Joseph Bail, *Le Cuisinier* (détail), entre 1880 et 1910, huile sur toile. Museo Nacional de Belas Artes, Rio de Janeiro.

« PLATS SIGNATURES »

Lettre de mon moulin

Anne-Simone Dufief

Tu t'étonnes de mon silence depuis notre retour d'Allemagne ? mais cher Alfred D*, tu n'as pas prêté attention à ce que je t'écrivais. J'ai fui Paris, le ciel gris, les arbres dépouillés ; depuis 15 jours je séjourne à Montauban, un lieu béni où je fais retraite, une retraite embaumée des senteurs du Midi... Le château de mes cousins a fière allure avec sa façade italienne ; il est situé dans un parc ... ou plutôt une pinède qui escalade la colline, tout en haut sont plantés des moulins dont les ailes cassées ne virent plus au mistral car hélas les minoteries à vapeur les ont détrônés. Une chance pour moi qui me réfugie à leur ombre, dans un cagnard, ou dans la salle de bluterie déserte avec ma couverture, ma pipe de terre et un vieux livre moins empoussiéré que les ailes du hibou, seul habitant du moulin.

Les heures passent lentes, délicieuses. Souvent, la nuit tombée, je me faufile dans la cuisine où je glane des historiettes villageoises. Ce soir cependant, pas moyen de flâner, branlebas de combat ! Le mobilier provençal reluit : la panetière richement ouvragée semble une chapelle gothique accrochée sur le mur et déborde de beaux pains ronds et odorants. Dans la cheminée flambe et crépite un beau feu clair, les servantes s'affairent, faisant voleter leur petite coiffe ; elles plument des volailles ou ces oiseaux que l'on chasse dans les bois d'alentour et épluchent les légumes luisants de fraîcheur que fournit en abondance le potager soigneusement entretenu et régulièrement arrosé de l'eau du puits dont la poulie grince dans le soir rose ; le berger apporte du lait à cailler... Demain grand dîner à Montauban : les Ambroy reçoivent des Parisiens. Ils vont être étonnés car on leur prépare un repas

provençal, des mets qui sentent la farigoule, des fruits mûris au grand soleil des Alpilles.

Tu te demandes ce qui va leur être servi. Tu es comme Tartarin-Sancho, tu rêves que Jeannette apparaisse avec « un excellent chocolat, chaud, moiré, parfumé et de succulentes grillades à l'anis. » Ce ne sont pas là des plats pour un dîner. Le menu est un secret entre madame Ambroy et sa cuisinière ... mais je vais mener l'enquête.

Peut-être mangerons-nous du catigot d'anguilles car l'autre jour en allant en Camargue j'ai vu une femme agenouillée au ras de l'étang qui dépouillait une grosse anguille au milieu d'une flaque de sang rose.

Je parierai cependant pour une brandade ! L'as-tu déjà goûtée ? pas celle de Paris une morue tristement effeuillée dans la pomme de terre « mais la vraie, blanche, pilée fin, crémeuse, avec une pointe d'aïet, telle qu'on la fabrique à Nîmes. » Si tu en as envie, tu peux la commander chez les Mèfre *Aux Produits du Midi* – près Saint Eustache – Elle arrive tous les jeudi soir à 7 heures par le « Rapide » et ils la distribuent aux bons clients le vendredi matin. Est-ce bien faire maigre que de se régaler de ce délice ?... Tu sais chez nous, on ne fait pas gras le vendredi même s'il y a des dispenses. Tiens je me souviens « de la salle à manger de ma tante immense sonore et voûtée comme un réfectoire de couvent. Le menu était réglé, un vrai déjeuner du Midi, frais et gai à l'œil, rigoureusement maigre [...] faisant alterner sur la nappe les gros poivrons verts et les figues sanglantes, les amandes et les pastèques ouvertes en gigantesques magnolias roses, les tourtes aux anchois, et ces petits pains de pâte blanche comme on n'en trouve que là-bas, tous plats légers, entre les alcazaras d'eau fraîche et les fiasques de vin doux. »

Bien sûr, nous ne sommes pas encore au temps du carême. Au lieu de brandade, on pourrait servir des petits pâtés. Ils ne vaudront peut-être pas ceux qu'on fait Paris, rue de Turenne, et que le petit mitron livre en courant aux clients afin qu'ils arrivent tout chauds sur la table dominicale splendidement dressée. Rien n'a pu perturber ce rite pas même l'entrée des Versaillais à Paris – ah ! il est vrai que le bon bourgeois, emprisonné par erreur comme communard, les a dégustés sur le pouce. Comme quoi une habitude de vingt-cinq survit aux tempêtes politiques !

Je gagerais que – puisque nous ne sommes qu'en janvier – les Ambroy vont faire servir le même repas qu'à la Noël. Pas le *gros souper* – celui où l'on fait semblant de jeuner en attendant la messe de minuit et où aucun bon provençal ne mangerait gras. La Provence est une terre de cocagne : on y trouve tout en abondance : huppes, gélinotte, coqs de bruyère (la plume vole partout) ; de l'étang arrivent des paniers d'anguilles, de truites, de carpes même et tout ces poissons reluisent humides et brillants, étalés sur un lit de fenouil, l'écaille nacrée comme s'ils sortaient de l'eau, dans la lumière des chandelles...

Mais pas ce soir, après la brandade, on nous servira la traditionnelle dinde, engraissée au blé depuis Toussaint au moins – Pécaïré la pauvre, toute fière dans la bassecour, elle se régalait sans arrière-pensée ! Glou, glou... Dans un coin de la cuisine un lourd panier tressé débordant de truffes, comme des diamants noirs, embaume. Et la servante incise la peau, y glisse des lamelles dont le parfum chatouille les narines... On l'enduit de cette merveilleuse huile de Fontvieille – de l'or liquide –, on la saupoudre d'herbes de la garrigue. Doucement, tout doucement elle va tourner au-dessus de la lèche frite. Cric, cric, cric... la broche grince... Buées et odeurs à damner un saint ! Jamais les Parisiens, accoutumés à la fade tambouille des gargotes, n'auront savouré une pareille chair, à la peau croustillante, dorée à point, dégoulinant de sucs parfumés...

Un petit chèvre : le berger les fait en trayant les bêtes sur la colline, et il les apporte au domaine. Pas de dessert lourd et crémeux comme dans le Nord. Nous ne sommes pas normands ! Faute de vaches, nous avons des fruits, et quels fruits. De Marseille arrivent des caisses d'oranges toutes fraîches en provenance de Corse ou d'Algérie. À mon dernier voyage, j'avais été ébloui par ces fruits dorés, aux écorces éclatantes, qui avaient l'éclat de verres de couleur pendus à des branches d'arbres aux feuilles d'un vert sombre, lustré comme vernissé. Et tout l'hiver nous pouvons déguster des mendiants. Tu t'étonnes parisien ? Nous appelons ainsi les fruits secs : les amandes si blanches dans leurs coques, les noisettes luisantes et brunes, les raisins secs – blonds ou bruns délicatement rangés dans de petits paniers plats. Et puis des confiseries où s'exprime l'âme d'une région et l'habileté de nos artisans : les nougats noirs ou blanc et, suprême gourmandise, les calissons. Figure-toi une pâte d'amande et de melon confit moulée dans une petite caissette

de papier ovale et glacée au sucre fin ! Non tu ne trouves pas cela à Paris ! Je ne t'en rapporterai pas, il faut les déguster sur place !

De tels festins donnent soif ! Les vins de Provence sont exquis ; sur le dressoir de la salle à manger s'alignent déjà des flasques de cristal pleine d'un liquide rubis. Les papes – du temps béni qu'ils étaient en Avignon – savaient bien quelle était la ressource de Châteauneuf, où plus d'un pontife possédait une vigne.

Et puis quand les convives seront repus, ils passeront au salon. On leur servira du café – préparé à la manière de Tartarin, un moka très fort, sans sucre, une habitude prise chez les Maures. Plus tard, ce sera l'heure d'un petit verre de l'élixir du révérend père Gaucher. La formule est un secret bien gardé ; c'est une vieille tante du révérend Gaucher, un prémontré, qui l'avait composée en cueillant des simples. Depuis quel succès ! Toutes les bastides, tous les mas toutes les fermes ont au moins un flacon cacheté aux armes de l'abbaye. Quand on le débouche et que l'on verse deux doigts de cette liqueur verte, dorée, chaude, étincelante, exquise... on en a l'estomac tout ensoleillé ! Certes il ne faut pas en abuser, on raconte que le moine qui la distillait s'est damné ! En la goûtant on veut bien le croire.

N'importe tu vois, mon cher D. que – si ce n'était ta compagnie – je n'ai pas à regretter ces auberges allemandes où nous chantions pour être servis : *Wir wollen trinken und essen*... et n'avions que de la bière et quelques saucisses !

··· sous la dictée d'Alphonse Daudet

Joseph Bail (1862-1921), *Mettre la table* (détail), s.d., huile sur toile. Collection particulière.