

LA NOUVELLE DE TALANT

**DONNER
DU SOLEIL**

Sarah BERTI

LA NOUVELLE DE TALANT

**DONNER
DU SOLEIL**

Aujourd'hui j'ai préparé une sauce *bolognese*, toute rouge, et qui sent l'Italie. J'aime bien l'Italie, même si je n'y suis jamais allé. Je sais exactement comment cela doit être, là-bas, parce qu'il y a plein de choses italiennes dans la cuisine de maman, alors j'imagine très bien. Je pense qu'il y a de l'huile luisante, presque verte, qui coule le long des oliviers, et on n'a qu'à tendre les doigts pour les retrouver poisseux et odorants. Puis il y a des salamis qui pendent dans les maisons, partout aux fenêtres parce que c'est piquant, alors les malheurs n'osent pas entrer. Et je crois que toutes les chambres sentent le fromage, parce qu'ils durcissent dans les greniers, et que le parfum s'imprègne, surtout dans les vieux bois. Dehors il y a des légumes dans des paniers en osier, des gros poivrons verts et rouges qui brillent sous le soleil, et des pêches peut-être,

toutes douces comme la joue de maman, et on sent déjà leur jus couler juste en les regardant. J'aimerais bien vivre en Italie, je demanderai à maman si elle est d'accord.

Elle travaille, maman, pour l'instant. Je suis tout seul dans la cuisine et j'attends que la sauce termine de mijoter. J'ai dû monter sur le tabouret pour respirer au-dessus de la casserole. C'est comme ça que je saurai quand tout sera prêt. Au début, quand je cuisinai, j'avais très peur de me tromper avec les minuteries. Ce n'est pas facile. Tourner l'aiguille très vite ou doucement ? La mettre en route en même temps que le gaz ou alors seulement quand les plaques sont bien chaudes ? Je me posais tellement de questions que je goûtais toutes les trente secondes (je comptais les crocodiles dans ma tête), alors finalement il ne restait jamais rien. Depuis j'ai fait des progrès, j'ai appris à sentir. Je me mets bien au-dessus de la casserole, je regarde les petits bouillons et je repère le parfum, celui parfait. Alors j'éteins.

Ce n'est pas simple, une bonne *bolognese*, même si tout le monde croit savoir comment la préparer. Ce que je préfère c'est le tout début, quand j'écoute l'huile qui grésille dans la poêle, et les petits cubes d'échalote qui grincent parce qu'ils ne veulent pas brûler, juste roussir pour être jolis. J'ai une grande spatule en bois pour les remuer délicatement, et je bois l'odeur la bouche ouverte, et c'est un peu amer et très excitant parce qu'on sait que tout est à faire et qu'il faut trouver l'équilibre entre les saveurs. J'aime bien aussi rajouter des épices, les frotter entre mes doigts, l'ail puis le sel, le poivre, parfois le basilic. Un brin de romarin, fin comme une lame, une épée qui gagne toujours parce que son goût est le plus fort. La nuit je peux encore sentir toutes ces odeurs contre mes ongles, même après le bain, et je sais que je suis vivant.

Voilà. La sauce est terminée. Je peux la verser dans un plat, sur les *fusilli*. Ce sont des pâtes toutes tournées comme ma tête quand j'ai faim, ou quand j'ai peur. J'aime bien quand les pâtes dansent avec la *bolognese*, on

dirait que la viande se cache entre les spirales. Il y a des petites grappes de boulettes minuscules qui s'accrochent alors je remue le plat et les tomates coulent pour ne pas égarer les copeaux de persil. Ce sont les tomates qui donnent la couleur rouge à la sauce. Si j'avais mis de la salade, elle serait peut-être verte mais personne n'aimerait manger de la sauce *bolognese* verte alors on n'en fait pas. De toutes façons j'adore acheter des tomates au marché, surtout quand elles sont gonflées, et qu'il y a encore un peu de terre sur les feuilles. Alors quand on gratte avec l'ongle, ça sent le soleil. Mais c'est difficile à couper, les tomates, surtout celles qui sentent le soleil, il faut faire très attention à ne pas se couper les doigts parce que la peau est dure et l'intérieur tout mouillé et tendre. Il y a aussi de petits pépins jaunes mais on peut les manger, il n'y a pas de risque qu'un plant de tomate pousse dans l'estomac, c'est seulement dans les films.

Au cinéma, les petits garçons ne cuisinent jamais. Et ils ont des noms en anglais, comme Logan ou bien Brandon. Moi je m'appelle

Graboule. Enfin cela doit être mon nom parce que tout le monde m'appelle comme ça. Sauf Maman. Elle, elle m'appelle Gaëtan mais c'est la seule. Je préfère Graboule, je suis plus habitué. Mia m'a dit que c'était méchant, presque une insulte, rapport à mon poids, mais c'est une fille, et les filles ça exagère toujours. C'est comme les docteurs.

Le docteur Manouch a dit à la maman de Mia que sa fille ne remarquerait plus jamais, que la moelle était atteinte, quelque chose comme ça. Mais moi je sais qu'il se trompe, que Mia est trop jolie pour ne pas aller se montrer dans le monde entier, et qu'elle va guérir et aller danser avec son tutu blanc, comme un gâteau de mariée à la crème fraîche qui tournera, tournera, tournera et ce sera fantastique.

C'est pour ça que je lui prépare des petits plats tous les jours, pour lui redonner du courage et de l'énergie. Chez moi ça marche, alors il n'y a pas de raison que ce soit différent pour Mia. Sauf que c'est une fille,

évidemment, mais ça, je vous l'ai déjà dit. Je ne suis pas très doué pour raconter les histoires, parfois je me répète, ou alors je mélange les mots comme une grosse soupe à la louche, avec des flageolets qui font surface de temps en temps dans la mélasse, quand on ne les attend plus. C'est bon, les flageolets, même si ce n'est pas joli. Comme moi. Je ne suis doué pour rien, en fait, sauf pour cuisiner. Ou pour manger mais je ne crois pas que ça compte.

Sur la route je fais très attention, pour ne pas renverser le plat, mais c'est chaud alors parfois je m'arrête pour le déposer sur le muret et souffler sur mes doigts. Puis je soulève le papier aluminium pour respirer mieux le parfum, mais j'ai trop envie de goûter alors je me dépêche de repartir. Mia habite juste à côté de chez moi. C'est pour ça que c'est ma voisine. Sinon je dirais juste que c'est une amie. Mais comme elle habite au numéro soixante-trois et moi au soixante-deux, je peux dire que c'est ma voisine. Et Mia, c'est la voisine de personne d'autre à l'école.

Sa maman est très gentille, elle me laisse toujours entrer et parfois elle me donne des biscuits secs avec un verre de lait, mais ce sont des biscuits qui sont nés dans une boîte, pas dans des mains à la farine, et elle doit oublier de bien la refermer parce qu'ils sont toujours mous. J'en avale quand même, mais ça ne m'étonne pas que Mia refuse de manger depuis son accident.

Elle est assise dans son fauteuil, près de la fenêtre, je crois qu'elle regarde les oiseaux, ou peut-être qu'elle réfléchit. Les filles ça réfléchit beaucoup. Elle ne me dit pas bonjour, même pas un sourire, plus jamais, on dirait qu'elle ne sait plus comment faire. Alors je soulève le papier aluminium, juste un coin, pour qu'elle sente l'arôme et qu'elle tourne la tête. Parfois ça marche. Sinon j'attends et c'est dur parce que la sauce commence à refroidir, et tout sera collant, et c'est du gâchis. Alors je pose le plat sur mon ventre, là où c'est rebondi comme un ballon de foot, et elle finit par me jeter un coup d'œil. Je me dépêche de verser des *fusilli* dans un petit bol jaune, et j'étales bien la sauce

au-dessus pour que ce soit joli. Maman dit qu'on mange aussi avec les yeux. Moi je trouve que c'est surtout avec la bouche, et aussi avec le cœur, quand il y a du chocolat par exemple. Je ferai un gâteau pour Mia demain, tout doré, avec du chocolat caché à l'intérieur comme un trésor, qui coulera quand on coupera la pâte jaune, et du sucre glace pour écrire son prénom, ça lui plaira.

Elle reste longtemps comme ça, à fixer le bol jaune et les *fusilli*. Alors je mange dans le plat, sans y penser, pour l'encourager. Finalement elle prend la fourchette et elle pique une pâte, elle la tient en l'air, comme ça, elle l'observe. Et puis elle l'avale et c'est comme un soleil dans mon cœur. C'est joli quelqu'un qui mange, je trouve, c'est comme s'il était heureux.

Un jour, tout le bonheur que je mets dans mes plats passera dans le corps de Mia, alors ses jambes remarqueront et on pourra aller à l'école ensemble et je porterai son cartable et les autres ne diront rien.

Mia n'a pas beaucoup d'appétit. Parfois elle prend deux bouchées, parfois à peine un coup de langue. Mais ce n'est pas grave, je suis patient. C'est comme en cuisine, il ne faut pas se presser sinon la mayonnaise tourne et elle est bonne à jeter. Il faut attendre le bon moment, celui parfait. Aujourd'hui Mia mange quatre *fusilli*, entiers, elle les mâche longtemps. J'ai fini le plat depuis longtemps quand elle termine le quatrième et repose sa fourchette. Puis elle recommence à regarder le jardin, alors je me lève pour la laisser tranquille. Je suis déjà à la porte quand j'entends sa voix, pour la première fois depuis des semaines, la première fois depuis son accident. Alors j'écoute.

Elle dit : *“Quand j'étais petite, à Noël je voulais toujours manger du tiramisu mais maman ne voulait pas”*. Sa voix est toute petite, comme un murmure, et elle parle à la fenêtre, comme si je n'étais pas là. Elle ajoute : *“Parce qu'il y avait de l'alcool dedans.”* Mais je suis là quand même. Alors je sais quoi faire et je me dépêche de rentrer.

Un *tiramisu* c'est difficile. Si on le rate il est tout sec, ou alors le café mange tout le reste et c'est comme si on déjeunait bêtement. Moi je veux que Mia ait le meilleur *tiramisu* du monde, celui qui fondra dans sa bouche pour l'aider à reparler, celui qui coulera dans ses jambes pour les remettre debout. Dans la cuisine, j'ai peur de ne pas tout trouver. J'ouvre tous les placards, pour choisir et aligner les aliments et les ustensiles devant moi. J'aime bien tout avoir à portée de main, comme une armure, j'aime bien tout vérifier, comme ça je sais que je manquerai de rien, et que tout ira bien. Et que personne ne dira «*t'es trop nul, Graboule*» ou «*Graboule le maboul*». Je n'aime pas quand ils disent ça, j'ai mal aux yeux comme s'ils voulaient sortir de ma tête et ça me couperait presque l'appétit. Ils le disent souvent. Et aussi «*Allez, aboule, Graboule*» quand ils veulent de l'argent. Sauf Mia. Mia elle dit "*Laissez-le tranquille*". Enfin elle le disait, avant.

J'aime bien préparer des desserts, je ne comprends pas pourquoi on les mange à la fin

du repas. Moi j'ai toujours envie de sucré d'abord. Je crois que c'est exprès, pour qu'on ait le temps de le désirer très fort, comme un cadeau et puis quand on l'ouvre c'est encore mieux parce qu'on y a beaucoup pensé. Les grandes personnes font souvent ça, elles mettent des règles avec la nourriture, comme pour se rassurer. On ne mange pas de charcuterie sans pain, ni de *prosciutto* avec du chocolat, même si c'est super bon, on prend l'entrée d'abord, les pâtes puis la viande, et le poisson le vendredi.

Pour la crème c'est facile, il faut du mascarpone, crémeux, tout blanc dans sa boîte, celui que nous vend la grosse dame au marché. Il saute presque quand je retourne le pot, comme s'il était content de sortir prendre l'air. Puis je casse des œufs, tout doucement pour ne pas mettre d'écailles. C'est mauvais les écailles, enfin pour nous. Parce que c'est très bon pour les œufs puisque ça les protège. J'aimerais bien avoir des écailles, parfois, comme ça personne ne me toucherait. Sauf quand je le déciderais, alors on pourrait briser

la coquille et je jaillirais, tout fondant. Je mets les blancs dans un bol à part, délicatement. J'en ferai de la neige après, un joli tutu moussieux. Je mélange les jaunes avec le mascarpone. Je ne sais pas pourquoi on appelle ça des jaunes parce qu'ils sont oranges, enfin tous ceux que je connais. Peut-être pour donner un peu de soleil aux poules. Ou alors pour penser au poussin qui ne naîtra pas. Ce sont les poules qui pondent des œufs, et parfois elles font des poussins aussi, mais moins souvent, sinon on n'aurait plus assez d'œufs à manger. Alors elles les abandonnent tous chauds dans la paille et on peut les ramasser, avec précaution parce qu'ils sont fragiles. C'est ce que je préfère, les ramasser, puis les frotter tout doucement pour ôter les brindilles. Ils sont parfois gros, parfois petits, certains sont presque ronds. Ceux des grandes surfaces sont tous pareils, et blancs, et ils n'ont pas d'odeur. Parfois il y a des bouteilles, toutes laides, et une étiquette qui dit «aux œufs» alors les gens les achètent et ils ne pensent même pas aux poules et leurs plats n'ont pas d'âme.

J'aime bien mélanger, c'est un geste incroyable, on voit les choses qui s'emmêlent, qui ne font plus qu'un, pour toujours et on ne pourra jamais les re-séparer, même en rêve. Il n'y aura plus jamais ce beau jaune d'œuf tout rond et le fromage tout blanc, il y a juste cette crème qui prend des couleurs, écrue maintenant, et des collines, quand je rajoute le sucre. Je tourne longtemps, j'ai peur des grumeaux. C'est nul les grumeaux, on dirait que le plat refuse de se cuisiner, comme s'il se rebellait. Alors on se sent triste. Je ne veux pas de grumeaux dans le *tiramisu* de Mia alors j'attends que la pâte devienne lisse et brillante. Je suis sûr qu'elle doit être douce. Je rajoute la neige, tout doucement. On appelle ça "incorporer", je trouve que c'est un très joli mot. C'est comme si on entrait de la mousse dans la pâte, et ça change le goût alors que le blanc d'œuf n'en a aucun. C'est magique.

Pour les biscuits, c'est plus compliqué. Il faut deux assiettes, profondes, bien propres. Dans une je verse de la liqueur, brune et transparente en même temps, comme si le

soleil passait au travers. Dans l'autre du café noir, bouillant, et un peu de sucre, très peu, juste une pincée dans ma paume et je souffle doucement pour qu'il s'envole dans le liquide obscur. J'ai peur du café, on dirait toujours qu'il y a tout un monde à l'intérieur, secret. Puis je trempe les biscuits, un à peu, dans la liqueur. Il faut aller vite, parce que le biscuit s'imbibe et si on le laisse trop longtemps, même juste une seconde, alors il s'émiette. Et tout est à recommencer. Je me concentre, je dépose, je retourne, j'enlève et je place dans le plat rectangulaire. Une jolie couche, bien alignée, je compte les rangées, puis je rajoute quelques cuillères de liqueur, encore, parce que j'adore la regarder entrer dans les biscuits, comme la mer sur le sable, en disparaissant si vite qu'on se demande si elle était vraiment là.

J'aimerais bien aller à la mer avec Mia, elle pourrait danser dans les dunes, si elle voulait, ou juste marcher dans l'eau et moi je la regarderais. Oh, je resterais à distance, bien sûr, pour ne pas que les autres se moquent d'elle. Mais je la regarderais de loin se

promener dans les vagues, ce serait bien. J'espère qu'elle sera d'accord. Ou alors je pourrais juste la conduire jusque là, la déposer au bord de l'eau et m'en aller. Mais je saurais qu'elle s'amuse alors je crois bien que je m'amuserais aussi.

Sur la couche de biscuits, j'étale la moitié de la crème. C'est difficile parce qu'il faut bien calculer. Et caresser le mélange longtemps pour qu'il soit tout lisse. Puis je recommence l'opération trempette avec le café. Je n'aime pas le café. Oui, ça aussi, je l'ai déjà dit, pardon. Mais j'aime l'odeur du café, par contre, parce que ça sent le matin, ça dit «*salut, salut, la vie est belle*». Alors je trempe mes savoyards sans trop regarder, juste en ouvrant les narines pour dire salut salut à mon assiette. Encore de la crème, l'autre moitié, pile, et je peux lécher le plat, y passer mon index et nettoyer la spatule. C'est le moment que je préfère. Au restaurant, on devrait pouvoir choisir cela, sur la carte, lécher les plats. Mais cela non plus ça ne se fait pas.

Je sais que Mia boit du cacao. Elle a toujours une brique chocolatée dans son cartable, c'est son «dix-heures», toujours la même marque, toujours avalé en cinq secondes et demi (je le sais, j'ai compté les crocodiles, j'ai pu le dire cinq fois puis croc' et elle avait fini). Alors je saupoudre le gâteau, partout, sans laisser la moindre parcelle de crème apparente. Je veux un dessert secret, bien à l'abri. Alors je le cache dans le congélateur, pour que le froid le durcisse, qu'il devienne à peine croquant, que les parfums s'aiguisent. C'est aussi un joli mot, ça veut dire que l'odeur devient aigüe comme la note de la Castafiore, celle qui casse les verres en cristal. Puis je m'assieds contre la porte fermée, pour le veiller, pour qu'il ne se sente pas seul. Je sais ce que c'est de se sentir seul, c'est triste. Mia ne sera jamais seule, parce que je serai toujours là, et je veillerai sur elle, comme sur ses gâteaux.

Il faut longtemps pour que le tiramisu prenne, alors je m'endors un peu, contre le frigo, et je rêve d'un bain de sucre et de café, parce que les odeurs flottent encore dans la

cuisine. Tout à l'heure, elles s'en iront, je ne sais pas où. Mais elles m'auront tout donné.

Il y a un rayon de soleil jaune qui tombe sur le plat quand je le sors du congélateur, un rayon pétillant, comme une promesse. Comme si tout mon amour se concentrait. Alors je cours, le long du jardin, je vole, je pense à Mia, à sa main qui prendra la fourchette, à son nez qui frémira, à ses yeux dorés qui verront le cacao glacé, à sa bouche qui goûtera. Et je sais qu'elle se lèvera, en même temps que la lune, qu'elle sera debout, et souriante, et qu'elle s'en ira en dansant entre les fleurs, et qu'elle rira, et que je la regarderai et je vous en prie, faites que ça marche.

Alors ça a marché.

Donner du soleil
Nouvelle lauréate du concours
organisé dans le cadre
des Semaines Culturelles 2006
par la ville de Talant et l' Harmonie de Talant

Imprimerie ICO DIJON
21000 DIJON
Dépôt Légal : 21546
1^{er} trimestre 2006