

Les délices orangés

*A tous les cognassiers d'hier et de demain.
Ils se reconnaîtront.*

Aquastoma... aquastoma... quoi ? Aquastomatome, moi ? Non mais vous rigolez ! Non, franchement, jeune, j'étais tout sauf un type raffiné, prenant le temps de saliver devant je ne sais quoi ou même jouissant juste de cela. Non, moi, j'étais plutôt ce que l'on appelle un bon gros bourrin, du style à ne rien manger du tout ou à engloutir tout d'un coup.

Mais c'est vrai, j'ai changé. Bon, peut-être pas au point d'être parvenu à la quintessence de l'aquas...to-ma-to-ma-nie, ouf, j'y suis arrivé ! Non, je peux pas dire être en mode zen au point de saliver presque à vide, comme ça, en pensée, sans rien derrière à déguster de concret. Non, ça quand même pas. Et d'ailleurs, je vais vous dire, je trouve ça un peu triste. On est des hommes après tout, faits de chair et de sang, alors les trucs trop abstraits, très peu pour moi.

Mais quand même, c'est vrai, j'ai changé. C'est Maryse qui m'a changé. C'est à elle que je dois d'avoir compris. Quand elle m'a récupéré, j'étais dans un sale état. Le pire, c'est que je ne le savais pas. Comment vous dire ? C'était diffus. J'étais gros, gras, lourd à tous points de vue. Bien sûr que je me gênais mais j'étais tout bonnement en chute libre, mine de rien, sur mon canapé. J'ai fini obèse, handicapé, de plus en plus coupé des autres. C'est vrai : je ne sortais plus. Plus besoin : j'avais mon alloc', peinarde, les livraisons arrivaient par Internet et les coursiers. En un sens, c'était la belle vie. J'ai quand même atteint les 186 kg à ce rythme-là ! On croirait pas maintenant, en me voyant quasi fluet, à contempler un losange de pâte de coing ! Et pourtant, si, je vous assure. Et c'est à Maryse que je le dois. Vous me direz que ramasser des pauvres types, c'était sa spécialité. Il y en a des comme ça... mais c'est pas une raison. On peut pas juste constater que tiens, celle-là, elle est vraiment gentille, c'est une sainte ou quoi, je rêve pas, on dirait que mon sort lui importe, qu'elle veut m'embarquer dans le mouvement. Avec tout ce qu'elle a fait pour moi, non, c'est pas possible de fonctionner comme ça. On peut pas juste regarder, profiter.

Non : il faut reconnaître. Car la reconnaissance, elle vous nourrit et elle nourrit la relation avec cette personne qui vous nourrit. Vous voyez ? Ça semble compliqué, mais c'est très simple. Y'a qu'à pratiquer.

Bon, maintenant, c'est sûr, c'est un peu différent... mais au fond, pas tant que ça. Maintenant qu'elle n'est plus là, cette reconnaissance je l'ai tout plein en moi. Maintenant, je peux dire : je suis un homme. Je suis celui qui dans ce losange voit Maryse, la revoit m'initier à sa recette. Je revois tous ces moments, le croirez-vous, sans tristesse ni nostalgie. Je suis un homme et je suis heureux. Car tous ces moments m'ont été donnés, j'ai appris grâce à Maryse à les vivre pleinement alors face à ça, vous comprenez, la mort ne peut rien, la mort n'est rien. La pâte maintenant, c'est moi qui la fais et je transmets tout ce nouvel amour dont je suis plein aux enfants qui en ont besoin. Il n'y a rien d'héroïque là-dedans. Ne cherchez pas. Cela me gêne même un peu d'en parler. Un reportage, pourquoi pas ? C'est bien gentil de votre part mais je le fais pas pour ça, pas pour ce style de reconnaissance. Je peux même pas dire que je le fasse pour les gamins ou pour moi. C'est plus simple : je le fais et puis c'est tout. Maryse faisait elle aussi, et puis c'était tout. J'ai reçu cela d'elle. C'était simple : on guettait les cognassiers. A l'époque, il y en avait un peu partout des

sauvages. Depuis, vous savez comment c'est : la ville mord, partout, alors on les abat même pas discrètement. Pas besoin : tout le monde s'en fout ! Qui pour s'accrocher à un cognassier et hurler qu'il ne descendra pas tant que le projet de lotissement ne sera pas révisé pour, au contraire, je ne sais pas, mais au moins mettre le cognassier au milieu d'un rond-point ? Qui ? Personne ! Ou si peu. Il y avait bien mon ami Rémi. Moi, je l'ai un peu fait mais j'ai vite compris que le rapport coût/efficacité était... disons... limité. Ils hésitent pas à vous déloger comme des malpropres. Ils comprennent rien. De toutes façons, y'a rien à en tirer, aucune courbe à vraiment inverser. Ça oui, ça me rend triste. Pas nostalgique mais triste et furieux. C'est pour ça que j'ai changé mon fusil d'épaule et que j'ai créé mon association. Elle oui, vous pouvez en parler. Avec le temps, j'ai appris à discuter et du coup, les cognassiers, on a pu en sauver. Et surtout, je rends coup pour coup : à un cognassier abattu, on en replante un, voire deux. C'est ma petite guérilla à moi. Je ne lâche rien. Je lutte pied à pied et vous pouvez pas imaginer le plaisir que ça procure, identique à frotter amoureusement les coings avec un linge, puis les laver, les couper en morceaux et ôter le cœur en prenant bien soin de mettre les pépins à part. C'est tout un art mais c'est si simple et gratifiant d'après confectionner une petite bourse en mousseline, de la nouer avec les pépins dedans et de les glisser avec le reste dans une cocotte en fonte. Vous pouvez pas imaginer ce plaisir. Et l'attente... surveiller la cuisson à petit bouillon, ne faire que cela : attendre. Ça glougloute, ça embaume, c'est la vie même. Après, on égoutte au chinois fin et on mouline délicatement. Attention, pas de folie inconsidérée ! Pas de bras mécanique, non, mais le moulin à légumes, ce bon vieux moulin qui nous fatigue comme il faut les bras. Bon, je sais bien, c'est comme les cognassiers, y'en n'a plus beaucoup dans les cuisines, mais le moulin à légumes, c'est essentiel parce que lui, il casse pas le fruit. Vous comprenez ? Comment vous expliquer ? C'est un peu dur à expliquer mais c'est vrai, c'est comme ça. Le moulin, il l'apprivoise le fruit, je peux pas mieux vous dire.

Là, je vous parle, mais la pâte, faire la pâte, ça se vit. Faudra que vous reveniez parce qu'on peut pas tricher, se défilier, dire qu'on a d'autres trucs, plein de trucs à faire. Et surtout, l'eau de cuisson, faut pas la jeter. Faut la garder, c'est précieux. C'est avec elle qu'on fait la gelée. Et la gelée, c'est encore une autre histoire. C'est l'extase et puis c'est tout. Faudra vraiment que vous reveniez. Bon, ensuite, la purée de coings, on la mélange à du sucre cristallisé. Une bassine à confiture fait bien l'affaire. Le tout, c'est d'être à ce qu'on fait et de tout le temps remuer avec une cuiller en bois. Ça aussi, c'est important. Surtout, ni métal ni plastic, que du bois. Vous comprenez ? Bon, vous allez croire que c'est compliqué mais non, c'est simple : c'est que le bois retourne au bois. Pour la recette, c'est important. Sinon, vous perdez tout. Tout devient comme inconsistant. Là, à ce stade, faut pas mollir, c'est comme la mayonnaise. Je veux dire qu'il faut de la constance, pas de violence. On touille, on boulègue gentiment, je vous l'ai dit : amoureusement. Et on guette le bon moment, celui où la pâte se fait ambre, épaisse, compacte à juste frôler les parois. Alors on verse dans un plat et on lisse, on lisse la surface. Ça n'en finit pas. Les bons élèves, leur récompense, c'est de lécher la spatule car attendre, ensuite, ce sera encore long. Faut laisser refroidir mais surtout reposer. Nous aussi, après tant d'émotions, de sensations, on va se reposer pour être frais et dispos le lendemain.

Maryse avait bien du mal à calmer mon impatience jusqu'au démoulage. On prenait alors de l'huile d'olive. On huilait un couteau. On soulevait le linge et,

merveille des merveilles, on découpait la pâte en losanges qu'on roulait ensuite dans du sucre roux, fin, vanillé. Bon, je vais pas tout vous dire, les petits secrets et les variantes coquines. Je vous dis : faudra revenir et vivre la pâte. La pâte, ça se vit. On peut pas la raconter, faire semblant. Le plus dur, c'est pas de résister à la boîte en métal, rangée dans le placard, qui vous attend avec tous les losanges blottis dedans, bien au chaud de l'amour mis dedans. Non, le plus dur et le plus magistral, je vais vous le dire jeune fille, c'est de résister à tout cet amour. Car la vague, cette vague d'amour qu'elle a déclenchée en moi, Maryse, elle me submerge à chaque instant. Elle me porte et parfois, c'est trop. Elle est trop belle et c'est ce que je vois, moi, maintenant, dans un petit losange d'une pâte de coing de rien, de rien.

Varécy

Janvier 2016