

Récits sur assiette

Textes inédits d'auteurs romands
sur la cuisine

réunis par
Corinne Desarzens



camPoche

« Récits sur assiette »,
textes inédits d'auteurs romands sur la cuisine,
réunis par Corinne Desarzens

Cet ouvrage a bénéficié d'aides à la publication accordées
par le Service des affaires culturelles de la Ville de Lausanne,
par le Service des affaires culturelles de la Ville de Genève,
par le Service des affaires culturelles du canton du Jura,
par le Service des affaires culturelles du canton de Neuchâtel.

Ce livre de poche paraît avec l'aide de
Pro Helvetia, Fondation suisse pour la culture

« Récits sur assiette »,
deux cent vingt-septième ouvrage publié
par Bernard Campiche Éditeur,
le vingt-neuvième de la collection camPoche,
a été réalisé avec la collaboration d'Huguette Pfander,
de Marie-Claude Schoendorff,
de Daniela Spring et de Julie Weidmann
Couverture et mise en pages: Bernard Campiche
Photographie de couverture: Philippe Pache
Photogravure: Bertrand Lauber, Color+, Prilly,
& Cédric Lauber, L-X-ir Images, Prilly
Impression et reliure: Imprimerie La Source d'Or,
à Clermont-Ferrand (ouvrage imprimé en France)

ISBN 978-2-88241-227-0
Tous droits réservés
© 2009 Bernard Campiche Éditeur
Grand-Rue 26 – CH-1350 Orbe
www.campiche.ch

CORINNE DESARZENS. <i>Préface</i>	7
<i>Les textes</i>	13
MARY ANNA BARBEY. <i>Gâteau-tendresse</i>	15
JEAN BUHLER. <i>Python frit sur paper bark</i>	21
JULIEN BURRI. <i>L'homme de pâte</i>	31
CLAUDE DARBELLAY.	
<i>Spaghetti ou tagliolini à l'encre de seiches</i>	37
CORINNE DESARZENS. <i>Côte de bœuf Grand Hôtel</i>	41
CORINNE DESARZENS. <i>Tartelettes au citron</i>	56
CORINNE DESARZENS	
<i>Minutes d'une conférence sur les fromages</i>	58
JÉRÔME ESTÈBE.	
<i>La sauce délicieuse au vin qui sent mauvais</i>	79
SHIRIN HATAM. <i>Confit d'éveil au Soleil levant</i>	83
BLAISE HOFMANN. <i>Pourcentage sur la recette</i>	91
ELISABETH HOREM.	
<i>Comment je n'ai jamais goûté à la pacha</i>	97
CLAIRE KRÄHENBÜHL. <i>One pound of tomato paste</i>	103
MIREILLE KUTTEL. <i>Bagna cauda</i>	109
DANIEL MAGGETTI. <i>Patati e pasta</i>	111
GILBERT PINGEON. <i>Torrée neuchâteloise</i>	119
DANIEL DE ROULET. <i>Vin en vrac</i>	123
OLIVIER SILLIG. <i>Haïku linaire</i>	127
OLIVIER SILLIG. <i>Pourquoi Aziz</i>	
<i>devint premier épicier du roi du Portugal</i>	128
OLIVIER SILLIG. <i>Confiture d'orange amère</i>	137
LAURENCE VERREY. <i>Soupe de Pâques aux orties</i>	139
ALEXANDRE VOISARD.	
<i>Manger pour vivre, manger pour rire</i>	143
GERMANO ZULLO. <i>O piatto ùnneco d'a dumméneca</i>	149

PRÉFACE

TOUT remonte à un livre reçu du Texas pour Noël, en 2003 : *Stirring Prose*. Ou *En brassant la prose*. La couverture montrait trois œufs, une tasse de café et une poche en bois à côté d'une vieille machine à écrire, en plein air. Dedans, trente-neuf auteurs texans se dévoilaient en livrant une recette, qui allait du poulet au kahlva à la *Linzertorte*, du steak sauvage à la bière jusqu'à la potion longue-vie contre la grippe asiatique du Dr King. Davantage un portrait, à base d'expérience, de robe de chambre et de grain de sel, plus que de strictes consignes à suivre. Oui, finalement, la recette de cuisine tenait de la fiche d'identité. Cela me plaisait. J'étais d'abord stupéfiée d'apprendre qu'il existait des écrivains au Texas, pensant que ma vieille amie texane, une poétesse admiratrice d'Emily Dickinson et grande brouteuse de polars, représentait l'unique spécimen d'une espèce en voie d'extinction. D'autant plus que nous continuons à nous écrire, sur papier, depuis dix ans.

Si ces Texans prenaient la peine de parler de cuisine, pourquoi les auteurs de chez nous n'en feraient-ils pas autant ?

Bien sûr, il existe déjà quantité de livres de recettes, de très bons et d'autres qui vous laissent sur votre faim. L'un d'eux, conseillé par Jérôme Estèbe, fut une révélation : *How to Cook a Wolf* ou *Un loup au dîner* (1942-1951) par M. F. K. Fisher, une Américaine encore, une femme comme ses initiales ne l'indiquent pas. Décidément, ces

Américains, depuis Dashiell Hammett et son barman qui habitait le tiroir inférieur de son bureau, avaient une tournure d'esprit irrésistible.

Cela commençait par l'art pauvre d'apprêter des œufs pour éloigner le loup, autrement dit la faim, qui appuie toujours sa truffe de l'autre côté de la porte. Pour les œufs brouillés, *la cuisson prendra peut-être une demi-heure. Il est impossible de l'accélérer.* Pour les *Eggs in Hell*: *Nous cassions dedans des œufs, coupions le courant et attendions qu'ils eussent l'air cuit.* M. F. K. Fisher rapportait les propos d'un certain vicomte de Mauduit: *Manger est un art qui mérite de figurer au même rang que les autres méthodes que choisit l'homme afin d'échapper à la réalité.* Puis d'un personnage de Tolstoï, dans *Guerre et Paix*: *Laisse-moi reposer sur le sol comme une pierre, ô mon Dieu, et me relever comme un pain tout frais.* Les pages sur le pain en train de cuire embaumaient, vous laissaient comblés, en paix, et plus vides de mauvaises pensées qu'après n'importe quel traitement de chiropraxie. Préparer un poulet à la mode de Beaune revenait à proposer: *Veux-tu qu'on s'aime?*

À plusieurs reprises, l'écrivain voit son nom associé à d'autres, par ordre alphabétique sur la couverture d'un recueil collectif, qui lui donne l'impression d'appartenir à une famille dont il ne rencontre véritablement les membres qu'à des occasions, le plus souvent, officielles. Trop souvent gagne l'impression de s'éloigner trop vite de cette *autre* personne à découvrir. Se méfieraient-ils si je leur demandais une recette?

Pas aussi noble, peut-être, que leur avis sur la sémiologie comparée du concept spatio-temporel, mais sûrement plus concret. Une carte de visite, plutôt. Quelque chose à partager. L'idée d'un calendrier avec les écrivains posant en maillots de bain, pour les fêtes de fin d'année, m'avait aussi effleurée. Toujours pour les mêmes raisons.

J'ai attendu. J'ai oublié, un peu. Je me suis lancée, sans regret.

Une recette ? Disons un souvenir qui ait un lien avec la nourriture, une manière indirecte de servir un petit morceau de son enfance, un événement, une tranche de vie. L'idée pouvait englober tout récit lié à une sensation culinaire, un fiasco, un manque de provisions.

Sur les vingt auteurs contactés d'abord, six n'ont pas répondu, deux par la négative (l'un des deux, Fernand Auberjonois, était mort entre-temps), trois hésitaient, qui invoquant *des œufs de coucou encore incouvables*, qui le *menu spartiate* imposé par un autre projet, qui implorant un nouveau sursis, *le temps de faire le marché*. L'un promettait un *texticule*, après jeûnes et privations, *sur le cervelas et la tripe*, l'une se déniait toute aptitude au fourneau, alors que je brûlais justement de savoir pourquoi. Déclinant poliment, se refusant à réchauffer, vingt ans après, un *coulis aux trois poissons*, *une saloperie d'étudiant*, l'un d'entre eux me recommandait de me plonger dans un ouvrage épuisé : *On n'a pas tous les jours du caviar*. Huit avaient dit oui, dont trois oui de principe.

Chaque réponse, positive ou négative, m'aiguïsait l'appétit.

Les écrivains d'ici ont souvent grandi ou vécu au loin. La plupart voyagent. Certains même connaissent parfaitement les dix ou vingt kilomètres de rayon qui entourent le lieu où ils vivent. Vous mettrez aussitôt le cap sur le grand Sud italien avec Germano Zullo. Remontez vers Venise avec Claude Darbellay qui, par ailleurs, parle couramment l'espagnol. Planterez votre campement dans le bush australien avec Jean Buhler, grand connaisseur de l'Afrique et des pays de l'Est. La *pacha* est au féminin, à Bagdad que se refuse à désertier Élisabeth Horem. Gilbert Pigeon garde ses journaux pour emballer les saucissons de la prochaine *torrée*. Née et

grandie à Genève, mi-iranienne, mi-suédoise, Shirin Hatam revient, vingt ans plus tard, sur un souvenir de pruneaux japonais dégustés à Londres.

D'autres auteurs, contactés plus tard, ou mal courtisés encore, ont repris la marmite en main, et allègrement. Spécialiste des pièces montées, Julien Burri vous a livré son homme de pâte à choux, grandeur nature. Laurence Verrey a cueilli les jeunes pousses hirsutes du printemps. Au Tessin, Daniel Maggetti a soulevé le couvercle d'un plat de pauvres. Daniel de Roulet s'est approvisionné en vin en vrac, Blaise Hofmann a détourné la recette.

Et Bernard Campiche a emporté le panier.

Merci.

21 novembre 2007

LES TEXTES

MARY ANNA BARBEY

Gâteau-tendresse

— **D**IS, Grandma, pourquoi tu fais toujours ce gâteau-là pour les anniversaires ?

— Tu ne l'aimes pas ?

— Sûr que je l'aime ! Ce que je voulais dire, c'est pourquoi celui-là ?

— C'est une tradition. Dans les familles, on a des traditions, ce sont des choses qu'on fait depuis toujours. Par exemple, dans ma famille à moi, on jouait aux cartes. Ma grand-mère jouait aux cartes, mon père jouait aux cartes, alors nous aussi... On jouait même au poker quand j'étais petite. Tu aimes jouer aux cartes ?

— Non, j'aime regarder les étoiles avec toi.

— Alors, un jour, quand tu seras grand et que tu regarderas les étoiles avec tes propres enfants, tu leur diras, voilà, c'est une tradition : avec ma grand-maman, on sortait la nuit et on essayait de retrouver Mars et Jupiter et moi, j'arrivais facilement à voir les Pléiades mais elle, elle avait de la peine à cause de ses yeux, et...

— Stop, Grandma ! je te parle du gâteau et j'ai compris pour la tradition. Ça veut dire que ta maman et ta grand-maman avant elle et la maman de ta grand-maman et...

— Non, ce n'était pas comme ça. Pendant que je finis le glaçage, je vais te raconter.

J'avais quitté mon pays pour venir en Suisse épouser ton grand-père. Cet hiver-là – on était en 1961 – nous attendions notre deuxième enfant. Le premier, Tonton que tu connais bien, avait juste une année et demie mais déjà un caractère, à croire que, à peine arrivé dans ce monde, il savait ce qu'il voulait et surtout ce qu'il ne voulait pas.

Bref, j'étais une jeune maman et plutôt fatiguée comme cela arrive souvent aux jeunes mamans. Tu sais, on imagine que, parce qu'elles sont jeunes, elles ne connaissent pas la fatigue mais, crois-moi, il n'y a personne au monde d'aussi fatigué qu'une jeune maman. Alors ton grand-père a eu l'idée de m'envoyer à l'Auberson, un petit village du Jura vaudois et l'endroit le plus froid de Suisse après la Brévine. Nous avons des amis là-bas, le pasteur de l'Église libre et sa femme Arlette, et ils ont été d'accord de m'accueillir pour que je me repose un peu.

Malgré le froid, Arlette allait tous les soirs à la laiterie chercher le lait qu'elle rapportait dans un bidon. Toi, je suppose que tu n'as jamais vu un bidon à lait. Je ne suis pas si vieille que ça, mais le monde change vite et les bidons à lait ont disparu ainsi qu'un tas d'autres choses comme les machines à écrire et les Dinky Toys et l'Église libre. Au retour, Arlette versait le lait dans une grande bassine et le laissait reposer pour pouvoir, le lendemain, en retirer la crème.

Après trois jours, Arlette m'a dit: « On va faire un gâteau. Même si ce n'est l'anniversaire de

personne, on pourra au moins utiliser toute cette crème!» C'était une vraie femme de pasteur, Arlette, économe et en même temps heureuse quand elle pouvait faire plaisir.

Pas besoin de te dire qu'il était bon, le gâteau d'Arlette! Il était même super-monstre-bon, comme tu dirais, toi.

— Alors quoi? T'as pris la recette?

— Arlette me l'a donnée et voilà que, quarante-cinq ans plus tard, ce gâteau est toujours de la fête. De plus, c'est une recette archi-simple et il n'y a qu'un bol à laver. Tu pourras bientôt la faire toi-même.

— Tu te rends compte? Si tu n'avais pas été fatiguée, on n'aurait ni le gâteau ni la tradition.

— C'est vrai, ça.

— Je pourrai lécher le bol du glaçage? C'est le meilleur, ça.

— Sans le gâteau dessous, ce n'est pourtant pas pareil.

— Tu crois?

— J'en suis sûre. Le meilleur, c'est quand il y a tout: le gâteau, le glaçage et... la tradition.

MARY ANNA BARBEY

Gâteau d'anniversaire

Battre deux œufs avec deux cent cinquante grammes de sucre jusqu'à obtenir une mousse jaune clair. Ajouter une tasse (2 dl et demi) de crème, mélanger. Ajouter un peu de vanille (en extrait ou en sucre vanillé) et une tombée de kirsch.

Mélanger à part trois cent soixante-quinze grammes de farine avec un paquet de poudre à lever et un peu de sel; ajouter petit à petit à la mousse. Bien mélanger.

Verser dans un moule à tourte, faire cuire environ trente-cinq minutes à deux cents degrés, au milieu du four.

Glaçage: du sucre glace mouillé avec de l'eau. Le glaçage doit s'étaler facilement sans trop couler.

*
* *

Ce gâteau n'aura peut-être pas un look d'enfer mais la preuve du pudding, comme disent les Anglais, est dans le manger.

MARY ANNA BARBEY

Rêves d'adolescence

Être journaliste, assistante sociale et... cantatrice

Musique

Opéra, les voix, Natalie Dessay, Thomas Hampson...

Endroit

Mon jardin à Vaison-la-Romaine, avec le Bois des Rois qui l'entoure de ses pins, de ses chênes, de sa constance séculaire

Une phrase

De mon ami Robert : « Le destin, c'est ce qui arrive. »

Étonnements

Changer de langue et écrire quand même ; avoir été autre chose qu'une « pure intellectuelle » (amour de la cuisine, du jardinage ; joie des petits-enfants) ; vieillir : ça ne devait pas nous arriver, à nous...

Dernières publications

Prosperity Mill. Lausanne : Éditions Plaisir de lire, 2004.

afrique. Lausanne : Éditions Plaisir de lire, 2006.

JEAN BUHLER

Python frit sur paper bark

GREEN Ant Creek. Le *Good luck !* du chauffeur me tombe dessus comme une pelletée de terre sur le cercueil. Je débarque à l'endroit décrit par l'ethnologue de Sydney. Midi juste. La cabane semble déserte. Attaché à l'ombre, un cheval sellé dort debout. Je n'ai que mon sac à dos, pour le Kudelski et les bandes, le pyjama, quelques livres. La valise est restée dans la chambre de Peggy, au Black Swan de Darwin.

Je vois le départ de la piste vers la Daly River, à l'ouest. L'astre à pic m'enjoint d'attendre. Comme toujours, l'essentiel était de partir. Les coups de fortune se jouent dans la trace des premiers pas. Ce qui va se produire est inscrit dans la fatalité du mouvement. Ferme les yeux, ouvre la bouche, mâche et avale si c'est mangeable ! La loi d'aventure est simple comme bonjour.

Bagnole ! Ils s'appellent Jeff et Dots. Ils devaient chercher quelque chose ou quelqu'un, car ils ne sont pas surpris de me voir. Mon projet les intéresse. Nous partageons la bouteille d'eau, ils décident d'un accroc à leur itinéraire, me voilà subrécargue à bord de la VW.

Jeff, parce que Geoffrey, a vingt-neuf ans et une barbe de six mois. Mécano sur les avions de la Royal Navy aux ateliers de réparation de Singapour. En congé sabbatique d'un an avec Dots, parce que Dorothy, vingt-cinq ans, blonde épouse déjà voûtée tant elle se dévoue, se sacrifie, s'inscrit volontaire à la corvée. Une comme on n'en fait plus, le moule est cassé, disait ma grand-mère.

La piste sablonneuse serpente entre les affleurements rocheux, les herbages jaunis, les termitières rouges dressées comme des fétiches dans la plaine, et les grises, tout en arêtes aiguisées dans le sol nord-sud. Nous dépoussiérons des forêts d'eucalyptus, troublons des ruisseaux taris dans le miroitement extatique de l'air disséqué par un ciel sans nuages. Cette piste du bout du monde, elle serpente tellement qu'elle en paraît parfois couverte, surtout par des pythons, mais il doit y avoir du King's Brown et de la Death Adder dans le tas, allez savoir, ils ont des ailes au ventre et pas envie de tailler une bavette avec nous. Malgré coups de frein et de volant, Jeff finit par en écraser un d'environ deux mètres cinquante, un lambin.

— Il bouge encore, dit Dots, compatissante.

— Prends le mousqueton sur le sac de farine à ta droite, me fait Jeff, finis-le d'une balle dans la tête. Je lui ferai la peau. Les touristes la payent une livre le yard.

Jeff et Dots ne sont pas complètement désanglicisés. Ils ont été de Cadix à l'Oural, mais il leur reste des tics alimentaires. Très capables de passer le lunch à l'as du moment qu'ils ont eu ration de bacon

à l'aube, avec œufs, porridge, céréales mouillées au black tea and toasts, petites saucisses et confiture à l'orange amère, si vous voyez ce que je veux dire.

Leur british inappétence de midi, Roi des étés épandu sur la plaine, me déplaît souverainement. J'ai la dent. L'aurore aux doigts de rose ne m'a vu absorber qu'une tasse de jus tout noir et prendre congé de Peggy, et encore, les rideaux étaient tirés.

— À midi, on mange, dans nos contrées, leur dis-je.

Dots acquiesce, va quérir dans son sac bleu une pomme, belle de serre, verte et rouge, acide à la langue, apéritive, incitative. Qui n'a jamais partagé une pomme en trois dans les Northern Territories of Australia nous jette la première pierre !

Le serpent attend et n'y perd rien, car il est mort. La tête se détache aisément au couteau de poche. Pour la peau, c'est plus coton. Muni de son coutelas de brousse, Jeff pratique une fente de cinq inches dans sa gorge blanche, nous tirons là-dessus, ça se déroule comme un bas de soie après une fiesta estudiantine, inside-out, outside-in. Le découpage du corps en tranches de gros salami se fera à la scie, car les vertèbres sont soudées à la colle forte. Trois pierres font un foyer. Le combustible vient d'un palmier-papier. L'écorce de ces arbres s'ouvre en centaines de pages parfaitement sèches, non lignées, invite à l'écriture à l'orée de l'antique oralité. L'arbre à papier, gari, gari, ça brûle. Dots a sorti une poêle du coffre, la bouteille d'huile à friture.

Une myriade d'oiseaux de mauvais augure s'envolent des cimes desséchées dès les premiers

grésillements. Dots tourne et retourne les cylindres blanchâtres du bout d'une vieille antenne-radio, nous renseigne d'une voix d'erpétologiste de cuisine obstruée par la fumée :

— Ça se dore.

Jeff en tête le premier à la pointe du couteau. Verdict mi-chair, mi-poisson :

— Pas mauvais. Pas tendre. On dirait du cabillaud congelé.

Oui, l'odeur rappelle la morue étripée après vidange du chalut sur la plage avant d'un chalutier. J'ai pris la peine de vider le serpent de ses intestins, de son cœur, de son foie, et j'ai senti dans la main sa vésicule d'un vert émeraude, dure comme une de ces billes dont j'avais toujours un sac dans la poche de ma culotte quand j'étais gosse. Au Moyen Âge, des alchimistes ont pris cette petite vessie pour la pierre philosophale. Quelle déception quand le feu la réduisait en bouillie dans les creusets !

Le meilleur morceau est la sorte de râble que les gros serpents ont de part et d'autre de la colonne vertébrale. Pour une dégustation prolongée, le temps nous manquera. Le feu franchit les limites du foyer, galope dans l'herbe, embrase le sol, lèche les troncs ouverts de la bibliothèque sauvage, en escalade les rayons, hisse ses drapeaux, lance des torches. Nous courons à la voiture. Dots a repéré la poêle, n'ayez crainte. La fournaise avale les reliefs du déjeuner.

*

* *

Daly River. Le silence sous un dais d'oiseaux. Les tentes dans le sable, tapis relevés à cause des bêtes qui rampent la nuit. Craindre en fermant les yeux de perdre une frange d'éternité offerte dans l'ombre ou sous le soleil, douze heures de lumière, douze heures d'étoiles. Au bain de l'heure naissante, boire le fil du courant, titillé par les poissons, caressé par les bébés crocos qui se laissent bousculer, renverser, prendre à pleins bras. Traverser l'eau en slip, sandales au cou, se perdre à la poursuite d'un goanna, errer de mare en billabong, adorer les cacatoès roses et le Royal, sainte blancheur à la cime de la Vie en son Temple.

Tout droit vers le sud, le premier lieu habité est noté sur la carte à quatre cents kilomètres: Tipperary.

La nuit trouée d'yeux rouges, soulevée par des grognements et des râles. Le feu ne s'éteint qu'au matin dans notre camp, à l'heure où les brumes bercent des rivages d'estampes japonaises. L'aigle patrouille dès le jour. Jeff s'absente souvent, soir ou matin, toujours avec mousqueton et gibecière. Au retour, il jette ses proies près du feu. Dots écorche, vide, coupe, s'acharne à réussir des gigots, des steaks de wallabies, réussit des pains de brousse sous la cendre.

Six mois passent. Elle m'écrit. *Après nos chasses avec les pisteurs et les rabatteurs abos de la station missionnaire de la Daly River, pour ravitailler en viande fraîche les porteurs de la parole de Dieu épuisés par leur apostolat dans l'épineux Éden dont ils cherchaient*

la clé, nous sommes allés tenter la chance au gisement d'opales découvert à Helen Springs, puis nous avons longé le golfe de Carpentarie et rejoint le Pacifique à Cairns. Pas de travail, ni plus loin à Townsville où s'entraînent les nageurs australiens avant les Jeux olympiques. À peu de distance de Brisbane, nous avons cueilli des fruits pendant trois semaines, c'est là que le médecin m'a appris que j'étais enceinte. J'attends le bébé pour le mois de mai. Tu peux comprendre que nous avons filé dare-dare à Sydney pour gagner un peu d'argent. Sept semaines après, nous avons repris la route et nous voici de retour à Adélaïde, après avoir vu Canberra et les Alpes, le mont Kosciuzko, la vallée du Murray et ses ornithorynques. Nous parlons souvent des jours passés avec toi sur la Daly River, de nos pêches, des incendies de forêts, du massacre des wallabies. Nos photos couleurs sont très réussies, surtout le lever du soleil avec la brume montant de la rivière. Et les fillettes aborigènes en robe verte au sortir de l'école du Père Cosgrave. Et bien sûr de la pomme que nous avons mangée avant de goûter à notre premier python. Nous allons enfin en faire tanner la peau et toutes les autres que nous avons roulées dans le sel avec la première. Quand nous reverrons-nous ?

*
* *

Ils ont divorcé dix ans plus tard. Elle a élevé Martin dans le Norfolk.

Longtemps après, dans le parc national de Kanha, l'une des réserves où les Indiens tentent de sauver le tigre de l'extinction. Un soir, l'un des

convives auprès du feu se révèle être un astronome australien. Il revient des Territoires du Nord où il a observé une éclipse de soleil.

— Où donc ?

— Un endroit que vous ne connaissez certainement pas. La Daly River. Un jardin merveilleux qui s'est transformé en poubelle géante pour touristes assoiffés de bière, abos abrutis par l'alcool et la drogue, promoteurs immobiliers, constructeurs de routes et de pompes à essence. Une éclipse totale. Pourquoi m'en plaindre ? C'était bien à l'éclipse que j'en avais.

JEAN BUHLER

Jean Buhler est né à La Chaux-de-Fonds. Buhler signifie Dumont. Ce nom est inscrit sur la Tabula avunculorum dans l'église de Sigriswil, comme celui de Sauser, illustré par Frédéric Sauser, devenu Blaise Cendrars, dont J. B. fut l'ami et l'un des premiers biographes. Actuellement, Jean Buhler vit à Neuchâtel.

Rêve

Avant d'avoir vingt ans, J. B. avait parcouru l'Europe à pied, vécu avec une Tzigane russe. Vagabonder en sourdine fut son obsession adolescente. Il fut par la suite maquisard en France, méhariste honoré par la 8^e compagnie de tirailleurs sénégalais du Tchad, un peu chercheur d'or ou chasseur de baleines et beaucoup reporter dans les cinq continents, souvent au service d'organisations d'aide au tiers monde.

Musique

En musique, ça va de l'ukulele au cor des Carpates et de Vivaldi à la trompette de Louis, avec beaucoup de cymbalum en passant.

Une phrase

« Solitude cherchant sa demeure étrangère. » Ce vers publié dans un recueil des jeunes années est toujours d'actualité au déclin de l'automne.

Dernières publications

Les Sables du temps, cinq récits et nouvelles. Le Locle : Éditions G d'Encre, 2006.

Mais si l'on veut vraiment faire connaissance, il faut lire :

Le Pape de Chimère, roman. Vevey : Éditions de l'Aire, 2001 (Chimère est un village du sud de l'Albanie dont les habitants avaient voulu faire de J. B. le pape de leur principale église).

Les Échelles de la Mort, roman. Le Locle : Éditions G d'Encre, 2004.

JULIEN BURRI

L'homme de pâte

JE HAIS le mou, l'inconsistant, l'insaisissable, tout ce qui n'a pas de forme clairement définie, géométrique. J'ai décidé que je serais un artiste, un écrivain, pour donner forme à l'informe, et pour déformer le reste.

Enfant, tous les jours, je mangeais en tête à tête avec ma grand-maman. « Tu n'oublieras pas mes carottes bouillies, hein ? Quand je serai morte ? » Non, mami.

Je ne sais pas d'où elle tenait que j'adorais les carottes bouillies. C'est comme les serviettes de table en papier bleu. Elle a décidé un jour que j'aimais le bleu, et vingt ans plus tard elle continue de mettre des serviettes bleues, en soulignant : « Je sais que tu aimes cette couleur », les lèvres écarquillées et les yeux brillants de tendresse. Le temps passé avec elle, très vite, a été saturé de redites, les mêmes phrases se multipliant comme une cellule maligne. Il fallait manger les mêmes plats selon un cycle immuable et dire sans cesse combien on les aimait, pour éviter que le monde ne nous échappe.

Grand-maman ne voulait pas me voir grandir. Quoi que je fasse, j'étais son soleil et son soleil avait

des goûts bien tranchés : il aimerait le bleu, forcément, celui de ses serviettes à elle.

Quant aux carottes... Je ne sais pas comment j'ai pu aimer la chair de ses carottes. Pardon, mami. Mais elles se dérobaient traîtreusement en bouche. Le légume bouilli perdait sa texture, et j'ai craint que le monde, la pâte même des choses, tout ne fût fait de cette même chair orangée, fade et froide. Le temps était une carotte bouillie, tronçonnée par grand-maman et macérée dans une sauce vinaigrette Thomy.

À seize ans, j'étais maigre comme un clou. Grand-maman pensait que je défiais les lois universelles.

Quelques temps plus tard, au lycée, j'ai écrit une pièce de théâtre où je nous mettais en scène, elle et moi. J'avais préalablement enregistré notre conversation et je l'avais retranscrite. Un repas *type*. Mêmes phrases, mêmes carottes bouillies froides, doucereuses, en salade. Grand-maman n'est pas venue voir le spectacle, mais elle ne l'aurait pas désapprouvé. Je l'ai mise en scène à de multiples reprises dans mes textes et elle ne s'en est jamais froissé ; je jouis auprès d'elle d'une immunité inconditionnelle.

Peu après, en préparant mon entrée à l'École d'art, je lui ai demandé de me prêter ses couverts, son service des grandes occasions et ses nappes. J'ai mis en scène un dîner ; une table dressée avec soin, les mets préparés comme elle les préparait. J'ai enveloppé la table dans du cellophane et j'ai laissé le temps opérer. Je la photographiais une fois par jour.

J'ai aussi confectionné des gâteaux.

Une pièce montée à la crème, théâtrale avec ses couleurs vives, ses airs faussement aimables. Sous le glaçage, on reconnaissait des yeux, des cervelles de porc récupérées aux abattoirs. Ce gâteau séduisait au premier abord par ses couleurs, la folie de ses dimensions. Mais la mort se cachait à l'intérieur. Tout l'amour de grand-maman était dans ce gâteau. Je le laissais s'affaisser sous l'effet de la chaleur, en le photographiant, lui aussi, chaque jour. C'était ma virilité noyée dans la crème et le sucre. C'était mon corps que personne ne prendrait jamais, figé et entravé dans la chair gélatineuse. Grand-maman regardait les photographies avec amour. J'étais son soleil, un long soleil maigre de cinquante-cinq kilos, pour un mètre quatre-vingts.

Puis j'ai fait un gâteau pour mes parents.

Une copie de la pièce montée de *La Belle et la Bête*, celle qui apparaît dans le film de Cocteau, dans la scène du souper de la Belle. On aurait dit qu'il était en stuc. C'était une meringue de soixante centimètres de haut, avec des volutes sur les côtés, en forme de clef, des contreforts en fait, pour soutenir sa masse de sucre. Le gâteau était creux. J'avais prévu de le faire exploser. Mon papa avait interdit que l'opération eût lieu dans le jardin familial. Alors on a mis la pièce montée dans son break et on a roulé jusqu'à la campagne. Nous nous sommes arrêtés dans un champ. Je ne sais pas ce qu'il avait dit à l'agriculteur, mais toute la famille

des paysans, incrédule, est venue assister à la mise à mort. Maman tenait un grand drap, en guise de fond, leur expliquant que je ferais les Beaux-Arts. Je me tenais prêt avec mon appareil photo et papa jurait en essayant de mettre le feu à ma création. Quelqu'un alla chercher de l'alcool à brûler et des sucres inflammables. « Fous-y encore de l'alcool, on va le cramer », disait mon papa, partagé entre un plaisir enfantin et sadique de faire disparaître le gâteau, tout ce qu'il n'aimait pas chez moi, et le désir de faire bonne figure face à mes enfantillages.

Aujourd'hui, j'ai fait un gâteau pour moi.

C'est un homme en pâte à choux à mon effigie, grandeur nature. J'ai dû le cuire en plusieurs morceaux, en pièces détachées. Puis je les ai réunies avec un mastic de sucre glace. J'ai horriblement gonflé durant la cuisson, mais on distingue très bien mes membres et mon sexe. Après avoir pris mon portrait, étendu sur la table dans un raccourci digne du peintre Mantegna, je ne sais pas comment disparaître. Je me casse en morceaux et je les mets dans un sac noir pour que maman ne les trouve pas, sinon elle me mangerait.

JULIEN BURRI

Rêves d'adolescence

Devenir Madonna, Bowie et Bashung.

Musique

Le Livre des morts égyptiens, Pierre Henry.

Endroit

Forêts. Trains et abords de voies ferrées.

Une phrase

« Là, dans ta poche, c'est ton revolver ou t'es juste content de me voir ? », l'actrice Mae West dans le film *Lady You*, 1933.

Étonnement

Le temps.

Dernières publications

Je mange un bœuf. Vevey : Éditions de l'Aire, 2001.

Si Seulement. Genève : Samizdat, 2008.

Poupée. Orbe : Bernard Campiche Éditeur, 2009.