

**Participerai-je au concours de Nouvelles de Talant 2013 ?**

**Jicédé.**

## **Participerai-je au concours de Nouvelles de Talant 2013 ?**

### **Jicédé.**

Non, je ne crois pas que je participerai au concours de Nouvelles de Talant 2013.

D'abord parce que la photo de ce chariot de desserts me laisse de glace. Approchez-vous. Non, encore un peu plus. Et alors ? Et bien, justement, alors rien ! Aucune odeur. De la pâtisserie artisanale peut-être, mais complètement aseptisée. Et en plus, je suis presque sûr que les tartes sont nappées de gelée d'abricots pour une meilleure conservation. L'abricot, ce merveilleux fruit qui, à mon sens, est le fruit du pêché originel plutôt que la pomme, réduit ici à une simple gélatine transparente et insipide. Et si pourtant vous vous obstinez à vouloir manger cette tarte, pas comme un grand dans une assiette et avec une petite cuillère, mais à pleine bouche, et bien vous serez poissé de ce sucre insoluble collant à la commissure des lèvres, et pire si vous portez la barbe.

Aucune odeur, alors pour compenser cette déception de l'odorat, et surtout si vous avez une petite faim, suivez-moi jusqu'à la boulangerie voisine. Respirez fort ! Humez ce fumet digne des plus grands parfumeurs, et entrez, laissez-vous aller au rayon viennoiseries, avant de vous laissez aller à vous goinfrer sur le trottoir d'un énorme pain au chocolat. Sans honte, vous ne connaissez personne dans cette ville. Et admirez le boulanger et son mitron faire une pose cigarette devant le fournil : avouez qu'ils ont une autre allure que des pâtisseries. D'ailleurs l'imagerie populaire et la littérature font bien un meilleur sort aux boulangers qu'aux pâtisseries...Le miracle du levain ?

Ensuite, parce que la photographe, cette Cerise – non, je vous en prie, vous croyez peut-être que je ne vous ai pas entendu ajouter « sur le gâteau », non, pas de ça chez moi ; j'aurais tout au plus peut-être simplement toléré « Cerise qui ramène sa griotte »- ravive des souvenirs haineux de mon enfance.

En plus, une photo qui fait tanguer, qui donne le mal de mer, et ce n'est pas bon après avoir mangé de la Forêt Noire, le mal de mer, une simple expression pour moi, moi qui à l'époque ne connaissait que la Loire. A-t-elle le droit, cette Cerise, de me faire ça ? Je ne crois pas l'avoir croisée au milieu des années 50, à baver devant cette vitrine de restaurant. Ou alors, pire, elle était peut-être de l'autre côté de la vitre ?

Elle a fait remonter ce souvenir douloureux : le chariot de desserts inaccessible de mon enfance...

Vers les 13h00, le chariot arrivait derrière une petite vitrine de l'Auberge Saint Louis – je dis derrière car évidemment, je n'étais pas du bon côté...- chariot roulé par une jeune fille, par définition très belle, puisqu'elle était habillée en noir et blanc, bien coiffée et maquillée, dans ce milieu de luxe. Elle ne m'a jamais vu, ou pire, ne m'a jamais regardé.

L'auberge Saint Louis, qui n'avait rien de ce que je pouvais imaginer d'une auberge, simple, confortable, conviviale, accueillante. Non, c'était un restaurant dans le quartier historique, de grande classe sans doute, et on en parlait quelquefois à la maison comme n'étant pas pour nous, ça, je l'avais compris depuis longtemps, mais pour des gens inconnus que je supposais riches, aux noms fabuleux et prestigieux de Parisiens, de VRP, de touristes, et même d'étrangers, c'est dire. En plus, ce nom magique de Saint Louis, moi qui venais d'apprendre au CE1 l'histoire de ce sympathique roi qui rendait la justice sous un chêne : quel rapport pouvait-il bien y avoir ? Ca faisait partie des questions qu'intuitivement je savais qu'il ne fallait pas poser. Le restaurant était déjà vieux en 1955. Est-ce que donc Saint Louis y aurait déjeuné ? Peut-être était-ce le restaurant de ses parents ? Ou le sien lorsqu'il en eut marre de rendre la justice et qu'il prit sa retraite de roi ? Je ne le saurai jamais...

Très souvent, le rouge aux joues -de gêne et de honte- vers 12h50, avant d'aller à l'école, je contournais la terrasse d'entrée du restaurant pour aller voir les desserts du jour derrière la vitre.

A 12h50, car les repas familiaux étaient rapides : lundi, coquillettes-jambon ( c'était le jour de la lessive), vendredi hareng-riz, le samedi frites et œuf cuit dans le bassine à friture, les autres jours, je ne m'en souviens plus, mais c'était bon aussi. Sûrement.

Et en contournant la terrasse, car devant, il y avait toujours un énorme Spirou, pardon, un groom d'au moins deux mètres, qui me faisait les gros yeux si je passais trop près de l'entrée, là où lui accueillait le client. Il savait que ce gamin de huit ans, sournois sans doute, mal habillé et négligé, c'est sûr, ne venait pas pour déjeuner.

Mais ce que je crois déjà, dur comme fer, ce que je sais comme inéluctable, c'est que plus tard, quand je serai grand, quand je serai riche, je rentrerai dans cette gargote, triomphant, avec une jolie dame au bras, avec un manteau de fourrure, même l'été, et le groom, obséquieux, tout sourire, nous ouvrira la porte, avec déférence et quelques mots de bienvenue. Moi, intraitable, ayant attendu cette vengeance plusieurs décennies, je ne le verrai même pas. Pire, je ne le regarderai même pas, continuant à converser avec ma compagne, quand je

lui glisserai négligemment un petit billet, froissé, sorti d'une liasse en vrac dans la pochette de mon costume.

Et même qu'en ressortant, je ferai exprès un commentaire à ma compagne, mais suffisamment fort pour qu'il entende : « Oui, c'était pas mal, pour un restaurant de province, mais bon, pour le prix, on ne peut guère demander plus,... » Et d'allumer un cigare.

Et j'ajouterai, à la dame, en la vouvoyant : « Tenez, Yvonne, vous n'oublierez pas de faire passer ça en note de frais » en lui tendant la note. Car la dame en manteau de fourrure, c'est ma secrétaire particulière. Je la vouvoie, mais ça ne m'empêchera pas, bien au contraire, d'aller faire une petite sieste, de l'autre côté du pont sur la Loire, à l'Hôtel des Bateliers. Car j'avais bien remarqué que des grosses voitures devant le restaurant se retrouvaient l'après midi à 500 mètres de là, devant l'hôtel. Quelle opulence : ils auraient bien pu y aller à pied pour faire des économies, pensais-je. Je ne pouvais imaginer ce qui se passait dans cet hôtel, mais je sentais que c'était bien, que c'était le signe d'une certaine position sociale...

Depuis, j'ai grandi, et je crois que ceux qui vont du Restaurant Saint Louis à l'Hôtel des Bateliers, en voiture, pour une petite sieste, ne sont pas raisonnables : c'est très mauvais pour la digestion. Surtout s'ils viennent de faire honneur au chariot de desserts.

Oui, depuis, j'ai grandi, mais aussi vieilli. J'ai certes bénéficié d'un équipement qui serait en panne aujourd'hui, paraît-il : l'ascenseur social. Il ne m'a jamais donné l'occasion d'aller me venger du groom de l'Auberge Saint Louis, sûrement un pauvre bougre réduit à ce travail de larbin. Le restaurant tant espéré enfant comme symbole d'une réussite sociale, avec la note de frais, oh oui, j'ai connu, surtout les repas en tête à tête avec moi-même, loin de chez moi, et j'ai bien peur d'en avoir un peu vite fait le tour. Et pourtant, j'avais du retard : mon premier restaurant a failli être un repas campagnard : salade, omelette, charcuterie –ou friture-, fromage blanc, quart de rouge en pichet, pain à volonté. A 20 ans... Failli seulement.

Il me fallut attendre encore un an pour ce grand jour, un peu mon bal des Déb', pour faire mon entrée dans le monde des grands. Dans un restaurant prestigieux : la pizzeria Chez Gino.

Non seulement ce chariot de desserts ne me fait plus fantasmer, mais j'ai aussi perdu pas mal d'illusions. Heureusement, j'ai quand même acquis de grandes certitudes.

Et non seulement, je ne suis jamais allé à l'Auberge Saint Louis, mais en plus, je n'ai jamais eu de secrétaire particulière. Et donc, je suis jamais allé non

plus à l'hôtel des Bateliers. Non seulement une petite sieste seul, c'est triste, mais surtout, c'est mauvais pour la digestion, je confirme.

J'ai eu le temps de réaliser mon fantasme. Je voulais dire, depuis que je suis grand et que j'ai parfois de l'argent de poche, pour acheter des gâteaux, et m'en goinfrer.

Cette expérience quasi scientifique, renouvelée pour études un certain nombre de fois, sans réel plaisir, m'a apporté deux grandes certitudes, qui sont désormais ma règle de vie, et que je voudrais transmettre aux générations à venir avant de mourir :

Ma première certitude est qu'il ne faut pas manger de gâteaux à la fin d'un repas, quand la faim a disparu : c'est un non sens, une erreur, une déception, un motif de suicide, une faute de goût. Surtout si vous pensez aller quand même à l'hôtel des Bateliers après, malgré mes recommandations.

Ma deuxième certitude est qu'il y a un seul gâteau qui vaille la peine de vivre : c'est le mille-feuille. Mais attention, il faut respecter scrupuleusement un rituel ! Il faut d'abord être dans des conditions psychologiques particulières, que vous ne pourrez connaître qu'après une longue pratique. Et trouver son heure magique personnelle. Pour ma part, c'est entre 16h00 et 17h00, ni avant, ni après. Tout d'abord, il faut un mille-feuille. Attention ! Un vrai, pas un de ces trucs avec des fruits confits ou du cacao de couverture. Et une assiette blanche. Commencez par coucher le mille-feuille sur le flanc, pour bien voir les différentes couches. Séparez délicatement la couche du fond, attention, sans prendre la crème de la couche juste au-dessus. Mangez le fond. Oui, c'est sec, mais c'est normal. Ensuite, détachez la grosse couche du milieu, celle qui a de la crème des deux côtés, en fait deux strates de pâte feuilletée, imbibées, intimement soudées à la crème, devant, au milieu, et derrière, et mettez la en réserve sur le bord de l'assiette. A la rigueur, si le désir est trop fort, pour patienter, vous pouvez couper l'extrémité où il y a une sorte de vermicelle de chocolat, et la manger, ça ne compte pas. Ensuite, vous pouvez manger le glaçage. Sans le casser ! En le tenant à deux doigts, et en avançant tranquillement, en le pliant de la langue et en le collant au palais, au rythme de la déglutition. Variante : on peut racler le glaçage avec les dents, avec un gracieux mouvement d'enfournement, et de va et vient. Et enfin, vous avez mérité la couche du milieu, celle qui est épaisse avec de la crème des deux côtés. Il faut bien ouvrir la bouche, parfois gonfler un peu les joues pour bien sentir la crème partout, puis en fermant la bouche pour écraser et apprécier cette consistance inégalable. Non, il n'y a pas de honte. Puisque vous êtes seul, car c'est un plaisir qui ne se partage pas. Deux détails : le premier, le tout, rien qu'avec les doigts ( ni couteau, ni cuillère ). Le deuxième conseil: après, il est quand même utile d'aller se rincer la bouche et les doigts.

Mais Cerise n'a pas cru juger bon de photographier un chariot de desserts avec des mille-feuille. Ou alors, elle n'aime pas ça. Ou bien elle ne sait pas les déguster.

Et pourtant, je lui dois beaucoup : elle m'a évité d'aller chez un psy. Elle m'a permis, plus de cinquante après, d'assumer, de dépasser, d'exorciser même, mon vieux complexe du chariot de desserts de l'Auberge Saint Louis....

Alors, oui, pour cette raison, je participerai avec un plaisir non dissimulé au concours de Nouvelles de Talant 2013.