

LA GOURMANDISE



Cet ouvrage est la compilation créée lors d'un jeu d'écritures initié par la municipalité de Saint-Moreil et l'association les Mots voyageurs en 2021.

Bonne
lecture

La Gourmandise par Florence Madouraud-Delarbre

La gourmandise ne se résume pas à la gastronomie mais à tout ce qui nourrit l'esprit, le cœur et le corps. Tout ce que je trouve délicieux et dont je peux en reprendre encore et encore.

Les petits bonheurs, madeleine de Proust, tout ce qui met mon cœur en joie.

J'aime tout particulièrement l'été, la chaleur du soleil sur ma peau, la beauté du Lac (Vassivière). Entrer dans l'eau, frissonner puis nager, oublier le poids de l'existence...

Préparer un repas que l'on va déguster entre amis, bien arrosé de bon vin et de rires, choisir les légumes du jardin, les fruits...

Sentir la légèreté du coton d'une jupe frôler mes jambes...

Déguster une glace, se rafraîchir le palais pendant une après-midi très chaude, fermer les yeux pour apprécier les saveurs de ce moment exquis...

Caresser un chat, mettre ses mains et son visage tout contre sa fourrure, l'écouter ronronner, lui donner à lécher le reste de ma coupelle de yaourt à la Grecque, en prenant soin d'en laisser un peu plus à lécher, la regarder se régaler puis se lécher les moustaches de satisfaction !! Hum quel plaisir dont je ne me lasse pas, elle non plus.

Il y a la lecture, moment solitaire mais pas vraiment puisque je suis avec les personnages du livre, dans leurs histoires comme si je les connaissais...

Le dessin, l'écriture, tout ce qui passe de l'esprit au geste, au bras, à la main et qui au final, en passant par tant d'émotions est-il vraiment le résultat escompté ?

La famille, c'est la bienveillance que l'on se porte entre nous, des souvenirs communs et tous ceux que l'on va créer en partageant un moment, des discussions autour d'une table, d'un repas, c'est précieux.

Mon goût pour l'Art, être émerveillée, trouver une beauté particulière à une œuvre, en ressentir un plaisir divin parce qu'une musique, un chant, une voix, un dessin, une peinture, un livre, un film, une sculpture, un objet vous procure une émotion forte, intime.

Ce qui est du contexte familial et qui peut apporter le sentiment que l'on s'est enrichie de cette œuvre sans même la posséder.

Juste parce qu'un moment de contemplation, d'écoute peut donner un sentiment amoureux, c'est un peu une chasse au trésor...

Cueillir un bouquet de fleurs, j'adore, c'est si beau puis il y a la mise en scène, choisir le vase, les disposer afin qu'elles soient magnifiées et que mon regard s'en trouve charmé.

Avec les fleurs, le parfum, quelques gouttes de mon parfum préféré sur moi, un vêtement, une écharpe et c'est un luxe terriblement irrésistible.

Marcher dans la campagne avec tous les sens en éveil.

La vue : la nature, les animaux

L'ouïe : écouter le chant des oiseaux

L'odorat : le parfum des cyprès, des bois, des champignons, l'odeur de l'herbe fraîche coupée

Le goût : c'est si bon de manger une cueillette de girolles, de châtaignes, de noisettes...

Le toucher : marcher nu-pieds dans le sable, dans l'herbe fraîche

Je suis gourmande de tous ces petits plaisirs et mon esprit n'aspire qu'à s'en délecter encore.

Il y a l'amour, comme une terre promise avec tant de saveurs qui vous ravissent et qui donne à votre vie un appétit insoupçonné...

Une tasse de thé vert avec un quartier de citron, ma came !

Le chocolat

Les tomates du jardin

Le fromage

Le poison

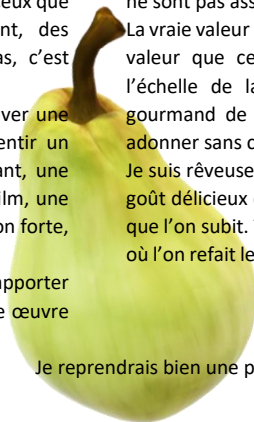
Un verre de vin blanc

Que valent les meilleures choses de la terre si elles ne sont pas associées au plaisir ?

La vraie valeur même d'une toute petite chose n'a de valeur que celle que vous lui attribuez et dans l'échelle de la gourmandise, il vaut mieux être gourmand de choses accessibles pour pouvoir s'y adonner sans complexes.

Je suis rêveuse et chaque moment où je rêve a le goût délicieux d'un moment volé au monde de folie que l'on subit. Tout comme ses moments entre amis où l'on refait le monde, un verre à la main, trop bon !

Je reprendrais bien une part de mon menu préféré, et vous ?



Fondre de plaisir avec Sandrine Durbin

Toute l'année j'y pense
Et quand arrive décembre
Je commence à tourner
Autour des ateliers
Afin de repérer
Délicatement posés
Les délicieuses bouchées

Et là...
Quand je les vois
Surtout ne pas céder
Surtout ne pas craquer
Surtout ne pas rentrer
Surtout ne pas baver
Rester stoïque
Et espérer
Qu'une personne bien intentionnée
Saura assouvir ce désir
Qui me consume toute l'année
Et saura m'offrir
Pour fondre de plaisir
Mon rêve de marrons glacés.



Gourmandise de Carole Ben Toumia

Il y a si longtemps que nous nous connaissons...

Je crois que notre rencontre remonte à ma première cuillère de compote, à moins que ce ne soit la première de bouillie. Je ne me souviens pas très bien.

Depuis ce jour, tu m'accompagnes, toujours présente à mes côtés.

Bien souvent j'essaie de t'éloigner mais tu es bien accrochée. Parfois je t'accepte tant tu m'apportes d'odeurs, de couleurs, de textures, de rencontres, de lectures, de joies, de bonheurs, de câlins, de bisous, de reconnaissances.

C'es toi qui agrémentes ma vie mais arrondis mes pantalons. Quand même, ne pourrais-tu pas parfois, ..., souvent m'orienter vers des brocolis, des radis, des salsifis...

Du coup, je ne sais jamais trop si je t'apprécie...

Un coup « non », un coup « oui ».

En somme, même si parfois je te déteste : on te dit « péché », je te dis « plaisir », on te dit « défaut », je te dis « richesse ».



Gourmandise, Florence Lefebvre

Génoise légère,
Odeurs d'enfance,
Ustensiles qui traînent,
Réglisse un peu amère
Mille et un souvenirs
Attendrissants
Nouveautés à découvrir,
Délicieuses,
Iles flottantes,
Sucré ou salé,
Émerveillement.



Silence, on déguste ! François Hannover

J'ai appris la gourmandise de mes parents. De ma mère le plaisir des bons mets, ceux qu'elle confectionnait pour nos dîners « ordinaires » - crêpes aux champignons, endives au jambon (ce qui est bon dans les endives au jambon, c'est la béchamel gratinée), galettes de crème de lait - ou ceux marquant un jour exceptionnel : rôti de veau sauce madère (dont les parts étaient entrelardées de fines tranches de bacon), gâteau de châtaignes si long à préparer à cause des petites peaux acides qu'il faut prélever, petit salé du 15 août qui se prenait dans la moustache de l'oncle Paul.... Maman avait appris à cuisiner très tôt au temps où « l'économie familiale » était le maître-mot dans toute la société de l'entre deux guerres. Rigueur imposée qui ne l'empêchera pas d'être gourmande à un point difficile à imaginer. Mon père, lui, m'a montré que la gourmandise, vaguement répréhensible sur le plan moral, était pourtant légitime. Un souvenir précis ravive ce sentiment.

La table dominicale est baignée de la lumière de juin qui entre généreusement par la porte-fenêtre. Trop jeune pour prendre part aux joyeuses disputes de mes aînés, j'attends avec impatience la fin du déjeuner pour retourner dans le jardin. J'y ai tracé un circuit sinueux qui complique le trajet de mes billes en terre, propulsées par les pichenettes douloureusement apprises de mes frères. À la couleur de chacune correspond un cycliste en plomb - Mercier, Gitanes ou Peugeot - que j'ai hâte de retrouver.

Au moment de mettre le couvert déjà, la réponse « fourchette » à la question rituelle « pour le dessert, cuiller ou fourchette ? » avait ouvert la curiosité et

l'appétit. Dans le fracas maladroit du changement d'assiettes, maman se rassoit et pose devant elle un gâteau, mystérieux pavé aux formes régulières, arrondies par un nappage de chocolat noir. « Rien de bien compliqué » commente-t-elle, souriant modestement au milieu des exclamations. C'est le dessert préféré de papa, celui pour lequel, d'un ton autoritaire et définitif et sans plaisanter, il va exiger le silence complet - oui, le silence complet - pour le savourer sans entraves. Huit parts sont promptement coupées, pas assez identiques. Ma petite sœur est requise pour le tirage au sort et pourtant les contestations continuent. Enfin le silence solennel s'impose : chacun semble déjà se délecter par avance. Les glottes s'agitent, un sourire gouleyant éclaire les visages, les bouches se taisent, les yeux parlent.

J'ai devant moi un petit immeuble au toit plat, dont les étages alternent biscuit et crème au beurre au café. Dans l'assiette plate et carrée en faïence craquelée, à larges trottoirs - héritage de nos grands-parents paternels - le gâteau cache un décor un peu désuet. Le bord coupant de ma petite fourchette s'enfonce d'abord dans la ganache, s'arrête un temps sur le biscuit à peine imbibé d'extrait de café qu'elle coupe

sans effort. Le moelleux ciment de crème au beurre scintille, dégorge à peine et déjà la deuxième couche de biscuit rompt. De couche en couche, la fourchette atteint la faïence avec volupté, crisse doucement sur les aspérités de l'assiette.

Je prends garde à maintenir la tranche intacte, pour en profiter dans son intégralité. À mon palais se



mêlent l'amertume du chocolat noir, puis le sablé blanc du biscuit et la rondeur de la crème au beurre rendue croustillante par un peu de sucre... Le temps s'est arrêté. Aujourd'hui, soixante ans plus tard, mes sens retrouvent intacte la gourmandise de ces textures et de ces saveurs, avec une acuité augmentée par le silence dont je comprends maintenant la nécessité. Je regarde mon père, visiblement comblé. En reculant sa

chaise, il sort son briquet de sa poche, tapote doucement mais avec énergie une gauloise bleue sans filtre sur son ongle, pour tasser le tabac. Il boira son café en fumant, avant de proposer à mes frères une partie de cartes... Dans le jardin, mon tour de France est rythmé par les notes toujours renouvelées du boléro de Ravel qu'on donne dans le restaurant proche.



Croissant aux amandes,

Johan Jooren

Ce qu'il est le meilleur dans un croissant aux amandes c'est quand, le dimanche matin vers 10h30, je partage un petit café avec des amis sur la terrasse aux soleil et je m'offre un croissant aux amandes. C'est après avoir mangé ma pâtisserie de retrouver au fond du pochon la dernière amande avec son sucre glace et le déguster attentivement, longuement.



Gourmandise - Qu'est-ce que la gourmandise, ou plutôt qu'est-ce qu'être gourmand ? Nathalie Kayser Marchal

La gourmandise était considérée comme un péché, pour l'intempérance qu'elle dévoilait. Être gourmand, c'était manquer de volonté. Aujourd'hui, être gourmand n'est pas aussi négatif : être gourmand de la vie, croquer la vie à pleines dents, sont des notions dérivées de la gourmandise plutôt bien vues. Les gens non gourmands manqueraient même un peu de fun pour toute une partie de la population. Les temps changent n'est-ce pas. Ceci dit, je ne pense pas qu'il n'y ait qu'une catégorie de gourmands.

Les gourmands qui se satisfont de peu : ils prennent un petit gâteau en rosissant de plaisir, le grignotent lentement et en savourent longuement la moindre note d'arôme. Des gourmets, certes ; si ce petit gâteau les a non seulement satisfaits mais également repus, ce sont aussi des gourmands. Il n'est pas besoin d'avoir un grand four pour croquer la vie.

Les gourmands qui doivent en avoir plein la bouche. Je fais partie de cette catégorie. Ma gourmandise à moi n'est pas de déguster, c'est d'ingurgiter un maximum ce que j'apprécie, très rapidement, jusqu'à la sensation des 'dents du fond qui baignent'. A ce moment-là seulement, je conviens du plaisir que j'ai eu à manger un plat. Savourer c'est dévorer.

J'ai eu les oreillons à vingt ans passés, un été à Saint-Moreil. Je ne sais plus pour quelle raison, un midi, c'est Alice qui me prépara mon repas pendant que j'agonisais comme une pauvre fille au fond de mon lit. C'était un plat simple : du riz à la sauce tomate. Mais c'était du riz pilaf, avec une tomate revenue dans de l'huile et du thym. Ce fut une révélation. Bien loin des plats excellents mais un peu fadasses et hautement roboratifs de ma mère qui ne connaissait en gros que sel, poivre et persil (hélas pour ce dernier), cette cuisson toute nouvelle pour moi m'ouvrit à la curiosité des goûts exotiques. Exotisme très relatif au commencement ! Merci donc à Alice d'avoir initié en moi l'appétit de la recherche de nouvelles saveurs. En effet, quel plus grand plaisir peut avoir un gourmand que de mélanger des goûts, des textures, de piocher dans la palette des épices pour s'ouvrir de nouveaux horizons gustatifs... la gourmandise c'est une explosion de petits bonheurs à chaque (grosse) bouchée.



TUTTI FRUTTI, Frédérique Broudic, août 1988 - « Gourmandise des yeux »

C'est par un bel été
Qu'on les voit s'étaler

Il y en a pour tous les goûts
Des très fermes et puis des mous

Des tendres et juvéniles
Qui sont plutôt fragiles

Des gorgés de soleil
Qui sont de vraies merveilles

Des talés, tous ridés
A vous épouvanter

Voici quelques myrtilles
Qu'un rien du tout habille

Abricots et pêches
A la peau plutôt rêche

Fruits rouges des bois
Se dressant plein d'émoi

Pommes d'un miel éclatant
Pulpeuses sous la dent

Poires aux cônes provocants
Quelque peu insolents

Mais attention il ne faut pas toucher
Et des yeux simplement savourer ...

Si vous voulez que deux d'entre eux un jour
Se laissent croquer en se pâmant d'amour !!!



Cunégonde a la carte ! Virginie Bonnefond



Elle est là, dans ma poche. Il y a mon nom, mon prénom, ma bobine et cette mention « carte de presse »...

Moi à qui on reproche depuis des années de me mêler de tout, d'avoir un avis sur tout (et de le donner !), moi Cunégonde Confiture, oui moi, je vais donner mon avis au monde entier et ce sera mon métier !

Les débats de société, c'est pour moi ! Les injustices, c'est pour moi ! Je peux tout dire, tout décortiquer, je suis journaliste !

Tiens, Elvis gigote dans mon sac à main : le téléphone sonne. Il faut que je change cette sonnerie sur laquelle tout le monde se retourne dans la rue ! Jaihlouse Rock ! C'est tellement beau que, parfois je ne décroche pas juste pour écouter ce divin Elvis, banane et déhanché légendaires...

- Oui bonjour !
- ...
- Oui bien entendu, je suis disponible pour vous,
- ...
- Très bien, j'attends votre mail...
Merci Monsieur le rédacteur en Chef, merci

Oui messieurs, Mesdames, le rédacteur en chef du magazine Commentaires vient de faire chanter Elvis... Mon Elvis, celui de MON sac à mains... Il a besoin d'un article d'opinion sur « nos assiettes ». Ne riez pas c'est un thème sociétal : bien manger, la santé, les circuits courts, le bien-être animal. Oui moi, Cunégonde Confiture, je vais être publiée...

Nos assiettes... Direction le marché couvert. Ces odeurs de fruits et de légumes mêlés. Tous les sens en éveil : le nez mais

aussi le bruit, on hèle le chaland : à qui aura la plus belle marchandise, au meilleur prix, la rôtissoire, les étals de produits plus juteux et plus savoureux les uns que les autres.

Une petite dame toute courbée attire mon attention. Cabas à la main, elle attend son tour chez le fromager. Je pose mon téléphone enregistreur près de nous : elle m'explique comment le gigot d'agneau flageolet et les tableés du dimanche en famille s'est transformé en plateau de fromage à la gelée de cerises... Quoi ? De la tristesse ? De la nostalgie des années de labeur en cuisine pour des ingrats qui m'aidaient à peine pour faire la vaisselle ? Ah non, je goûte maintenant, Mademoiselle, les joies de manger ce que je veux le dimanche : un plateau de fromages avec de la gelée de fruits... un brebis à la cerise, un chèvre à la pomme, un roquefort à la poire, un gruyère à la banane... les couleurs tendres qui vont du beige au jaune du fromage et la couleur tranchée du fruits. La douceur du sucre sur les papilles sur une franchise de goût de lait caillé, vieillit à l'abri des regards et de la lumière. En plus je n'aime pas le gigot ! Et peut-être encore moins les flageolets !

Je continue mon chemin à travers les étals bruyants... Ah ! Une jeune femme pressée, sac à main à la main, talons et chignon... Elle cherche de quoi grignoter sur le pouce, entre deux dossiers... Quoi ? Une salade ? Ah non ! Sachez Mademoiselle qu'entre deux dossiers, moi ce dont j'ai besoin, c'est de douceurs : un pain frais et encore chaud, une tablette de chocolat avec des noisettes... Voilà de quoi j'ai besoin. La séance de sport du soir fera sans doute déculpabiliser cette working girl...

Un peu plus loin un monsieur, la cinquantaine, gamin morveux à la main, l'œil noir mais le regard clair... Une mémé à cabas, des bobos canette à la main, des

enfants aux yeux brillants, des papas pressés, des mamans attentives. Ils ont tous mis à mal ce que je pensais qu'ils faisaient ici ... Les mamies ne font plus de gigot le dimanche, les bobos boivent du coca, les working girl se gavent de chocolat, les papas éduquent des enfants aux nez coulants... les traditions changent, mais la matinée au marché est toujours source d'échanges et de surprises, de beau temps

et de saveurs. C'est une spécificité humaine : la gourmandise...

Au sol, des moineaux se réunissent pour se régaler de miettes... Un boucher se penche au-dessus de son étal, le bras tendu vers un beagle ravi : il aura son os du marché ! la gourmandise serait-elle donc universelle ? Je tenais là mon premier bel article, philosophique et engagé...

La confiture ou l'histoire d'une gourmande... Marlène DEYRAS

*Choisir d'abord son pot de confiture
Selon ses envies
Selon ses désirs
Choisir son parfum
En se laissant envahir par ses souvenirs
Le parfum des étés de notre enfance
Revivre le souvenir d'une douce journée de vacances
Le panier de grand père revenant du jardin
Rempli des plus beaux fruits mûrs à point
La cuisine de grand-mère et son doux parfum
Son tablier prêt à accueillir des milliers de câlins*

*Ouvrir doucement son pot de confiture
Humer, sentir,
Laisser les arômes vous envahir
Tremper pour les plus audacieux
Le doigt dans la confiture
Et lentement retomber dans l'enfance
Le doux jus des cerises cueillies au jardin
Les mûres ramassées tout au long du chemin
Les petits déjeuners partagés en famille
Pain grillé, brioche aux odeurs de vanille*

*Alors prendre son panier et parcourir les chemins
A la recherche des baies enivrées de soleil
Les plus juteuses, les plus savoureuses
Mûres, prunes, framboises, groseilles
Faire chauffer sa bassine de cuivre
Et ouvrir le carnet de recette de grand-mère
Mélanger un par un les ingrédients
En appréciant la bonne odeur qui envahit sa maison
Surtout laisser la porte entrouverte
Et attendre patiemment
Qu'une main vienne frapper à votre porte
Et se laisse à son tour envahir par la gourmandise
Lui laisser choisir le pot de confiture, et apprécier le doux moment
La gourmandise est encore meilleure quand on la partage*

Une gourmande



La soupe de châtaignes au lait, Nathalie Kayser Marchal



Je constate dans mon entourage que dès que j'évoque la soupe de châtaignes au lait, ça pince le nez. Je ne comprends pas. Dans mon enfance, les châtaignes, à la saison, j'en mangeais à en bâfrer, quitte à me brûler sévèrement les doigts quand elles étaient cuites dans la cheminée. J'adorais cela. En plus, c'était nourrissant, ça remplissait la bouche et leur parfum, plus délicat que leur texture farineuse, vous remontait dans les narines. Trop bon, comme on dit aujourd'hui.

Ma mère les préparait parfois en soupe. La recette en était simple : châtaignes cuites à l'eau mélangées dans un grand bol de lait chaud, saupoudrées d'un peu de sucre si nécessaire. Pour un automne un peu frileux, c'était le plat idéal avant d'aller au lit : réconfortant, chaleureux, au goût gentiment sucré, un vrai plaisir d'enfance.

Bien des années plus tard, j'ai voulu partager ce petit bonheur simple avec ma propre famille. La recette est simple, mais le ramassage puis la préparation des châtaignes un peu longs (aujourd'hui, on trouve des bocaux tout aussi efficaces). Les bols une fois sur la table, j'attendais impatiente, peut-être pas un déferlement de joie, au moins un 'trop bon' collectif.

J'ai dû préparer un autre plat en urgence. Le flop, le fiasco. Pire : la dé-cep-tion. Ils n'ont pas aimé ! Et quand je dis 'pas aimé', c'était VRAIMENT 'pas aimé'.

- C'est quoi ce truc, c'est immangeable ! ça ressemble à rien.
- C'est dégueulasse, appelle pas ça de la soupe, et c'est ça qu'on te faisait manger ?

Mon frère, ce traître, ajouta un jour que je lui racontais ma triste expérience : 'ah non mais moi, les châtaignes au lait j'ai toujours trouvé ça infect'.

J'ai fini mon bol cette fois-là encore, mais tout à coup, il ne me tentait plus. Eveiller les autres à la nouveauté, ça vous donne tellement de joie. Il peut y avoir des ratées, une pâte trop cuite, un légume trop croquant, un plat trop épicé, ou pas assez salé, une recette mal équilibrée. Ce n'est pas grave, on réessaye, on a toujours un petit encouragement.

Mais là, c'était pire que tout, le genre 'ne nous ne refais jamais ça'. Qu'est-ce que la gourmandise si on ne peut la partager avec les siens ?

La Charlotte des Neiges d'Annick Felgines



Voilà premier décembre j'ai 50 ans aujourd'hui, je suis seule dans cette ville grise sans saveur, aux odeurs de bitume. Je me lance allez ! Je pars direction les montagnes. La route vers les Pyrénées est longue mais les paysages sont de plus en plus beaux. J'ai grignoté mon sandwich acheté à prix d'or, dans une station-service glauque.

Village après village, fatiguée je me gare sur cette petite place où les arbres défeuillés offrent à mon regard leur majesté rassurante. Personne, juste une faible lueur dans une arrière-boutique. Ma curiosité et ce délicat fumé de viennoiseries me poussent à

franchir cette porte. Un jeune homme m'accueille visiblement étonné. Après quelques échanges de politesse, j'apprends qu'il vient de reprendre cette petite boulangerie pâtisserie et que son affaire a du mal à démarrer. Il est seul pour tout gérer et de ce fait ne peut pas exercer son métier comme il l'imagine.

Tout en me dévoilant ses projets, il me fait déguster des mignardises généreusement, farcies de crème au beurre onctueuse légèrement parfumée à la fleur d'oranger, des macarons aux couleurs de printemps, au goût pétillant d'où émane un parfum suave de vanille et d'amande. Tout ce qui m'entoure me ravi. Dans le four, les petits bonhommes de pains d'épice se parent d'une couleur mordorée. J'ai hâte que la cannelle et le miel m'enrobent de leurs arômes. Dans une casserole en cuivre cloque le chocolat lisse et brillant. Je l'imagine nappant des religieuses, des éclairs, ou remplissant des moules de Noël. C'est décidé je vais l'aider ! J'ai du temps et j'aime cet endroit au relent d'enfance faisant remonter l'effluve des boules de coco, activant mes papilles au souvenir des glaces à la pistache, de la tarte aux fraises de ma grand-mère gorgée de soleil, de la pachade aux myrtilles un petit fruit fragile cueilli le matin.

Premier coup de main : décorer l'armée des petits sujets ; billes de bonbons dragéifiés anisés et colorées pour les yeux, les contours de la bouche en sucre glace, une touche de pâte d'amande pour le noeud papillon. Ensuite remplir les chouquettes de chantilly légère, blanche comme la neige à dévorer en une seule bouchée. Mais aussi finir la nougatine, subtile association de caramel blond et d'amandes effilées. Tous ces mélanges embaument.

Les jours passent dans la bonne humeur, mon plaisir est intact. Les clients sont au rendez-vous, les retours sont positifs. Les idées germent entre autres celle de créer un dessert gourmand unique : " La charlotte des reines "alliant de fins biscuits moelleux au velours de la crème et de fruits mûrs à point. Pari réussi mais mon père personne s'en souvient !

Le gâteau, Nathalie Kayser Marchal



Elle s'appelait Marguerite. Je n'avais pas dix ans que je pouvais déjà la regarder de haut tellement elle était petite, petite et cassée en deux. Vieille aussi. Mais à dix ans, les plus de trente sont vieux, alors au-delà, pensez...

Nous revenions à Saint-Moreil à chaque congé. Ma mère en était originaire et y était viscéralement attachée. Mon père, prof, nous donnait l'occasion d'y rester de longues vacances ; son monde à lui, c'était le jardin. Nous y reviendrons.

A chacun de nos retours, Marguerite nous attendait pour nous offrir son 'gâteau raté'. Il était toujours raté, il manquait toujours un petit quelque chose. Elle avait toujours honte de nous donner cela qui ne ressemblait à rien. Je ne me suis jamais rendu compte qu'un seul de ses

gâteaux ait pu être raté.

Ce n'était rien d'autre qu'une base de biscuit de Savoie fourré, quand elle avait eu le temps de la préparer, d'une ganache au chocolat. Mais dire cela ne dit rien. Imaginez plutôt un gâteau de Savoie toujours juste cuit à point, tout moufle, à cet équilibre où l'on ne mâchouille déjà plus la pâte élastique mais où l'on n'a pas encore cette sensation décevante en bouche du légèrement friable d'un gâteau trop longtemps resté au four. Léger comme un nuage, la croûte fine et craquelée, une couleur de soleil, l'impression d'avaler une goulée de vent parfumé.

Et la ganache. Ah, la ganache. Elle apportait ce petit je-ne-sais quoi qui rendait la consistance parfaite au gâteau pour un dégoulinement de plaisir jusque dans l'estomac.

Il ne restait jamais, il me semble, ne fût-ce qu'une miette pour le soir.

Mes parents décidèrent de déménager à Limoges, nous passâmes alors même nos week-ends à Saint-Moreil. Sans fait marquant dans les semaines qui s'égrenèrent depuis, la régularité des gâteaux de Marguerite s'estompe dans ma mémoire. Mais le goût... Ce goût s'est imprégné dans mes papilles ; quand je repense à ce gâteau, j'ai l'impression de l'avoir de nouveau sur la langue. J' imagine qu'avec le temps, le palais changeant, je ne retrouverais plus les mêmes sensations si j'avais l'occasion d'en déguster un de nouveau. Qu'importe, les gâteaux de Marguerite ont enchanté mon enfance.

LA GOURMANDISE, BREDIER PARDOUX Martine

Les gâteaux dont on retrouve la saveur, le craquant, 30 ans plus tard
sur nos papilles,

les clafoutis avec les cerises et leurs noyaux .. le vrai,

les tartes à la pâte épaisse et la garniture généreuse,

les plats qui mijotent sur le coin de la cuisinière à bois,

la confiture .. avec du beurre ... sur une tranche de pain,

les fruits dans les haies,

les fraises dans le jardin.

LA GOURMANDISE

Ma Madeleine

de Proust

Elle est chez vous, dans un petit recoin du chemin.



Les noisettes de terre, Nathalie Kayser Marchal



Je devais avoir une dizaine d'années. Dans « son » jardin, mon père m'avait fait découvrir un jour une petite fleur sauvage qu'il dénomma noisette de terre. Ses fleurs blanches, en petits bouquets, ressemblaient vaguement à des fleurs d'angélique. Il fit bien attention en la déracinant à remonter d'assez profond un tubercule, guère plus gros qu'une bille. Après l'avoir finement pelé, il me le fit goûter.

Cela avait un petit goût de noisette avec le croquant d'un radis. Je pensais tout connaître des trésors de ce jardin et voilà que soudain j'en apprenais encore quelque chose, qui gisait là, juste sous mes pieds.

Eh bien, il n'y avait qu'à ramasser. J'étais bien entendu prête à retourner toute la parcelle pour déterrer ces petites douceurs, mais mon père me fit remarquer sagement qu'une ou deux, c'était bien suffisant car il fallait laisser la plante se développer. En faire une pleine récolte aurait non seulement ravagé le jardin (je pouvais bêcher tout mon soûl, 'mais ailleurs qu'ici s'il te plaît') mais surtout c'était s'assurer qu'il n'y en aurait plus la saison suivante.

C'est peut-être le seul moment que j'ai regretté ne pas avoir pris le temps d'une vraie dégustation. J'avais à peine croqué que je me retrouvais frustrée, forcée d'attendre un an pour pouvoir renouveler cette expérience si curieuse, de découvrir une saveur connue sur un support alimentaire très différent. C'était si petit, si fugace, si plein de vide au palais... si tentant.

Attendre, devoir attendre. Parfois plus de vingt ans pour se régaler à nouveau. En Limousin, j'étais terriblement friande de champignons de bergère. Ce nom ne vous dit rien ? Des coulemelles alors. Non plus ? Des lépiotes, peut-être ? Bref, un grand champignon, 30 centimètres de haut, avec un énorme chapeau fragile, 30 centimètres de diamètre. Vous mettez un chapeau à cuire dans une poêle, il vous fait toute la poêle, avant de fondre comme peau de chagrin. Déménageant à Strasbourg, je n'avais jamais retrouvé ce champignon en Alsace... Jusqu'au jour où j'en découvris dans le piedmont des Vosges. Oui, plus de vingt ans avant de saliver à nouveau sous ce petit goût acidulé si particulier à ce champignon, le sourire béat de la gourmande enfin rassasiée.