme.

Ce qui me gênait davantage, c'était le goût gélatineux du morceau qu'on me servait, que je n'aimais pas, et plus encore l'idée du long repas qui commençait, un repas fastidieux avec des conversations d'adultes spécialement ennuyeuses et l'obligation pour moi de rester sage, silencieuse pendant des heures.

La première fois que mes beaux-parents allemands furent reçus chez mes parents, ma mère crut bien faire en leur servant sur un beau plat une magnifique tête de veau ornée de verdure dans les narines ! Je me rappelle la mine dégoûtée de ma belle-mère quand elle vit arriver sur la table cette tête entière ! Je remarquai alors combien c'était choquant de donner à manger la tête d'un animal !

Françoise Bonnot

T comme « **Le Thé au lait ou Le prix à payer** »

Beurk, c'est pas bon. Il y a cette horrible peau de lait en surface ; je ne veux pas que cette chose rentre dans ma bouche, je vomirai. Pourquoi m'impose-t-on ce thé au lait ? Tous les autres le boivent avec plaisir. Je ne suis pas chez moi, ce n'est pas ma maison, je n'aime pas, ça refroidit ; c'est pire. Non ; je ne le boirai pas, c'est écœurant, je préfère ne rien boire. Mais comment les autres peuvent-ils aimer ça, en plus c'est sucré. C'est laid cette couleur marron clair. Ouf, le petit déjeuner se termine, les gens se lèvent de table, ils ont oublié que je n'ai pas pris mon thé ; moi, c'est du chocolat au lait que j'aime ou du thé sans lait. Le lendemain ce sera pareil, je le sais, encore du thé au lait, mais c'est le prix à payer pour passer quelques jours chez ma meilleure amie.

Maribel Chenin

V comme « **vin** »

Vin ! Parfum ! Un repas sans vin ! est vain !

Dominique Piau

Y comme « **Yaourt** »

Je ne peux pas vivre sans yaourt. Je suis yaourtivore. Si j'en manque pendant une semaine, je dépéris. Depuis petite : du blanc, nature, avant avec du sucre, maintenant édulcorant ou sans. Même quand je ne mangeais quasiment plus rien, le ferment de ma vie c'est le pot carré qui renferme la flore protectrice. Mon imaginaire est dans le lait magnifié.

Karin Bernfeld