



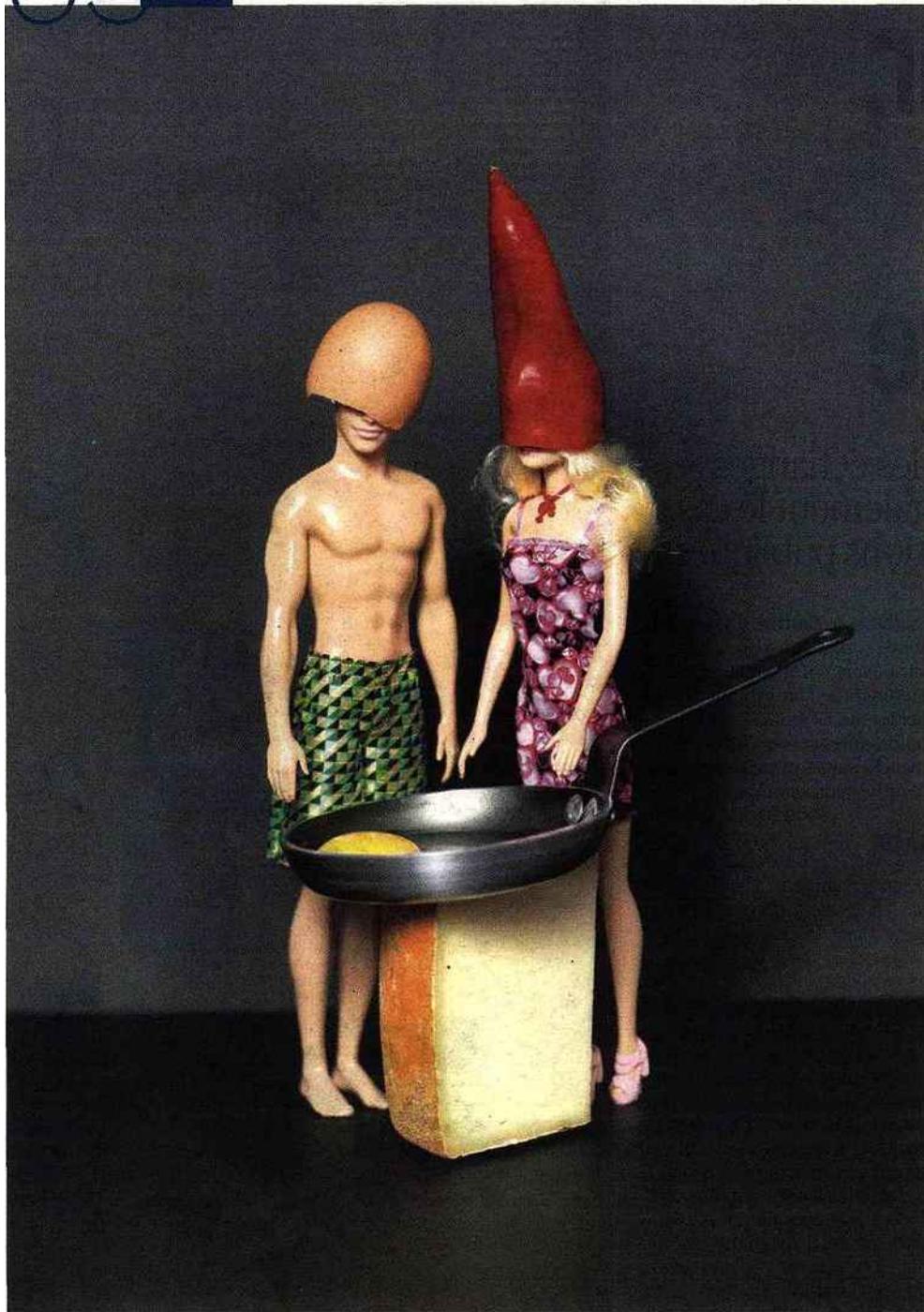
VOUS GOÛT

TU MITONNES

Ce jeudi, dernier passage en cuisine et réveil des papilles (avant de revenir sur Liberation.fr). Au menu: du piment d'Espelette pour un premier tête-à-tête.

Par **JACKY DURAND**
Photo **EMMANUEL PIERROT**

C'est quand elle dort qu'on a peur qu'elle ne soit plus là. Qu'on redoute qu'elle s'échappe dans un rêve. Parce que c'est malin, les rêves: ça vous titille le ciboulot durant un bail où l'on imagine que la belle va rencontrer la bête. Mais ce n'est qu'un mirage bien sûr, fugace qui disparaît au point du jour comme le carrosse de Cendrillon. Pendant un siècle, vous êtes là à buter contre la citrouille avec vos rêves à la con. Et puis, un jour qui ne ressemble pas à un autre, sans crier gare, hop, le rêve se carapate pour laisser la place à la réalité. Et on est là tout surpris, tout penaud, que la bête ait fini par rencontrer la belle. On se dit que Charles Perrault a dû fumer la citrouille pour nous abandonner ainsi Cendrillon sans ses pantoufles de vair mais avec son Mac qui dort au pied du lit. Même qu'on se pince pour vérifier qu'on est bien réveillé face à cette évidence: il y a du monde sur notre bannette. Alors, on se lève avec une discrétion de Sioux, sans froisser les draps et sans marcher sur le Mac et l'on va se réfugier dans le seul endroit qui vaille après un tel coup du destin: la cuisine.



Un petit-déjeuner chaud brouillant



TARTINEUSE. Ça n'y paraît pas, mais 8 metres carrés, ça peut suffire pour faire défiler une vie entre l'évier et la planche à découper. Combien de secrets, de confidences, de petits bonheurs et d'ombres ont mijoté dans ces cambuses reculées ? Si les murs des cuisines pouvaient parler, ils auraient beaucoup de choses à raconter. Tiens, ils diraient que Cendrillon a débarqué ici à point d'heure hier soir et s'est tapé un bocal de tapenade, un chèvre frais avec quelques gorgeons de Menetou. La bectance, c'est quand même autre chose que Meetic pour assaisonner les sentiments, hein ? Même que ce matin, on est là comme deux ronds de flan à se demander qu'est-ce qu'on va fricasser à la belle pour son petit-déj ? On en a connu, des goûts et des saveurs à l'heure du laitier : de la petite sirène qui aimait les harengs à l'experte en thés verts en passant par la tartineuse de ficelle.

On sait pas si ça vous fait ça, mais le premier petit déj à deux, c'est un peu comme plonger du haut de la falaise : ça passe ou ça casse. Même qu'il y en a qui triturent le marc de leur café pour tenter de lire l'avenir en duo ou pas. D'autres traquent les signes encourageant ou réhibitoires. Une de nos connaissances ne supporte pas les accros au Nutella en qui elle voit l'aveu d'une immaturité profonde chez les hommes jeunes ou moins. Une autre a pris conscience de la force de ses sentiments quand elle a supporté au réveil un gazier en gouffrant saucisson à l'ail et salade méchouia, piquante, bien entendu.

Vous êtes là, lové comme un vieux greffier dans son pull dépenaillé à siroter son broc de café en attendant Cendrillon qu'a fait du rab sous la couette.

Dans la série ce-n'est-pas-la peine-de-continuer, il vaut mieux aussi éviter les fondus de la radio en continu qui éditorialisent en trem-pant leurs tartines dans leur café au lait et les oints à l'after-shave et au parfum qui vous gâchent votre cancoillotte matinale avec Angel de Thierry Mugler. Préférez de loin la rusticité du savon de Marseille qui s'effacera galamment devant les effluves guillerets du Munster et du Langres. Vous pourrez également tolérer l'écoute de la FM quand elle sera branchée sur Stéphane Belmondo rendant hommage à Chet Baker dans *Love for Chet*.

Mais le mieux, c'est encore le silence quand il se glisse dans ces interstices de bonheur que peuvent être les petits matins à deux. Vous êtes là, lové comme un vieux greffier dans son pull dépenaillé à siroter son broc de café en attendant Cendrillon qu'a fait du rab sous la couette. Vous, les heures sup avec Morphée, c'est pas votre truc, vous préférez flairer l'air de 7 heures qui sent la glycine en fleurs et les croissants du coin de la rue. Même si vous n'êtes pas du genre à défourailler les viennoiseries après l'orange pressé pour faire le paon. Non, vous, votre truc, ça serait plutôt le pain grillé, la tranche de miche que l'on torréfie pour y faire mollir le beurre et un beau miel de sapin. Les jours de ravitaillement british, vous épatez la galerie avec les *crumpets*, ces fieffées crêpées truffées de petits trous que l'on s'acharne à remplir de sirop d'érable.

C'est en général à ce moment-là que la belle apparaît où plutôt la haie de cheveux qu'elle pousse devant elle. Vous hésitez à lui dire

qu'elle est coiffée comme un guitariste de Juda Priest mais c'est peut-être pas le moment de chercher noise. Déjà qu'elle a revêtu votre seule chemise repassée. Enfin repassée, c'est vous qui le dites. Cendrillon se plonge dans le bol de café que vous lui tendez puis lorgne, pensive, la grappe de piments d'Espelette suspendue depuis Mathusalem au dessus de la table. « Tu t'en sers pas ? » qu'elle demande, fausement ingénue. « Ben non, j'ai un bocal de poudre de piment pour cuisiner », vous grognez en vous disant que si elle vous demande « Pourquoi, tu t'en sers pas ? » il n'y aura pas d'autre matin. C'est vrai quoi, est-ce que vous lui demandez, vous, si elle trempe sa tartine au Maroilles dans le café. Et la, c'est aussi imprévu qu'un tir de Scud quand elle vous lance : « Je veux des œufs brouillés avec ce piment-là », qu'elle fait en désignant une pointe rouge dans la grappe d'Espelette.

BROUILLADE. Alors, vous allez suivre l'une des *Recettes de piment d'Espelette*, de Vincent Darrichon et Eric Deconfin dans une très belle collection des éditions du Rouergue. Voici leur « brouillade au fromage de brebis ». Il faut 8 œufs ; 40 g de beurre ; 200 g de fromage ossauro-iraty ; 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse ; 1 pincée de piment d'Espelette et du sel. Râpez 150 g de fromage, coupez le reste en très petits cubes. Dans un bol, battez les œufs en omelette, ajoutez le piment et salez très légèrement. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez les œufs et le fromage râpé. Faites cuire à feu très doux en remuant avec une spatule. Lorsque les œufs sont crémeux, incorporez la cuillerée de crème fraîche. Hors du feu, ajoutez les petits cubes de fromage et servez aussitôt. ◀

Retrouvez désormais tous les jeudis Tu mitonnes sur liberation.fr