

## REFAIRE LE MONDE

La **cuisine moléculaire à la maison**, il y a vingt ans que je la pratique ! Quand j'ai rencontré Bruno, il était en fac de médecine et travaillait d'arrache-pied pour réussir ses examens de fin d'année. Titulaire d'une bourse d'étude, il n'avait pas le droit à l'erreur sous peine de perdre sa seule source de revenus. J'étais alors en fac de chimie et me destinais à la recherche. Ce fut un coup de foudre immédiat et Bruno vint rapidement partager ma chambre d'étudiante et mes **six mètres-carrés de cuisine**. Quand il fut indubitable que j'attendais un enfant, il n'y eut aucun débat : j'allais arrêter mes études et chercher un emploi compatible avec la présence d'un bébé jusqu'à la fin des études de Bruno. J'abandonnai mes chères études le coeur léger, tout à ma joie de ce nouvel amour, de la venue de ce bébé, de cette nouvelle vie qui commençait pour moi.

Quand Bruno s'installa dans un cabinet en ville, j'arrêtai naturellement de travailler car il gagnait bien sa vie et j'attendais la petite sœur d'Adrien, Marina. Ma vie se déroula alors confortablement entre les soins aux enfants, l'entretien de notre bel appartement et la préparation des repas.

Était-ce ma formation de chimiste qui me conduisait ainsi à mêler des ingrédients, des modes de cuisson, des herbes, des **agrumes** et autres exhausteurs de goût ? Je devins la **maîtresse des épices** et des **liaisons culinaires**, et me passionnai pour la **fractale des raviolis** (et celle du chou romanesco) à défaut d'avoir pu étudier d'autres objets mathématiques. J'essayais **dix façons de préparer l'artichaut, l'aubergine, la grenade ou la sardine**.

Quand Bruno rentrait du travail, nous dégustions en famille le résultat de mes **recettes d'hiver, de printemps, d'été ou d'automne**. Il était d'une **gourmandise raisonnée** mais ma **cuisine potagère** nous offrait tout de même des **éléments de conversation culinaire** au sujet de ma **cuisine politiquement incorrecte**, selon lui, car décidément trop franco-française. - « Ce ne sont pas **les recettes qui font la France**, disait-il, et encore moins **la France végétalienne** ! **Le fromage, c'est pour les nuls** ! Il faut innover et élargir **le cercle littéraire des amateurs d'épluchures de patates** dans lequel se restreignent les Français ! As-tu déjà entendu parler du **Tokyo gourmand** ? J'aimerais tellement entreprendre au **Japon gourmand, un voyage culinaire au pays du soleil levant**..., déguster des **nouilles japonaises**, des **sushis et des brochettes**. **Mon bento, je l'emporterai partout** ! ». Je l'écoutais exposer ses points de vue et défendais les miens. Nos discussions enflammées se terminaient souvent au « **restaurant de l'amour retrouvé** » dans des **histoires de bouches** et des **corps à corps** (pas que) **culinaires**. Les **recettes gourmandes des amoureux** se passent de mots et d'enseignement.

Quant aux enfants, ils dévoraient mes petits plats. Mes **petits pains de la pleine lune** les ravissaient et mon aîné était **carrément** fou de **biscuits** tandis que sa petite sœur était **carrément** dingue de **pralines**. J'avais l'impression de nourrir **mille six cents ventres** qui pourtant s'affinèrent sous l'effet de l'adolescence sportive de mes chérubins et de ma résolution de leur consacrer **une année pour mieux manger**.

Ma vie était remplie, insoucieuse et gaie, même si je me prenais parfois, les enfants ayant grandi, à rêver de reprendre mes études de chimie, sachant bien que mes connaissances, datant de plus de quinze ans, étaient un peu dépassées et qu'il m'aurait fallu fournir un gros et long effort pour espérer intégrer un laboratoire de recherches.

Il y a deux ans, presque jour pour jour, Bruno est rentré du travail, tard comme souvent, a préparé deux **super-cocktails** et des **verrines pour l'apéro**. C'était suffisamment inhabituel pour que je sois intriguée. Je m'installai donc en face de lui, sur notre terrasse qui donnait sur le calme d'un jardin public à la nuit tombante. Il triturait entre ses doigts une pistache rétive à l'ouverture et gardait le silence. « **Qu'est-ce que tu mijotes ?** », lui demandai-je. Alors, tout à coup, comme s'il jetait **des beignets de tomates vertes** dans l'huile chaude en évitant les éclaboussures, il m'annonça qu'il me quittait. Il avait rencontré une amoureuse et avait décidé de continuer sa vie avec elle.

Sa décision me pétrifia. Je me réfugiai d'abord dans une tristesse obstinée mêlée d'une colère sourde. Mes enfants faisaient de

leur mieux pour gérer la maison désertée. *La singulière tristesse du gâteau au citron* qu'ils me confectionnèrent ne les découragea pas et ils entreprirent de préparer certains des mets qu'ils avaient l'habitude de manger, trouvant mes recettes dans ce que j'appelais « mon *livre blanc* ». *La colère des aubergines* mal cuites fut le reflet de la mienne, et d'autres ratages finirent par m'arracher quelques sourires. Adrien me suggéra d'écrire un petit « *traité culinaire à l'usage des femmes tristes* » afin qu'il trouve de quoi me rassérer. Moi, j'envisageais plutôt d'écrire *comment j'allais cuisiner mon mari à l'africaine*, mais je gardai mes projets pour moi. Depuis *la nuit de la pistache*, ma rancœur n'avait guère diminué même si je faisais tout pour ne pas la cultiver. Ma rivale, que je surnommais aimablement « *la seiche* », éveillait en moi une jalousie morbide en même temps qu'une curiosité que je réfrénais.

Les semaines passant, je cherchais aussi comment continuer et réorienter ma vie car si Bruno subvenait temporairement à mes besoins, je savais que je devais me reprendre en main et former mon propre projet de vie. J'avais fait dépendre ma subsistance d'une autre personne pendant toutes ces années, j'avais mis de côté mes propres aspirations, et je m'en faisais d'amers reproches. Il fut définitivement établi que je ne pouvais reprendre là où je l'avais laissée mon ambition de devenir chercheuse en chimie. Je tentais divers petits boulots ne nécessitant pas de formation importante, tous plus mal rémunérés les uns que les autres, et qui accentuaient mon sentiment d'échec. Un jour, une collègue me fit part de sa « *recette d'où je viens* », comme elle le présentait mystérieusement.

Quelques temps plus tard, je me rendis à mon premier rendez-vous dans un centre de bilan de compétences...

J'écris dans la salle à manger de mon restaurant ouvert il y a trois mois. C'est le soir, ma journée est finie, tout est rangé et prêt pour demain. Chaque jour, je sers des *plats tout-en-un*, des *petits plats étudiants*, des *super-salades*, et chaque vendredi, *les recettes ardéchoises et drômoises de ma grand-mère*. Mes clients sont fidèles et de plus en plus nombreux. J'envisage d'agrandir et d'embaucher une nouvelle personne en plus du serveur et du commis de cuisine.

Mon restaurant s'appelle « *Le festin de Babette* ». Parce que, je ne vous l'ai pas dit, je m'appelle Elisabeth.

54 titres utilisés -

Anne LABAUNE-SIRLIN

## BIBLIOGRAPHIE DES TITRES NE FIGURANT PAS DANS LA LISTE CONSEILLÉE

- Refaire le monde - Julia Glass - Editions des Deux-Terres - 2009
- Beignets de tomates vertes - Fannie Flagg - 1987 (version américaine) - 2003 (version française)
- La seiche - Marilyne Desbiolles - Seuil - 1998
- Histoires de bouche - Noëlle Châtelet - Gallimard - 1986
- Le corps à corps culinaire - Seuil - Noëlle Châtelet - 1976
- La cuisine moléculaire à la maison - Collectif - Marabout - 2014
- Super cocktails - Frédéric Lucano et Fernando Castellon - Mango - 2021
- Verrines pour l'apéro - Collectif - Hachette pratique - Collection Carrément cuisine - 2021
- Qu'est-ce que tu mijotes ? - Camille Chaptal - First - 2012
- Le festin de Babette - Karen Blixen - Gallimard - Nouvelle parue en 1958
- Plats « Tout en un » - Collectif - Hachette pratique - Collection Carrément cuisine - 2017
- Petits plats étudiants - Mélanie Martin - Larousse - 2015
- Super- salades - Collectif - Larousse - 2020
- Les recettes ardéchoises et drômoises de ma grand-mère - Brigitte Jeune - Editions CPE - 2011