

« Faire le plein des sens...et décrire un lieu, une personne, un objet, etc...(au choix) que vous aimez, en utilisant les 5 sens.

VISION-OUÏE-TOUCHER-ODORAT-GOÛT ».

Sur les prés blancs et scintillants, la neige tombe.

Je pousse la lourde porte du gîte, le carillon joue ses notes accueillantes.

Des odeurs mêlées se dégagent du parquet ciré, du vin chaud aux épices, du chocolat chaud, des thés exotiques, des crêpes sucrées, du bois qui se consume et fume.

Ohhhh, le spectacle sons et lumières !

Dans la cheminée, le mouvement vert-bleu des flammes tremble autour du « jaune-orangé ».

Je retourne la bûche, le feu danse, crépite et c'est alors un festival de gerbes d'étincelles, rythmé par des craquements et des détonations dans le conduit.

Puis, c'est le bonheur de la douce chaleur sur mes doigts engourdis, et du plaisir pour mon dos qui se réchauffe.

Comment résister au moelleux plaid et à la compagnie du matou qui ronronne sur la peau de mouton ?

Je me pelotonne, je regarde, j'écoute le feu, je ne fais rien, je savoure la flambée, fascinée, hypnotisée.

Fermer les yeux et rêver de pommes en papillotes farcies de gelée de groseilles et saupoudrées de cannelle, cuites à la braise.

Hum ! Le bon goût de la cuisson au bois !

La famille va se régaler d'une poêlée de châtaignes et de chamallows grillés.

Quoi de mieux qu'un bon feu partagé pour mettre tous les sens en éveil ?



Il est un endroit extraordinaire où tous les sens sont en ébullition. Non, ce n'est pas un marché de Provence cher à BECAUD, ni celui de MONBRISON...tout simplement les Halles Diderot.

Dès la porte franchie, une joyeuse ambiance vous accompagne dans les allées. Sur la droite, le délicat parfum des roses, celui plus prononcé des jacinthes et l'étourdissant nuage de mimosa vous enveloppent. Fermez les yeux, vous êtes au jardin des senteurs.

Avancez, sur votre gauche, des odeurs fortes et puissantes vous assaillent. Où êtes-vous ? En Bretagne : c'est la marée montante et le roulis des vagues qui vous berce. Réveillez-vous pour le retour des bateaux environnés de mouettes criardes ; sur le quai, les pêcheurs s'interpellent bruyamment. Poissons, crustacés, coquillages vous invitent à sortir le porte-monnaie, ne résistez pas...quelques personnes sont passées très vite devant l'étal, presque une fuite, elles n'aiment pas le poisson !

L'arôme subtil du café frais vient chatouiller vos narines, laissez-vous tenter. « Un petit café, s'il vous plaît » que vous buvez lentement à petites gorgées.

Mais voilà qu'on se bouscule du côté des fromages. C'est un beau voyage qui vous est proposé ! De l'Auvergne à la Normandie, des Pyrénées à l'Italie en passant par la Savoie et la Corse, que de saveurs : le puissant Roquefort, le Camembert crémeux à point,

La fourme fruitée, la tomme fraîche de montagne, le piquant du Parmesan, le moelleux du Gorgonzola...ravissent vos papilles et vous plaignez les allergiques aux dérivés du lait ! Pendant votre attente, avez-vous entendu les sonnailles des troupeaux se rendant à l'estive ?

Quelques pas de plus et vous voilà devant le banc du primeur. C'est un festival de couleurs : le violet des aubergines, du raisin Muscat et des prunes, toutes les nuances de rouge des tomates et poivrons, des fraises et cerises, la touche orangée des abricots et poires, la palette verte des élégants poireaux, ces choux ventrus et des salades croquantes. Vraiment vous êtes devant une toile de maître et le choix va être difficile. Mais ne touchez à rien, on va vous servir.

Soudain une rumeur côté boulangerie-pâtisserie vous attire. Précipitation et gourmandise pour déguster un morceau de pain croustillant, de la baguette aux céréales, une petite tranche de brioche encore chaude, un carré de chocolat maison. Que de plaisir, que de douceur, vous retombez en enfance, c'est si bon.

Il me semble que vous avez oublié un arrêt, celui du boucher-charcutier. Je sais que ses charcuteries sont très goûteuses, les poulets fermiers bien dodus, les rôtis variés et appétissants, les propositions de plats raffinés. Pourquoi ne vous arrêtez-vous pas ? Ah, vous n'êtes « pas très viande » et puis c'est l'heure de partir pour préparer le déjeuner, alors à bientôt.



Rangée dans un coin, sur le plan de travail de la cuisine, elle trône aussi sérieuse qu'indispensable : la machine à pain.

C'est une enquête qui le révèle ; le confinement a fait bondir les ventes de cet appareil de cuisine qui n'existait pas dans mon enfance.

Son aspect «rondouillard», rassurant, aux courbes presque féminines, dissimule une promesse : celle de «faire soi-même». Cela peut-être son pain ou d'autres choses, d'ailleurs, comme les confitures ou diverses pâtes. Devant ce robot tout en rondeurs, ne nous vient-il pas l'envie de le caresser, de sentir sous ses doigts cette matière lisse et brillante ?

J'ose à peine imaginer le même engin avec des angles pointus, chromés, brillants, clinquants avec des allures d'auto tamponneuse !

Un capot muni d'un hublot nous permet, en le soulevant, de manipuler la cuve cachée à l'intérieur et d'observer discrètement le travail lent et patient de l'engin.

Car le fantasme actuel est bien là : faire son pain ! Ne pas dépendre de l'artisan du quartier, pénétrer les mystères de la transformation des ingrédients mélangés, surveiller la fermentation du coin de l'œil dans cette alchimie douce et molle qui fait de la farine, de l'eau, du sel et de la levure un aliment vieux comme le monde.

Il y a dans cette machine, un «semblant» de retour aux âges anciens car l'époque et la technologie nous épargnent le pétrissage à mains nues, la levée et la cuisson en quantité pour toute une tribu. Soit ! En sélectionnant le programme de démarrage, nous avons la sensation de nous rattacher, malgré tout, à des racines invisibles, à une humanité simple et pré-industrielle, une manière de nous rassurer en ne concédant pas à quelqu'un d'autre l'action de nous nourrir, une sorte de revanche sur la technicité de notre époque.

«Je le fais moi-même». En disant cela, j'échappe à la standardisation de notre temps, aux compositions mystérieuses qui s'étalent au dos des emballages, à une provenance incertaine, douteuse. Cela se clôt parfois par cette affirmation décidée et imparable : «ça n'a rien à voir !»

Je verse l'eau dans la cuve. Elle s'écoule en une petite cascade cristalline comme un frêle bruissement de gouttière un jour de pluie.

Puis, prendre le sac de farine, éprouver sous ses doigts cette souplesse matelassée, verser la quantité nécessaire dans la cuve, rectifier la dose en prenant avec ses doigts cette matière à la fois cotonneuse et impalpable qui s'amoncele en petits tas neigeux, en conserver la trace entre le pouce et l'index nous ravit comme l'enfant peut l'être en faisant des pâtés de sable sur la plage .

La curiosité aidant, il nous faut parfois compléter cette première sensation par une autre : olfactive celle-là, un peu fade et douceuse, en cherchant, en explorant

l'endroit, en rapprochant ses narines de la matière et en y remarquant peut-être des senteurs de sous-bois ou de champignons ...

Un petit sachet de levure déshydratée complète l'appareil.

Cette substance sableuse, granuleuse sous les doigts exhale un parfum aigrelet comme celui de la bière quand le nez effleure la mousse.

J'appuie sur le bouton de démarrage et voilà que l'engin se met à fonctionner, non pas régulièrement mais avec des à-coups, en se plaignant, en geignant, avec des soupirs de mécanique lasse, des halètements de bête vorace !

Elle suit aveuglément son programme bien caché dans ses entrailles et n'en dévient pas d'un pouce.

Une heure passe et en regardant par le hublot, je constate qu'une alchimie s'est opérée, anatomique, physiologique quasi animale. L'informe a fait place à l'organisé, au structuré. Une matière grisâtre gonfle à vue d'œil, presque sous mes yeux.

Il me vient à l'esprit une image curieuse. Je me mets à penser à une véritable gestation. Tout y est : la machine aux formes rondes; la cuve, sorte d'utérus de métal dans lequel se développe un être protéiforme, souple, collant parfois aux doigts ; une sorte d' «alien» sans yeux ni bouche menaçante qui attendrait son heure dans le silence de cette fermentation mécanique .Non ! Tout cela est rond, souple sans aucune agressivité !

A l'heure dite, je sors la cuve et la renverse sur le plat fariné. Je ressens tout à coup cette jubilation d'enfant malaxant la terre mouillée ou le sable. C'est souple, collant, ça s'étire sous les doigts en faisant de grands fils. Tout le jeu consiste à rassembler cette matière et à lui donner une forme ronde, sympathique, prête à être façonnée. Ce doit être cela le plaisir du sculpteur : caresser cette substance grisâtre, épaisse, soyeuse et douce.

La cuisine a un côté sensuel évident.

La cuisson va finir de remplir l'espace d'effluves chauds et l'esprit de pensées de croûtes craquantes et de mies alvéolées et parfumées.

Bon appétit !



« Faire le plein des sens »-----Oh, que j'aime ce jeu de mots...C'est combien le Diesel ?

A première vue, « c'est une montagne dans la mer ». Ainsi était décrite cette île dans les livres de Géographie que nous lisions à l'époque de notre adolescence. Vous l'aurez reconnue tout de suite : il s'agit de la Corse.

Mais la Corse est plus qu'une montagne, plus qu'une île. C'est un endroit mystérieux, étrange, différent.

Une luminosité particulière fait vibrer les couleurs, les parfums, les sons. Il suffit de faire quelques pas pour être à l'orée du maquis. A cet instant, les odeurs de myrte, de cytise, de thym, de romarin vous enveloppent avec force et douceur à la fois. Les eucalyptus géants cernant les tombes blanches des cimetières marins s'imposent dans cette harmonie subtile.

Quelques pas vers cette Méditerranée, tellement célébrée par Tino Rossi, et là c'est l'éblouissement azuréen de cette masse bleue mystérieuse qui bat les flancs de « l'île enchantée ». Tout près, un air plus frais et chargé d'iode vous fait supporter la chaleur intense.

Mais la Corse est aussi une montagne dure et âpre. Qui a vu Piana et ses colonnes rouges s'élevant verticalement, qui a vu un coucher de soleil sur le golfe de Porto ne peut jamais oublier la flamboyance d'un soleil impérial sur la mer.

Plus à l'intérieur, nous arrivons au cœur de l'île : Corte : ville culturelle où des souvenirs historiques forts côtoient la fraîcheur de torrents à l'eau verte et glacée. J'ai nommé La Restonica.

Quelques kilomètres plus loin, nous accédons à La Castagniccia (châtaigneraie) où des cochons à demi sauvages fournissent aux charcutiers corses la Coppa, le Lonzu et les Figgatelli : suprêmes délices de la gastronomie corse. Et si vous continuez votre balade au cœur de ces lieux, c'est avec les bergers que vous pourrez déguster le Broccio, le Calenzar, le Vernacche sans lesquels un repas n'est jamais fini. Saveurs fortes portées par un vin local ensoleillé.

Redescendons sur Ajaccio, ville historique qui a vu naître un des maîtres de l'Europe en ce temps-là. J'ai nommé : Napoléon. Et là, dans les rues étroites et parfois malodorantes, un pastis très frais nous attend et peut être une superbe langouste.

Ce lieu est connu pour avoir accueilli Tino Rossi (« Le chant des guitares ») et les chants corses. Ces chants que nous avons le bonheur d'écouter de temps en temps à la télévision.

Ainsi s'achève un voyage que j'ai accompli tout au long de quatorze années de fidélité.

Je ne veux retenir que la beauté, la sensualité, la volupté de ces lieux, oubliant les terribles violences qui les ont hélas ensanglantés.



Quel bonheur de marcher sur la plage, tôt le matin avant qu'elle ne soit envahie par la foule des vacanciers et leur cacophonie... Une étendue de sable clair se perd sous le ressac d'une faible écume laiteuse qui couronne les vaguelettes aux reflets bleus ou verts. Le ciel du lever est éclairé d'un soleil vainqueur qui rougeoit à l'horizon.

Le sable est doux et crisse en massant mes pieds nus tandis que la mer chante au rythme des flux et des reflux en une musique apaisante. Les mouettes crient au-dessus de ma tête avant de plonger attraper leur pitance. Que préfèrent-elles, petits poissons frétilants ou crustacés craquants ? Pêchent-elles au hasard ? Sont-elles attirées par des écailles brillantes, par des couleurs ou par le goût du menu fretin ?

J'entre dans l'eau encore fraîche en ce début de journée. A peine un frisson et j'apprécie d'être revigorée. L'iode gonfle mes poumons. Cette odeur de vacances me calme en un instant. Quelques brasses, je rejette le liquide salé qui entre dans ma bouche. Puis je sors me sécher, j'inspire profondément les yeux fermés afin de profiter davantage de la caresse de la brise sur ma peau.

Une belle journée m'attend.

En tournant les pages de cet album-photos, me reviennent immédiatement toutes les sensations si envoûtantes qui enchantèrent notre périple dans le désert tunisien.

Les paysages d'abord, si différents selon le lieu ou le moment : du sable, des dunes, bien sûr, mais aussi une végétation variée, des arbustes et buissons épineux jusqu'aux palmiers-dattiers des oasis-miniatures... Et surtout la lumière, jouant avec les ocres du décor lorsque le soir tombe ou lors des somptueux levers du jour dans cette immensité... Le soleil, mettant en valeur les reliefs formés par le vent dans le sable, les dunes qui se dessinent nous invitant à marcher toujours plus loin pour d'autres découvertes... Les repas autour du feu, le soir, sous la plus merveilleuse voûte étoilée jamais imaginée auparavant...

Après seulement quelques heures de marche, on commence à apprécier l'absence de bruit... contraste saisissant avec la «civilisation» toute proche. Calme tout relatif, d'ailleurs, ponctué par le souffle du vent au loin, le pas feutré et régulier des dromadaires dans le sable et le crépitement du feu, le soir, au bivouac. Sans oublier nos conversations avec Ali, succinctes à cause de la langue mais entrecoupées de son rire à chaque plaisanterie.

Quelles saveurs inoubliables prennent le thé du petit déjeuner et les galettes de pain cuites dans le sable et dégustées encore chaudes avec de la confiture ! Exceptionnels aussi pour nous la soupe du soir et le couscous d'Ali, passé de guide à cuisinier !...

Fumées du feu de bois alimenté par les essences diverses ramassées ça et là lorsque nous arrivons au campement du soir, odeur réconfortante de l'orange du matin, arômes épicés de la nourriture, senteurs du thé à la menthe... Mais aussi, effluves particuliers émanant des dromadaires. Comme nous marchons toujours derrière eux, ils nous gratifient tout au long du parcours de «vents» mémorables. Sans parler de l'odeur forte de suint imprégnée dans les couvertures qu'ils transportent sur leur toison la journée et qui nous protègent du froid, la nuit, sous la tente.

Sensation délicieuse de nos pieds qui s'enfoncent dans le sable doux à chaque pas, trouvant parfois la fraîcheur. Plaisir simple, lors des pauses, de sentir couler ces grains fins et soyeux entre nos doigts... Et aussi, la douce chaleur du soleil de février à travers nos vêtements mais également le froid du petit matin où le thé bouillant est le bienvenu...

C'est avec un infini regret qu'il nous fallut laisser ce coin de désert ainsi qu'Ali, notre compagnon de voyage, que nous quittâmes avec émotion. Mais le souvenir de ce court séjour riche en sensations est à jamais inscrit dans notre mémoire.



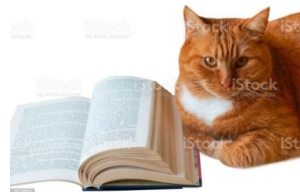
Un livre

Les heures passent lentement. Confinée dans mon appartement, je tourne en rond. Mon regard qui traîne sur le décor familial de mon bureau s'arrête ! Là, tout à coup, sur les étagères, je viens de déceler une anomalie dans les alignements impeccables de mes rayonnages. Parmi les ouvrages de collection reliés en cuir mat et uniformément gris, je repère un intrus. Son dos brillant et décoré de couleurs vives choque terriblement ! Je reconnais un livre de cuisine. Un cadeau que j'avais déposé là négligemment à Noël. Je m'en saisis vivement pour rétablir l'ordonnance de ma bibliothèque !

Entre mes mains je le sens, tout doux, tout lisse, tout neuf. Une agréable odeur de librairie et de papier glacé me monte au nez ! Je me mets à feuilleter lentement ses pages un peu raides, provoquant un bruit de vent léger comme une brise dans les feuillages de l'été. Ce mouvement balaye légèrement mon visage et soulève mes cheveux jusqu'au moment où mon pouce arrête cet éventail. Une page entrevue. Une photo attirante. C'est celle d'un poulet rôti, doré à point, qui trône dans un joli plat en porcelaine dentelée et présenté sur un écrin de salade. A cette simple vue, l'eau me vient à la bouche et mes papilles s'ouvrent au souvenir de la table familiale d'autrefois autour de laquelle on se retrouvait rituellement tous les dimanches pour partager cette gourmandise.

Je nous revois bien sages mais impatients, observer mon père qui, debout, exécutait la découpe experte de la volaille. Puis enfin arrivait la distribution des morceaux préférés de chacun : à l'un le blanc, à l'autre la cuisse et même la tête qui m'était réservée pour la cervelle dont j'étais friande !

Ce temps suspendu et joyeux me revient en mémoire accompagné des odeurs délicieuses de poulet grillé qui envahissaient la maison ces jours-là.



La regarder c'est un plaisir, ses yeux verts en amande, son élégance, sa souplesse. La caresser, si elle le permet, c'est douceur et volupté. J'en profite alors pour enfoncer mon nez dans son cou et humer son parfum léger et naturel, de celle qui jamais ne néglige sa toilette. Ses doux gémissements ronronnent à mon oreille. Je n'ose mordiller sa langue rose mais en imagine sa saveur.

Ah ! Minouche !

Gros Minet