

La cuisine de monsieur Melchior

Pierre Péju

Nouvelle.

Il me suffit de fermer les yeux pour revoir le troupeau dispersé des pavillons de banlieue si mal gardés par quelques nains de plâtre et un chien endormi devant sa niche en béton.

Aujourd' hui, ces pavillons aux murs rosés couverts de chèvrefeuille ont tous été démolis. Les bulldozers de la rénovation sont passés, et les anciens habitants - l' homme au gilet de laine grise et la femme à la blouse délavée qui s' activait dans la vapeur d' une sombre cuisine - ont été transportés plus loin vers le nord ou vers l' est, avec leurs armoires et leurs chats.

À la place on a construit des maisonnettes de carton-pâte, plus basses, plus claires, plus fonctionnelles, où logent désormais des familles d' employés. Les parents, toujours pressés, toujours préoccupés, s' épuisent tout le jour, là-bas, en ville, à travailler à un bonheur dont ils ont entrevu des images. Absents toute la journée, ils ne laissent à leurs enfants qu' une pitance innommable que les petits, livrés à eux-mêmes dès la sortie de l' école, mastiquent sans fin, les lèvres entrouvertes, les yeux rivés à l' écran de télévision. Et, fébrilement, les gosses ne cessent de déchirer les emballages criards de biscuits et de sucreries aux arômes artificiels. Dans le plus

grand désordre, ils passent des desserts colorés aux noms fantaisistes à des hosties craquantes et grasses qu'ils enfournent à pleines mains dans leur hébétude.

En une incessante cacophonie, les enfants avalent des substances spectaculaires aux goûts identiques, les images de dessins à peine animés et des litres de boissons douceâtres. Bien vite, ils ne font plus de différence entre leur propre voracité et une vague nausée. « Vanille », « chocolat », « fraise » ne sont plus que des numéros de colorant et des images.

Cerné par toutes ces pimpantes maisonnettes, j'ai longtemps habité l'un des derniers vieux pavillons. Ses persiennes grinçaient, les lames de son plancher craquaient. C'est là que j'ai vécu, c'est là que j'ai cuisiné, mais c'est là, surtout, que durant toute une période heureuse j'ai attendu les enfants, oui, tous les enfants du voisinage, qui, dès la sortie de l'école, avaient progressivement pris l'habitude de venir s'entasser dans le ventre de ma vieille bicoque que tout le monde appelait : « la maison de monsieur Melchior ».

Combien étaient-ils, ainsi, chaque jour ? Trente ? Quarante ? Davantage ? Difficile à dire... Il y avait les poulets de quatre ou cinq ans qui arrivaient serrés contre leurs sœurs gloussantes et caquetantes ; il y avait les grandes asperges de douze ans avec leurs joues pâles et leurs yeux cernés ; les porcelets rosés à la forte odeur de transpiration, les ongles noirs, la morve qui colle à l'écharpe ; et je me souviens encore de ces colombes aux jupes courtes et aux collants de couleurs vives qui prenaient des mines de petites femmes. Tous, ils venaient retrouver ce brave monsieur Melchior...

Au silence de mort enveloppant le quartier succédait, dès quatre heures et demie de l'après-midi, une rumeur qui s'amplifiait, se rapprochait, éclatait. Ils arrivaient chez moi. Après avoir violemment agité la cloche, ils se bousculaient pour pousser la grille du jardin et se ruer à l'intérieur. Et tous mes chats allaient à leur rencontre.

Peu à peu, ma maison était devenue une étrange garderie, pleine de rires et de jeux.

Au début, rentrant tard après une journée épuisante, les parents protestaient un peu : « Alors, après l'école vous êtes encore allés traîner chez ce monsieur Melchior ? Gare à vous si jamais vous y retournez ! Mais il ne vous fait donc pas peur ce grand bonhomme, avec son énorme ventre et ses yeux immenses ? »

Quelque temps plus tard, apaisés : « Qu' est-ce que vous lui trouvez, à la fin, à ce monsieur Melchior ? Et en plus il vous fait faire de la cuisine et vous donne à manger ! Enfin, ça se trouvera fait... »

Bientôt, l' habitude fut prise. Dans le quartier, monsieur Melchior était devenu une institution. « Vous savez, les enfants, disait la mère déjà sur le pas de la porte, je rentrerai tard ce soir : j' ai une réunion et papa est en voyage, alors en m' attendant vous n' avez qu' à aller chez monsieur Melchior ! Vous aurez mangé, j' imagine ? »

Sans parler des instituteurs qui venaient parfois me consulter, me demander un renseignement que les parents auraient été incapables de leur fournir : « Et le petit Arthur Bernard, en ce moment, vous ne le trouvez pas un peu bizarre depuis sa chute ? Chez vous, monsieur Melchior, il a de l' entrain ? de l' appétit ? »

Bien sûr qu' il a de l' appétit, chez moi, le petit Arthur, comme tous ses camarades d' ailleurs, car les enfants, en principe, ça aime manger. Ça ne cesse même jamais de manger, les enfants, de grignoter ou de dévorer, de mâchouiller, de suçoter ou de mordre à belles dents. Ce sont de petits animaux, des oiseaux picoreurs, des bébés hiboux, des gamins cannibales, et même des rats qui rongent distraitement tout ce qui passe à leur portée. Il suffirait simplement de les éduquer, et c' est bien ce que j' ai tenté de faire. Avec moi ils ont pu découvrir ce que signifiait « bien manger » et quel goût avaient les bonnes choses.

À l' époque, ma maison n' était plus qu' une immense cuisine : les fourneaux, les fours, et l'âtre avec sa broche. Marmites, casseroles de cuivre, planches à découper. Partout, des terrines et des moules, des passoires et des chinois. Ecumoires et rôtissoires.

Dès qu' ils arrivaient de l' école, les enfants occupaient tout l' espace culinaire, se répandaient entre les pièces de viande, les cageots de beaux légumes, les corbeilles de fruits, les sacs de farine ou de sucre roux, les chaînes d' ail ou de piments. Et sur les murs noircis, toute ma bibliothèque gastronomique. Ils n' avaient qu' une hâte : se mettre immédiatement à l' ouvrage sous la houlette du chef Melchior, en toque blanche, qui lançait des directives et indiquait des proportions.

Je leur ai tout appris : le feu et la cuisson, les pâtes et les viandes, les secrets des aromates, des épices et des condiments. J' avais mes apprentis sauciers, mes pâtissiers en herbe surveillant leur casserole de caramel. Je supervisais la tâche de ceux qui lardaient ou

paraient. Je disposais d'éplucheurs à la précision mathématique. À ceux qui pochaient, à ceux qui faisaient réduire, à ceux qui devaient faire revenir sans rissoler, à celles qui faisaient blondir ou brunir, je prodiguais sans relâche mes conseils.

À tous, j'enseignais le nom des légumes et le nom des fruits, et les plus doués de mes disciples connaissaient plusieurs dizaines de variétés de poires et étaient capables d'apprécier le fondant d'une chair ou la douceur d'un jus à la senteur de miel ou de musc : la brutebonne, sensuellement allongée et légèrement aigrette, devenait pour eux un véritable personnage... « Et la dorée, monsieur Melchior, racontez-nous... Et la cramoisie ? Et la petite muscateline ? » Alors je racontais.

Il y avait bien sûr des enfants qui ne participaient pas à la cuisine et qui, certains jours, préféraient s'entasser dans le vieux canapé, au milieu des coussins, des couvertures de laine et des chats, face au grand écran de toile blanche. C'est pour eux que je mettais en marche mon vieux projecteur, un antique appareil de cinéma dont les bobines tournaient en ronronnant. Plus de son, mais qu'importe : tous les films que je leur projetais étaient muets. Noir et blanc, et muets. Et j'entends encore retentir les éclats de rire au moment où le frêle Laurel et le gros Hardy entreprennent de tout casser dans un restaurant, poursuivis par un ridicule bonhomme à moustache armé d'une louche. Et quand Chariot apparaissait, faisant tournoyer sa canne de jonc et tenant son melon de l'autre main, les enfants l'interpellaient et hurlaient de plus belle. Course dans les cuisines d'un grand hôtel : les fesses dans la marmite brûlante, les visages blancs de farine, et, pour finir, l'inévitable bataille de tartes à la crème. Toutes ces émotions ouvraient les appétits.

Si je disposais d'un moment, pendant qu'un rôti était au four, qu'un plat mijotait, qu'une tarte dorait, je venais m'asseoir au milieu de la meute des cinéphiles affamés, et c'est moi qui devenais canapé, siège humain. Tous, ils s'asseyaient sur moi : j'en avais sur les genoux, sur les épaules, à mes pieds et presque sur la tête. Il arrivait même que des tout-petits finissent par s'endormir sur mon immense bedaine, le pouce dans la bouche, et les doigts crispés sur mon tablier maculé de sauce et de sang. Alors, afin de les tenir tous, j'ouvrais grand mes bras et mes mains à l'odeur d'ail et de safran. Eux, ils sentaient la cannelle ou le cacao, et l'enfant, évidemment. La chaleur était alors à son comble : un fumet de pom-

mes caramélisées ou d' oignons brunis sur le feu puis incorporés à une sauce au vin se répandait dans toute la maison. Bientôt, nous passions à table. C' est moi qui présidais cette tablée enfantine, à égale distance de l' écran et des fourneaux. Et chacun brûlait de goûter ce qu' il avait contribué à préparer.

Mais c' est surtout le mercredi que nous nous lancions dans les recettes les plus captivantes : celles qui nécessitent du temps et de la concentration. Car le mercredi, les parents étaient bien trop contents d' abandonner leur progéniture aux bons soins de monsieur Melchior.

Voyons un peu : « Joues de veau de lait braisées », « feuilleté de cailles aux morilles », « lapin chasseur », « rosés de nougat au chocolat glacé arrosées d' un coulis de framboise ». Et les enfants tenaient à leur festin ; ils apprenaient à se délecter de la façon la plus subtile et la plus variée. Dehors, ailleurs, il pouvait arriver n' importe quoi.

Ce sont les parents, les marchands de molécules alimentaires et les spécialistes de la restauration rapide qui prétendent que les enfants n' aiment que le steak haché et la purée industrielle : rien n' est plus faux ! Les enfants aiment d' abord l' aventure, et moi, je m' employais à leur enseigner que chaque plat est une aventure, un chemin plein de surprises, un conte. Donc, tous ensemble, nous faisons de la cuisine comme on raconte des histoires : saveurs, couleurs, consistances, températures, cuissons, comme les héroïnes d' un autre temps, d' un temps qui n' a peut-être jamais vraiment existé mais qui insiste encore un peu dans la mémoire des palais. « Il mijotait une fois... », ou bien : « C' était un petit veau de lait, tellement attendrissant dans son grand pré vert, et si tendre sous la lame des couteaux... Voyez, voyez ses bonnes joues de bébé-vache que nous allons faire blanchir puis sécher avant de les entourer délicatement de branches de céleri, de thym, de basilic et de laurier... Couchées sur un lit de petits légumes fondants, elles accueilleront une amicale pluie de sel de Guérande et de poivre noir... » Captivés, les enfants s' activaient puis se régalaient. Ils raclaient les plats, léchaient goulûment leurs doigts, humaient, salivaient, lapaient. Impassible, accompagné par une vache qui ne riait pas, Buster Keaton contemplait la marmaille depuis l' écran plein de faux plis. Les plus grands, les aînés, commençaient même à connaître un peu les vins, et les joues devenaient encore plus cramoisies lorsque, sur ma

demande, ils parvenaient à distinguer avec exactitude un cm, une année mémorable, un cépage.

Ainsi, je fus le pédagogue culinaire, j' éduquai les papilles de mes pupilles, je formai les narines et les palais, j' ouvris les yeux et j' élargis le vocabulaire.

Monsieur Melchior ? Un gros tonton-nourrice portant un sac inépuisable de saveurs, de couleurs et d' anecdotes. Toujours je racontais, toujours j' imaginai, toujours nous cuisinions. A la fin, ma maison était devenue une île de goût et d' abondance sur un océan insipide, un nid de petits gourmets au milieu d' un petit paysage dévasté.

Allez, monsieur Melchior, encore une histoire s' il te plaît ! Bon, voilà, alors nous serions les seuls rescapés d' une terrible catastrophe alimentaire. Nous vivrions cachés dans une espèce de caverne pleine de provisions succulentes et d' ustensiles de cuivre. Nous allumerions des feux sous nos marmites et ferions de délicieux ragoûts. Mais nous serions recherchés par les cruels adeptes de la secte des « fastfou-distés » voulant nous soumettre par la force et même la torture à leur terrible rituel de mastication triste et solitaire : vite avaler et vite évacuer, debout et en ne pensant pas à ce qu' on mange ; ingurgiter furieusement une matière tiède caoutchouteuse et sans origine afin d' éprouver, momentanément, une sensation purement utilitaire de réplétion. Tous les palais sont en ruine ! Plat planétaire unique ! Pourtant, que de récits, que de recettes ! Je dois dire que nous avons été heureux, et, tandis que mes marmitons-gastronomes se délectaient, moi, je les dévorais des yeux.

Mais un jour, le rêve s' est brisé et notre merveilleuse complicité gastronomique a été rompue à jamais. Cela a commencé par une très sombre nouvelle : tous les instituteurs du pays avaient reçu l' ordre de parier dans les petites classes de ce que l' on appelle la « faim dans le monde ». Ils parlèrent même de la famine dans ce qu' elle a de plus atroce : la maigreur et la mort des enfants. Faim dans le monde ou plutôt dans le reste du monde, car chez nous, dans ce qu' il faut bien appeler « chez nous », on sait que des millions de tonnes de matière alimentaire industriellement produite sont en réserve. « Chez nous », les stocks sont colossaux : dans d' immenses chambres froides, il y a des rouleaux de beurre de plusieurs mètres de haut qui attendent depuis des années ; dans des hangars sans limites, il y a des poules en cagoule, entassées les unes

sur les autres, qui pondent sans relâche. Et il y a ces centaines de tonnes de fruits à peine mûrs que des producteurs en colère déversent sur nos routes avant de les écraser avec leurs tracteurs. Il y a ces rivières de lait qu' on laisse couler des citernes, sous prétexte de prix trop bas, et qui vont se jeter dans nos fleuves pollués. Et devant les grilles de nos préfectures, il y a ces amoncellements de bœufs et de moutons morts arrosés de mazout et qui flambent pour rien ni personne dans une aube interminable.

Donc, suivant scrupuleusement les consignes et relayés par la télévision, les instituteurs avaient longuement parlé aux enfants bien nourris de chez nous de ces enfants qui, là-bas, n' ont même pas assez de grains de riz pour remplir le creux de leurs mains. L' horreur est là, c' est vrai, mais une horreur humainement produite, presque politiquement programmée, et tantôt dissimulée, tantôt exploitée par divers pouvoirs.

Comme pour les embarquer dans le crime alimentaire des adultes, et comme s' ils y étaient pour quelque chose, voilà qu' on assenait à mes marmitons-gastronomes des images insoutenables. Dès quatre heures et demie, en arrivant chez moi, ils pleuraient tous les chaudes larmes de leur corps. Les innocents ! Les pauvres petits ! Affamer les uns, culpabiliser les autres : notre grande politique mondiale de l' enfance.

Alors, me prenant à témoin avec une rage désespérée, presque hostiles, Ils voulaient me contraindre à envoyer, immédiatement, la totalité de mes provisions, le contenu de mes caves et de mes chambres froides quelque part en Afrique ! Où ? Ils ne le savaient pas exactement, mais ils imaginaient un village où des enfants-squelettes attendaient, tout de suite, le jour même, le secours des enfants de chez nous. Bravement, magnanimement, ils paraissaient vouloir prendre toute la responsabilité de cette tragédie sur leurs épaules. Et ils parlaient tous à la fois et pleuraient encore en me décrivant les ventres vides, les membres rachitiques, les plaintes. Car les enfants sont immédiatement généreux, spontanément désireux que les choses soient belles et abondantes. Moi, j' étais consterné de les voir dans cet état : la compassion leur avait complètement coupé l' appétit et ôté toute envie de participer à la plus infime activité culinaire. Je me sentis à nouveau terriblement seul. Seul à la pensée de la foule de tous les enfants qui ne cessaient pas

de mourir de la faim. Seul en constatant que mes petits amis commençaient à me regarder d'un drôle d'air.

Le lendemain, ils revinrent de l'école encore plus excités. Ils parlaient tous d'une collecte qui allait avoir lieu. Chaque enfant devait apporter en classe la valeur d'un sac de nourriture. Tous les sacs, une fois rassemblés, seraient, disait-on, chargés sur des trains puis sur des paquebots et enfin distribués quelque part en Afrique. Toute ma troupe de petits cuisiniers était en émoi, et je voyais bien qu'ils me volaient tout ce qu'ils pouvaient. Ceux qui feignaient tout de même de se mettre à la tâche rataient les recettes les plus faciles, s'esquivaient sous le prétexte d'oignons lacrymogènes et laissaient tout brûler. Des béchamels qui ne prenaient plus et des soufflés qui s'effondraient. Si j'insistais pour que nous passions à table, ils pignochaient tristement. Rien ne passait, et c'est la gorge nouée qu'ils repoussaient des assiettes aux trois quarts pleines.

En larmes, face au vieil écran de cinéma, les pauvres gosses se repassaient interminablement les scènes où Chariot, le ventre vide, n'a qu'un affreux soulier à se mettre sous la dent et des lacets en guise de spaghettis. Certains finissaient même par en vouloir au gros Hardy d'avoir laissé Laurel dans un tel état de maigreur.

Afin de mieux frapper les jeunes esprits, les instituteurs avaient distribué des images représentant des enfants-squelettes, le ventre comme une grosse poire noire soutenue par deux branches mortes, les dents proéminentes, des yeux immenses. Et mes chers écoliers, soudain anorexiques, de laisser traîner ces terribles photographies entre les meringues craquantes et moelleuses et les jattes de mousse au chocolat que je posais devant eux. Les Calebasses vides paraissaient désespérément se tendre vers nous et mes desserts n'intéressaient plus personne. L'inappétence me gagnait moi aussi quand je parvenais à songer plus concrètement à tous ces enfants irréels que la folie d'êtres humains adultes avait ainsi ravagés. Après tout, en dirigeant la troupe des cuisiniers gourmets, je ne songeais qu'à offrir à quelques enfants du monde - à ceux-là au moins - une certaine idée du bonheur dans l'abondance. Une goutte de nectar dans l'océan du malheur.

Afin de nous apaiser un peu, les uns et les autres, je fis don pour la collecte de dizaines de kilos d'excellents produits et donnai même un coup de main aux enfants pour emballer le sucre, la farine, le chocolat supérieur, les confitures à l'ancienne et les

fruits confits. Nul ne se souciait de ce que ces marchandises allaient devenir et les enfants, pleins d'aveugle confiance, ne s'inquiétaient ni des négligences des organisateurs de la collecte, ni de l'acheminement incertain, et, dans le cas où la nourriture parviendrait à destination, ils n'envisageaient ni le pillage, ni le vol par les autorités locales ou par des hommes armés plus ou moins incontrôlés. Ces enfants-là auraient-ils pu croire que l'État qui les invitait, ici, à la charité, ne tarderait sûrement pas à vendre des armes aux bandes guerrières responsables de la famine ?... Je ne disais rien, mais je savais parfaitement que le jour où les journaux et la télévision le décideraient, les images d'enfants affamés seraient retirées du spectacle et que l'émotion programmée retomberait comme par miracle. Alors reviendrait l'appétit, non, pas l'appétit, mais plutôt la boulimie anxieuse des gens de chez nous.

En attendant, avec ce genre de choc, on inculquait surtout aux enfants l'amour de leur misère future. Un véritable vaccin ! Après l'insoutenable vision de la famine, comment ne pas considérer le hamburger et les frites comme un privilège ? Comment ne pas apprécier pleinement le flux de molécules insipides mais nourrissantes ? Pas même nourrissantes : calmantes. Comment ne pas trouver de goût aux apparences ? Imparable ! Là-bas, la misère mortelle des pauvres ; ici, la misère des riches survivants.

Après cet épisode, les enfants commencèrent à délaisser ce bon monsieur Melchior. Je me disais qu'ils allaient grandir, devenir des employés pressés, manger de plus en plus mal. Plus tard, rendus précocement inquiets par ce reste du monde où l'on ne mange pas du tout, c'est comme sous hypnose qu'ils traverseraient les grands hangars pleins de marchandises et de lumière pour en ressortir chargés de boules blanchâtres et molles enveloppées de matière plastique transparente et dénommées « poulets fermiers » ; ou bien de ces agglomérats grisâtres et surgelés, présentés dans de pimpants emballages comme autant de « plats familiaux cuisinés à l'ancienne ». Sans parler des autres substances pseudo-charcutières ou pseudo-pâtisseries essentiellement constituées d'agents liants, d'émulsifiants, d'antioxydants, d'acides, de conservateurs et de colorants.

Une dernière fois je voulus tenir tous les enfants contre moi sur le grand canapé, face au rectangle lumineux que le projecteur dépourvu de film dessinait sur l'écran.

Mais dans la lumière blanche, il nous semblait voir encore les petites silhouettes vacillantes.

J' étais bien las. Sur mes épaules, sur mes genoux, les gosses me paraissaient plus lourds que d'habitude, même les tout-petits qui suçaient leur pouce en serrant contre eux des animaux en peluche sentant la poussière, la salive et le beignet aux pommes.

Tous, je les humai encore un peu, les soupesai, palpai leurs cuisses dodues et leurs joues rebondies en pensant à tout ce que j' avais tenté de leur faire savourer. Je me dis que les enfants étaient peut-être la dernière chose vraiment bonne en ce monde, la dernière succulence.

Dans ma boîte aux lettres, un avis d'expulsion. Les démolisseurs n' allaient plus tarder.

Pierre Péju

