

## Colette NYS-MAZURE

Colette NYS-MAZURE est née à Wavre en Belgique. Poète, nouvelliste, essayiste, elle écrit volontiers en correspondance avec des peintres, des musiciens. On peut trouver sa riche bibliographie sur le site [www.colettenysmazure.be](http://www.colettenysmazure.be). Signalons simplement parmi ses essais la *Célébration du quotidien* (DdB, 1997), parmi ses nouvelles *Tu n'es pas seul* (Albin Michel, 2006) et *Courir sous l'averse* (DdB, 2009), et parmi ses recueils poétiques *Feux dans la nuit* (Luc Pire, coll. Espace Nord, 2008).

### Célébration de la gourmandise

« Je te mangerais tout cru », murmure la neuve maman penchée sur son tout-petit, traduisant ainsi son désir spontané de le toucher, de le goûter lui, si appétissant, de le réincorporer, alors que sa voisine à la Maternité se désole : son nourrisson tire sans conviction sur le sein, à moins qu'il ne refuse obstinément le biberon. Ailleurs, ce sont des parents redoutant l'anorexie, que leur fille adolescente soit bouleversée par une rupture familiale ou en révolte contre le désordre du monde.

Mosane, la jeune héroïne de *Perdre pied*<sup>1</sup> souffre de cette maladie :

« Autour d'elle ils sont tous trop gros. « Qu'est-ce qu'on va manger ce soir ? », « Qu'as-tu goûté de bon au restau ? ». On compare, on estime, on se souvient : « Ce gaspacho qu'avait préparé François ! ». A l'école : « La cantine est dégoué », « J'espère que ma mère aura préparé un gratin ». Dans le bus, en rue, au marché. N'ont-ils vraiment rien d'autre à dire ? A l'autre extrême, les images insupportables des camps de réfugiés, les corps décharnés. Elle crève de ces contrastes. J'irai là-bas.

(...) Mosane hait tout ce qui entre dans la bouche, dur ou mou, sec ou coulant. S'il lui arrive de grignoter une pomme ou du chocolat, pour se punir elle va se faire vomir aux toilettes. J'exagère, je sais. (...) A quarante kilos, j'arrête. Mais j'arrête, c'est quoi ? Pourra-t-elle encore ingurgiter ce qu'elle refuse depuis si longtemps ? Ignorer le regard implorant de sa mère :

- Regarde sur les photos comme tu étais ronde et belle.
- Avec Papa, oui.

Ca y est ! je l'ai encore blessée.

Pourquoi Papa est-il parti si loin ? Est-ce qu'il m'oublie ? »

1. Roman de Colette NYS-MAZURE, Desclée de Brouwer, 2008.

## Saveur du partage

La gourmandise, le goût des bonnes choses semble indissociable de l'appétit d'exister. *Le Banquet* de Platon est repas de nourritures et de paroles échangées. Ne serait-ce pas un péché de dédaigner les nourritures terrestres, don de Dieu, et ne sommes-nous pas conviés à la table du Seigneur ? Notre Dieu ne s'est-il pas offert en nourriture sous la forme de l'hostie, scandale pour beaucoup ? Pierre Desproges note avec humour : « Dieu fond dans la bouche, pas dans la main. »

Orpheline, j'ai été élevée dans plusieurs familles aux cultures parfois contradictoires, mais qui ne crachaient pas dans la soupe ni sur le bon vin. Un enfant non gourmand - pas un goinfre pour autant - semblait suspect, alors que l'entraîn à table constituait l'hommage à la cuisinière.

Il semble si naturel de partager les bonnes choses qu'on a préparées, telle cette Fruitée de mes *Singulières et plurielles*<sup>2</sup> :

« Elle aime fabriquer des confitures. Bonheur de la cueillette : fraises dodues, grappes de groseilles rouges ou blanches, cassis, prunes grasses, velours des abricots fessus. Les mains lavent et relavent, jouent dans l'eau piquée de feuilles et d'insectes. Elle s'attarde : membranes d'orange, noyaux rebelles, rubans de peaux de pommes ; des grains roulent sur le sol, s'écrasent, tachent. Les lentes cuissons irriguent la cuisine, s'élançant vers les chambres. Dans la gloire des fins d'après-midi, le jus translucide versé voluptueusement dans les pots récurés. Elle engrange ce trésor bariolé. Aux jours d'hiver, de noir être, de dérélition, elle ouvrira l'armoire, mendiera réconfort. Un trou sur l'étagère dénoncera le don. »

Tous les sens sont en éveil et participent du plaisir de cette activité immémoriale, couronnée par la fête du cadeau, du présent : « Je t'ai apporté un pot de groseilles de cet été ».

## Bonheur des cuisines

Dans cette perspective, il m'a toujours semblé que dans « la » maison, la cuisine constitue Le saint des saints :

« Aucune cuisine n'est assez vaste pour accueillir tous ceux qu'impressionnent à leur insu la salle de séjour, le salon, et que mettent en confiance l'épluchage des légumes, la cuisson d'une ratatouille. Recevoir dans sa cuisine, est-il signe de confiance plus vif ? Les enfants le savent bien ; ils pêchent au passage une pomme de terre brûlante dans sa robe des champs, un haricot ébouillanté. (...) Ils avouent et s'avouent entre deux kilos de pois à écosser ou interrogent en garnissant le plat.

2. Recueil poétique de Colette NYS-MAZURE, Collection Parler bas, Charlieu, La Bartavelle, 1992 (épuisé). Réédité en 2002 chez Desclée de Brouwer avec des photos dans la collection Littérature ouverte.

Accueil et refuge, pour soi d'abord. Dans les cafards comme dans les détresses, ce réconfort sans emphase que drainent avec eux les gestes domestiques! Laver la salade, battre les oeufs, peler les pommes pour une compote, couper des oignons et les faire rissoler. Le cœur a beau être gros à en éclater, la tête lourde et la gorge serrée, les mains adroites s'activent, rincent, épluchent, pétrissent, découpent et placent, entraînant l'être tout entier dans leur mouvement, après l'avoir arraché à la terrifiante paralysie du malheur, à son inertie. (...)

Plaisir naïf, sensuel, élémentaire de cette omelette baveuse, de ce gratin doré, de cette menthe odorante, de ce chou-fleur grenu sous les doigts, de ce bouquet sauvage posé sur le chêne. Le regard s'éclaire malgré lui, malgré soi; une espèce de chaleur, de sourde satisfaction, monte de la vaisselle rangée, de l'évier étincelant, de la table dressée. Un équilibre s'ébauche ou se rétablit.

Les désarroi peuvent s'ancrer dans ce paisible rituel, trouver la consolation des objets familiers. Le bol épouse la main désemparée, la croûte du pain gratte la joue qui s'y appuie, les oranges luisent, goguenardes, entre les poires ventruées et prêtent à sourire. Les choses nous lâchent moins facilement que les êtres, nous demeurent, alors que tout semble s'évanouir autour de nous »<sup>3</sup>.

Ce lieu familier nous offre souvent un plaisir analogue à celui que nous éprouvons à contempler certaines Natures mortes (ou plutôt « Encore en vie », ainsi que les nomment plus justement d'autres langues) que composent tant de peintres, de Chardin à Morandi.

### **Eloge de la tarte au sucre**

La tarte au sucre constitue un autre lieu de partage tendrement gourmand. Elle couronnait les repas du dimanche chez mes grands-parents paternels. Pas n'importe laquelle ! une tarte au sucre brun coulant sur un fond de fine pâte sablée, fondante entre langue et palais. Comment vous mettre en bouche le moelleux de la cassonade imprégnée par l'œuf battu dans le lait et les noix de beurre ? Une saveur sans pareille. Nous savions qu'il ne fallait pas en abuser sous peine d'écœurement, voire pire : d'indigestion catastrophique.

Avant même de savoir lire ou écrire, il était permis de participer activement à sa préparation. Séances de plaisir dans la cuisine autour de la table soigneusement nettoyée. La demi-livre de beurre remontée de la cave, mise à température de la pièce, s'incorporaient aisément à la farine fine, sable entre les doigts : 500 grammes mesurés dans un pot gradué.

Ajouter la pincée de sel intriguait : comment comprendre qu'une tarte sucrée exige une pincée de sel ? On pouvait ajouter un peu de sucre - pouah ! protestait Bonne maman, ce sera sucré à mort -, un jaune d'œuf ou un œuf entier, c'était selon : à leur insu, préparer une

3. Extrait de *Célébration du quotidien*, Essai de Colette NYS-MAZURE, Collection Littérature ouverte, Desclée de Brouwer, 1997.

tarte au sucre révélait les nuances entre familles paternelle et maternelle, leurs manies, leur religion culinaire, leurs mœurs tout court.

Après le mélange consciencieux - attention ! il reste un grumeau ! - afin d'obtenir une pâte unie, venait l'étape de la boule et du rouleau à tarte en bois, roulé dans la farine pour que rien ne colle, qu'on aplatissait en pesant de toutes ses forces. Les mains avaient été vérifiées préalablement : « montrer patte blanche ».

Poser la pâte pliée dans la platine soigneusement graissée, la déplier, l'étendre, aplatir les bords avec les dents de la fourchette en se chamaillant - c'est mon côté ! -, chiper les chutes pour faire une tarte à soi dans une toute petite forme.

Enfin garnir ce fond de cassonade brune ou blonde, bien régulièrement, le recouvrir de l'œuf battu dans un bol, puis de noix de beurre dispersées qui caraméliseraient délicieusement. Et glisser la platine dans le four chaud. Il ne restait plus qu'à attendre que le parfum envahisse la cuisine, la maison, nos mémoires.

Plus tard, lorsque nos enfants rentraient de l'école, un peu tendus, ils annonçaient parfois d'un air gaillard : « Je ferais bien une petite tarte au sucre », et je me réjouissais de les voir agir avec compétence pour les délices de tous à la table du soir.

## Dieu fait chair

Il n'y a rien dans l'esprit qui n'ait d'abord été dans les sens, nous le savons, avant même que le philosophe ne l'ait théorisé. La cuisine de nos jours se fait volontiers *light*, aromatisée ou exotique ; des jeunes couples excellent à concocter d'imprévisibles salades alors que d'autres redécouvrent la magie du pot au feu. Ils réagissent au *fast food*.

Aujourd'hui, les sens primaires dits vulgaires prennent volontiers le pas sur les sens nobles - la vue et l'ouïe - que magnifiaient les classiques du dix-septième siècle. Proust a dit mieux que personne les réminiscences liées au goût. Comment oublier la grande scène du film *Le festin de Babette* et la métamorphose opérée par la fine cuisinière française dans ce coin retiré du monde confit en puritanisme ? Qui départagera le pur et l'impur ?

J'avoue sincèrement que je me méfie un peu des gens qui n'aiment pas les bonnes choses. Se reconnaître modestement pétris de la pâte humaine, n'est-ce pas le propre des enfants d'un Dieu qui s'est fait chair par amour ? Célébrer cet amour, repas après repas, dans la reconnaissance et l'éloge.

Colette NYS-MAZURE