

DESSERTS !

Le lycée hôtelier de La Rochelle a accueilli, le 30 mars 2000, la finale du championnat de France du dessert, organisé par le Centre d'études et de documentation du sucre.

Dans la catégorie « juniors », Jérémy Thomas, du lycée hôtelier de Nancy, a séduit les membres du jury avec son « velouté au chocolat blanc vanillé, crémeux bananes et marrons ».

Chez les professionnels, Philippe Morvan, du restaurant L'auberge des Templiers aux Bézards (Loiret), est champion de France grâce à sa « croquandine d'agrumes à la verveine, jus de caramel suzette ».

Le macaron de Montmorillon

De Montmorillon je ne connaissais que la bière. Celle que vous sert, bien fraîche, Jean-Richard Bloch dans *Les chasses de Renault*.

On s'installe volontiers dans ses *Locomotives*, on se laisse emporter par sa prose.

On a plus de mal à faire entrer le macaron dans un poème (n'est pas Charles Monselet qui veut !), dans un sonnet ce serait même, vous susurre votre mauvaise foi, ajouter le burlesque au burlesque.

J'oublierai donc, ici, les terminaisons latines dont on paraît jadis les mots vulgaires, pour regarder vers la Grèce, d'où provient, semble-t-il, ce macaron.

J'ignore de quelle cérémonie funéraire il procède, de quel banquet funèbre ; ce que je sais, c'est que le macaron fait de moi quand je le mange, que je le dis ou l'écris, un bienheureux. C'est une invitation au voyage, à voyager de La Rochelle en Italie, en passant par la Lorraine – et Le Lorrain.

Je suis en effet Claude Gellée jusqu'à Rome, où, selon son biographe, il entre comme apprenti chez un pâtissier.

Sans quitter mon port, je m'embarque avec sainte Paule, sainte Ursule ou la reine de Saba, et, après avoir essayé quelques *tempêtes*, j'arrive avec Enée dans le Latium.

Je chevauche, et du grand pré que bientôt je découvre, que je vois comme en extase, je me demande s'il est ce qu'était Rome avant Rome, ou bien ce qu'elle sera, ce *Campo Vaccino* que tant de peintres après lui viendront paître.

Oui, le macaron me fait voyager : il me fait remonter le temps. Je retourne à la Lorraine, où je suis né. A Nancy, où j'ai vécu et où le macaron, le véritable macaron, celui *des sœurs macaron*, est dans toutes les bonnes vitrines. Il attend le client. Sagement. Mais si l'image se veut pieuse, je crois le macaron plus près de la bergamote que du pain d'anis, en tout cas moins dur et moins austère. Ses formes pleines, généreuses, parfaites, que souligne involontairement cette appellation redondante, évoquent davantage une pâtisserie exposée là en voisine, la fameuse madeleine de Commercy. Le macaron, c'est ma petite madeleine à

moi, mon temps retrouvé, et l'Italie. Car je suis, comme on dit, un macaroni.

C'est là mon origine. L'origine du malentendu. On a pris goût aux mots. On les aime ronds, les mots, tendres et moelleux. Remettre les mots dans la bouche, c'est, pense-t-on, remonter à la source, à Rome. Qui est l'amour quand il se regarde dans le miroir. Et aussi bien la mort, quand elle ne veut pas se voir.

Ce que je dis là n'est pas original. Quand on parle du macaron, on n'est jamais original. Qu'il soit de Nancy ou de Montmorillon, *des sœurs macaron* ou de chez Rannou-Métivier – on les trouve à Poitiers, 13 bis rue des Cordeliers –, on est toujours dans la copie. Et l'on préfère la copie à l'original, le nombre à l'unité. *Thirty are better than one*, proclamait, fidèle à son esthétique de la répétition, Andy Warhol. Il avait raison. A une Mona Lisa je préfère, je le confesse, vingt-quatre ou trente-six macarons (ils vont par douze, comme les apôtres) : ces petits gâteaux à base d'amande, de sucre et de blanc d'œuf, me rendent plus heureux que le sourire de la Joconde.

Denis Montebello

