



Gustave Caillebotte, *Fruits sur un étalage*, 1882, huile sur toile, Museum of Fine Arts, Boston.

« PLATS SIGNATURES »

Un jour aux courses

Thomas Clerc

Lorsqu'on est jeune, on ne s'intéresse pas à la nourriture. À présent je m'y intéresse, hélas. Le marché alimentaire que je fréquente le plus est le *Naturalia* de la rue Marx Dormoy (Paris 18e) qui s'est ouvert peu après mon arrivée dans ce quartier qui ne comptait alors qu'une seule enseigne bio, les *Nouveaux Robinson*. Elle a fermé il y a quelques semaines. On peut me trouver pratiquement tous les jours chez *Naturalia* car je ne sais pas faire les courses. Je pourrais « régler le problème » de différentes façons : comme mon père, manger tous les jours au restaurant, mais je n'ai pas son niveau de vie ; comme Raymond Roussel, manger tous les repas de la journée en une seule fois, pour gagner du temps, mais je n'ai pas son niveau de vie et j'ai l'estomac fragile ; comme mon frère, faire les courses pour la semaine le samedi après-midi, mais je n'ai pas de famille et je n'ai pas son niveau de vie, et surtout, lâchons le morceau, je déteste faire les courses. Je suis donc contraint de démultiplier celles-ci un peu chaque jour, ce qui me fait perdre du temps en surface mais m'en fait peut-être gagner en profondeur : entrecouper mon travail par ces espèces de plaquettes horaires destinées à remplir le frigo ne m'éloigne qu'indirectement des nourritures non-terrestres. J'ai différents projets littéraires en stock et notamment la description d'un supermarché car si je ne m'intéresse pas à la cuisine des courses, celle des autres me passionne. Errer dans les rayonnages des hypermarchés, à la recherche d'une série de perceptions qui me sont étrangères est une sorte de petite odyssée. Le magasin où je me fournis n'est cependant qu'une vulgaire enseigne bio qui me sauve quotidiennement mais m'aliène à ses rayons.

À l'entrée, je prends un cabas plastique dans la pile des cabas qui me fait penser à la pile des cd que les gens avaient chez eux dans les années 90 et dont ils ne sont pas parvenus à se débarrasser. Ces cabas, mis gracieusement à la disposition du client par *Naturalia* (je ne fais pas de placement de produit car je suis, comme on le verra, un consommateur particulier), sont de couleur noire et ajourés. Si, comme cela arrive parfois, ils ne sont pas disponibles, j'en suis légèrement agacé et vais au fond du magasin ou près des caisses pour en prendre un qui traîne, ce qui tue un peu le plaisir de progresser dans les rayons puisqu'il faut revenir au début du film muni du cabas pour pouvoir vraiment commencer ses courses alors que l'œil a déjà été happé par différentes suggestives proies. De toute façon, comme tous les vieux modernes, j'ai un sac *tote bag* avec moi, dont j'ai masqué la marque (*N.....a*) en mettant le tissu à l'envers car je n'aime pas qu'on sache, bien qu'on puisse le deviner, que je me fournis dans ce magasin. Ce sont les légumes qui sont les premiers gardiens du temple ; ils occupent son allée gauche, celle par laquelle il est « naturel » d'entrer – je me force parfois à prendre l'allée de droite pour aller à contre-courant, celle qui termine le magasin par les fruits comme on termine un repas, mais cela m'est moins « naturel ». Cette prééminence spatiale des légumes semble correspondre à la hiérarchie naturelle (c'est la troisième fois que j'emploie cet adjectif pénible) des aliments, théorie qui mériterait un développement dont je n'ai pas le temps car je dois faire mes courses et je n'ai que cinq mille signes disponibles dans ma besace. Les légumes sont rangés dans des cageots inclinés, depuis la pomme de terre à ras du sol jusqu'aux légumes au top, en passant par les carottes et autres brocolis à hauteur de ventre. Je suppose qu'il existe une espèce de charte secrète du rangement des légumes dans les magasins, car j'ai toujours vu les pommes de terre à terre ce qui paraît logique. Arrêtons-nous un instant à ces légumes géniaux, ou plutôt baissions-nous pour les atteindre, ce qui m'est encore possible quoique désagréable. Les différentes variétés de pommes de terre sont ici au nombre de trois. Je les connais parce qu'elles sont toujours uniformément proposées à la vente : les Bintje, les Charlotte, les grenaille. Les Bintje sont grosses et de qualité médiocre (je répète ce qu'on me dit) et servent dit-on, à faire la purée ; mais déjà je soulève un lièvre : est-il possible de faire une bonne purée avec des pommes de terre médiocres ?

Je prends donc des Charlotte, qui me paraissent se situer dans une bonne qualité moyenne et disant cela je pense à la recette de la « charlotte aux pommes » créée par Pierre Dac, dont je diffère le récit, pressé d'en arriver aux délicieuses grenaille, les plus petites (d'où la minuscule) et les plus fines, les plus goûteuses et partant les plus chères. On les consomme autour d'un plat de viande, elles se cuisent bien et voir la viande entourée de dizaines de petites pommes de terre à la peau bien grillée et luisante de beurre, réjouirait même un légume. Un de mes regrets est de ne pas savoir faire les pommes de terre sautées, l'un de mes plats préférés, que je rate systématiquement quand je m'y essaie, avec double sanction puisque les pdt à la sauce tc sont crues d'un côté et cramées de l'autre. Psychologiquement, on doit pouvoir en inférer quelque chose, mais passons désormais aux belles betteraves bleues.

(à suivre)