

Par Denis Montebello photo Marc Deneyer

70 épices

et combien de combinaisons

Il ne s'appelle pas, comme je l'ai d'abord cru, *Igor des Offices*. Même si du décadentisme il a forcément entendu parler, et de l'exotisme fin de siècle, même si son épicerie, comme la Maison de Pierre Loti, est une *invitation au voyage*, vous fait voyager, par le truchement du poivre, du Cameroun aux Indes et à Setchouan, le magasin où il vous accueille n'a rien d'une thébaïde ; ce n'est pas, bien qu'il y collectionne les épices, une *forteresse de la solitude* (pour parler comme Umberto Eco). L'homme qui vous ouvre son laboratoire et vous livre ses recettes n'est ni un personnage de roman, ni une statue de cire. Il est vivant et produit du vivant. Il est capable de «reconstituer» le gâteau iranien dont on lui présente un petit morceau. Et Marie-Noëlle est là pour aider cette autre dame qui vient (d'Arménie) avec sa recette manuscrite : «Est-ce que vous pourriez retrouver cela ?» Et ce n'est pas du tout comme on met son grain de sel, ou de poivre, quoique sur les trois poivres de Penja elle soit intarissable, non, c'est de la littérature qu'elle vous invite à respirer en feuilletant comme elle fait ses *verrines*. Et un délicieux parfum d'enfance.

Igor a lui aussi des mots pour dire cela, ceux qu'il a entendus au Maroc. Et vous lui faites «pleurer sa mère» en lui parlant des figues. Des premières figues, là-bas, il se murmure que c'est l'arbre qui rêve. C'est sans doute ce que le cuisinier tunisien entend quand il déclare que la première bouchée doit paraître fade. Que c'est le signe d'un plat réussi. C'est en tout cas ce que vous explique Igor en surveillant son filet mignon, sa sauce au boudin où il a mis des châtaignes et de la courge. Et un «petit mélange d'épices» : muscade, macis, cardamome, gingembre, cannelle, coriandre. Et une pointe de carvi. Et un condiment en provenance du Mexique : un champignon noir parasite du maïs utilisé par les Aztèques.

Vous goûtez, et toute l'enfance revient. Ça se passe, vous explique Igor, entre le fond de la langue et la gorge. Des petites madeleines comme ça, il en a plein. Ce sont des plats marocains (quand il était invité) ou d'Europe centrale (que sa grand-mère faisait). Mais c'est aussi la cuisine française telle qu'on la percevait au Maroc, telle que la voyait Marie-Noëlle depuis le Nigéria où elle habitait, comme ces bons plats paysans qu'on associe à l'hiver. Comme ces légumes du marché où Igor va chercher son inspiration.

Quand celle-ci manque, l'artiste, plutôt que de se pendre, va chez le coiffeur.

Là, il se souvient de la petite montagne qui surplombait Volubilis et il imagine les gâteaux qu'on y mangeait. De la plaine entre Meknès et l'Atlantique où la famille passait les vacances et il en rapporte un mélange iodé. ■

Les Offices,
18, rue Gambetta
17000 La Rochelle
05 46 43 29 94

