

Jacky Durand

Les recettes de la vie



folio

COLLECTION FOLIO

Jacky Durand

Les recettes
de la vie

Gallimard

© Éditions Stock, 2019.

Ce roman a précédemment paru sous le titre
Le cahier de recettes.

Couverture : Illustration © Marguerite Courtieu.

Journaliste et écrivain, Jacky Durand sillonne la France des terroirs pour ses savoureuses chroniques culinaires dans *Libération* (« Tu mitonnes ») et sur France Culture (« Les mitonneries de Jacky »).

« Toute ma vie, ce n'est qu'une recette
qui se déroule au jour le jour avec des
hauts et des bas. »

Pierre GAGNAIRE, chef cuisinier.

PREMIÈRE PARTIE

Je n'en finis pas de fixer tes mains sur la couverture de l'hôpital. Elles sont diaphanes comme du papier de soie. On dirait des racines échouées dans le lit d'un ruisseau. Moi qui les ai connues si vives et chaleureuses, même esquinées de la paume à la pulpe de l'index. Tu disais en riant que tu étais « le roi des brûlures ». Tu avais beau avoir toujours un torchon coincé dans ton tablier, tu l'oubliais au moment du coup de feu pour empoigner trop vite ces poêles dans lesquelles tu retournais avec les doigts les côtes de veau et les filets de perche. Et tu te brûlais sans rien dire, maintenant quand même tes mains dans l'huile bouillante ou démoulant tes gâteaux au sortir du four.

Tu disais qu'une brûlure chassait l'autre, que tu tenais ça du vieux boulanger qui t'avait appris, gamin, à faire du pain. Et tu riais quand je touchais tes cicatrices calleuses. J'aimais aussi jouer avec la dernière phalange de ton index, noueuse comme un cep de vigne, et je voulais que tu me

racontes encore l'histoire de sa difformité. Tu me disais que tu n'étais alors guère plus âgé que moi. Tu étais assis à la table où ta mère venait de poser son hachoir pour préparer une terrine. Il te fascinait, cet engin en fonte dont tu avais le droit de tourner la manivelle tandis que ta mère y introduisait des morceaux de porc. Sauf qu'un jour, alors qu'elle était partie, tu avais mis ton index dans le hachoir. Il avait fallu chercher le docteur à pied sur la grand-route puis revenir avec lui dans sa carriole. Le toubib avait observé ton doigt. C'était encore l'époque où il était inconcevable de poser une question à un médecin. Il avait ordonné à ton père de tailler deux planchettes dans un morceau de peuplier. Tu avais serré les dents quand il les avait plaquées sur ton doigt. Puis il les avait maintenues avec des bandes taillées dans une ceinture en flanelle de ton père. Il avait dit qu'il reviendrait dans un mois.

Quand il avait ôté l'attelle, ton index était tout rose avec la dernière phalange pointant vers la gauche. Le docteur avait dit que ton doigt était sauvé mais que tu serais peut-être recalé au service militaire. Ton père avait froncé les sourcils en déclarant que tu ferais ton armée comme tout le monde. Et toi, tu secouais la tête en me racontant cela et en soupirant : « S'il avait su que je ferais vingt mois d'Algérie. » Tu continuais de gratter le fond des casseroles avec l'ongle de ton doigt difforme, tu disais qu'il était bien pratique pour récurer des endroits difficiles d'accès.

Je me souviens de ton index posé sur le dos d'un couteau, sur une poche de pâtissier. Tu t'appliquais comme si tu étais en train de passer ton CAP. Là, tout de suite, je le soulève, il me semble léger et minuscule comme un os de poulet de batterie. J'ai souvent eu envie de tordre ta phalange pour tenter de la remettre droite. L'idée même de ce geste m'a toujours terrifié. Non, je ne peux pas te faire cela. Et quand bien même tu serais déjà mort, je ne le ferais pas. Parce que je suis toujours hanté par cette histoire qu'on se racontait gosses à l'école primaire. Une histoire de croque-mort. Lors d'une toilette mortuaire, le père d'un copain avait tenté de redresser la jambe d'une défunte atrophiée par un cancer. Le membre avait cassé, le croque-mort avait été viré.

Je frôle encore une fois tes mains. Je voudrais qu'elles bougent, même d'un millimètre. Mais on dirait les spatules que tu suspendais à la hotte après les avoir fait danser tout un service en retournant tes galettes de pommes de terre. Je cherche dans la table de nuit la bouteille de parfum que je t'ai offerte pour Noël. *Pour un homme*, de Caron. « Vous verrez, c'est bien pour un monsieur de son âge », m'avait dit la vendeuse de la gare de Lyon. Je t'ai rasé le 25 décembre au matin et tu as arrêté ma main :

- C'est quoi ?
- Du sent-bon.
- J'en ai jamais mis.

Tu as consenti à ce que je t'applique quelques

gouttes dans le cou, en grognant : « Un cuisinier, ça ne se parfume pas. Sinon, il se gâte le nez et les papilles. » Tu as reniflé, l'air circonspect, et lâché : « Ce que tu me fais faire quand même. » Je m'enduis les mains de parfum et je masse doucement tes doigts, tes paumes.

Il y a trois jours, après le service du soir, je n'avais pas sommeil. J'ai décidé d'aller faire le tour de la ville en fourgonnette. J'ai allumé une Camel en écoutant « No Quarter » de Led Zeppelin. Ton bruit, comme tu disais. La nuit était froide, les rues désertes. Un instant, j'ai hésité à aller boire un demi au café de la Paix. Mais j'avais envie de te voir. J'ai poussé jusqu'à l'hôpital, tapé le digicode de la porte du service de soins palliatifs que Florence, l'infirmière de nuit, m'avait donné. Le couloir était dans une pénombre orangée. La porte de ta chambre était entrouverte et, dans la lueur de la veilleuse, j'ai découvert un curieux jeu d'ombres que tu créais avec tes mains, les yeux fermés. Tu frottais tes paumes l'une contre l'autre comme si tu fraisais la pâte sablée de la tarte au citron qui figurait à la carte de tes desserts. Puis tu écartais les doigts en les pinçant vivement. T'efforçais-tu de retirer de petits morceaux de pâte ? Je me suis assis sur le bord du lit et je t'ai regardé faire. Je t'ai soufflé : « Papa, tu n'as pas perdu la main. » Je n'attendais pas de réponse. J'espérais juste que tu m'entendais. J'ai senti un pas paisible se rapprocher dans mon dos.

— Qu'est-ce qu'il fait ? a demandé doucement Florence.

— Il pétrit. J'ai cru qu'il faisait une pâte brisée, mais c'est du pain. Là, il enlève les bouts de pâte qui collent à ses doigts.

— C'est beau, ses gestes.

— Quand est-ce qu'il va partir ?

— C'est lui qui décidera.

Ce soir, j'entends encore les mots de Florence qui veille sur toi. On est samedi, elle est en congé. Avant que tu plonges dans le coma, il y a trois semaines, vous parliez beaucoup de cuisine la nuit. Tu lui décrivais tes plats, les œufs pochés aux girolles et vin jaune, tes pêches de vigne au sirop. Tu la régalais en racontant la confection de tes quenelles. Tu faisais non de la tête quand je disais qu'elle te faisait du charme pour te sou-tirer tes recettes. « Ni elle ni personne », répétais-tu dans un rire rageur.

Florence a une vraie tendresse pour toi. Je sens que ta solitude l'émeut. Elle ferme les yeux sur mon manège depuis six mois que tu es hospitalisé. « C'est imbouffable », avais-tu décrété au premier repas que l'on t'avait présenté. Alors je t'ai livré des « petits mâchons », comme tu l'as réclamé. Je dépliais soigneusement une nappe à carreaux rouges sur le lit. Je dressais ton assiette au gré de tes envies : salade de pommes de terre ; céleri en rémoulade ; jambon cuit au foin ; filets de hareng

pommes à l'huile ; pâté en croûte. Et toujours un bon bout de fromage : du comté vingt-quatre mois ; de l'époisses ; un saint-marcellin. Tu as même voulu des œufs à la neige, pour me reprocher ensuite d'y avoir mis « trop de vanille ». J'ai aussi planqué dans un sac à dos une « fillette de vin » et un verre ballon. Il te fallait du rouge, épicé avec des notes de fruits noirs.

La veille de ton coma, je t'ai donné la becquée. Une compote de pommes avec un soupçon de cannelle et de citron. Tu ne parlais déjà plus. Depuis, tu n'as rien mangé. On te perfuse avec un cocktail d'Hypnovel et de Skenan, sédatif et morphine. Toi qui avais toujours répété : « Si un jour j'apprends que je suis foutu, cela ira vite. » Je n'aurais jamais imaginé que tu mettrais tant de temps à mourir.

Un soir, j'ai demandé à Florence : « Pourquoi s'accroche-t-il ainsi ? » Après un silence interminable, elle m'a répondu : « Et s'il vous laissait le temps de lui dire au revoir ? » Cette phrase m'avait mis mal à l'aise, elle me hante depuis. Parfois, je me sens coupable de ton coma. Je me dis qu'avec mes jérémiades, mon chagrin de vivant, je te fais souffrir en t'empêchant de partir. Un jour, je me suis collé à ton oreille parce que je voulais te dire : « Papa, pars si tu veux », mais les mots sont restés bloqués.

À mesure que je remonte ta chemise d'hôpital pour te frictionner avec le parfum, je découvre ta peau marbrée par les vaisseaux où ton sang semble se figer. Tu vas partir cette nuit. J'en ai

acquis la certitude ce matin en commençant la préparation des vol-au-vent pour le dîner de la Saint-Valentin. Les habitués m'ont demandé ce plat que tu sers toujours le 14 février. J'ai commencé par le feuilletage. D'abord le découper en deux parts que l'on étale au rouleau avant d'y faire des ronds à l'emporte-pièce. Puis monter les vol-au-vent, les dorer à l'œuf battu. Au sortir du four, j'ai été déçu par le résultat. Mon feuilletage n'était pas assez gonflé. Je ne savais pas s'il fallait que je prolonge la cuisson. J'aurais voulu que tu sois près de moi pour me conseiller. J'ai ouvert la fenêtre et j'ai allumé une cigarette en sirotant mon café, dans la nuit de brouillard givrant. J'ai compris que tu ne reviendrais plus jamais me houspiller en cuisine.

Tu ne m'as jamais appris une recette. Ou plutôt jamais au sens où on l'enseigne à l'école. Ni fiche, ni quantité, ni leçon, il a fallu que je les maraude à l'œil et à l'oreille. Quand tu me disais : « Mets du sel », je te demandais : « Du sel comment ? Combien ? » Tu levais les yeux au ciel, mes questions t'agaçaient. Tu prenais brusquement ma main et y déposais un peu de gros sel : « Tu en mets comme ça au creux de la main pour évaluer la quantité. C'est pas compliqué quand même, avec le creux de la main, tu peux tout mesurer. » Quand tu me parlais d'une « cuillerée à soupe de farine », il fallait que je devine s'il s'agissait d'une cuillerée à soupe rase ou bombée. Je n'ai jamais pu non plus te soutirer un temps de cuisson. Tu me disais :

« Tu as un couteau et des yeux, ça suffit amplement pour savoir si c'est cuit ou pas. »

Ce matin, en cuisant mes écrevisses au court-bouillon, je me suis à nouveau demandé où tu avais planqué ton cahier de recettes. Ce cahier, c'est un peu comme une bulle qui vient crever à la surface de ma mémoire. Il suffit parfois d'un rien pour qu'il surgisse en songe au-dessus de mes fourneaux. L'autre jour, je cherchais une idée de farce pour le poulet rôti quand je me suis souvenu que tu mettais parfois un petit-suisse à l'intérieur de la volaille. Une image a surgi : on est dimanche, vous êtes au lit avec maman, adossés à vos oreillers. Le cahier de recettes est posé sur ses cuisses, elle mordille son crayon. Je te sens agacé par les questions qu'elle te pose en tapotant avec malice ton bol de café : « Alors ça vient chef, cette recette de farce pour le poulet ? » Tu lèves les yeux au ciel. Tu détestes qu'on t'appelle « chef ». Tu piques du nez dans ton bol et marmottes : « Tu fourres un petit-suisse dans le cul du poulet. »

Combien de fois me suis-je souvenu de ce geste alors que j'hésitais devant mes casseroles ? Combien de fois ai-je feuilleté en rêve ton cahier alors que j'étais seul devant mes fourneaux ? Je le revois dans les mains de maman, sa couverture en cuir derrière laquelle coule le flot régulier d'écriture pour dire les ingrédients, les cuissons, les tours de main, les goûts. Moi qui ai toujours détesté la sauce Béchamel, j'aurais

voulu l'apprendre pas à pas, couchée sur le papier, plutôt qu'en épiant tes gestes.

Au lieu de cela, tu as choisi de le faire disparaître un jour d'une de tes colères froides.

Jacky Durand

Les recettes de la vie

Henri est le Chef dévoué du Relais fleuri, un bistrot traditionnel qui régale ses clients de plats généreux. Sous les yeux subjugués de son fils Julien, il élabore des recettes que sa femme consigne dans un cahier. Mais un jour, celle-ci quitte la maison sans explication. Henri décrète alors que jamais Julien ne deviendra cuisinier. En cachette, le jeune homme poursuit son rêve et dans sa quête, il lui faudra démêler les secrets de famille et comprendre pourquoi Henri a laissé partir sa femme sans un mot...

« Une pure merveille pleine de saveurs et d'amour. »

Gérard Collard, France 5

« Un roman populaire dans le meilleur sens du terme ; généreux, copieux, harmonieux. »

Jérôme Garcin, *L'Obs*

Jacky Durand

Les recettes de la vie



Les recettes de la vie
Jacky Durand

Cette édition électronique du livre
Les recettes de la vie de Jacky Durand
a été réalisée le 25 mars 2020 par les Éditions Gallimard.
Elle repose sur l'édition papier du même ouvrage
(ISBN : 9782072860133 – Numéro d'édition : 357051).
Code Sodis : U28771 – ISBN : 9782072860164.
Numéro d'édition : 357054.