



Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

# Bouilliture d'anguilles du marais

**E**ntendons-nous sur les mots. Et justifions notre choix. Nous préférons, oui, le mot *bouilliture* à celui également utilisé de *matelote*, et voici pourquoi. Ce que nous mettons sous ce terme – ce que nous voyons quand nous l'écoutons.

C'est de la couleur des voyelles qu'il nous faut d'abord parler, de ce I qui n'est pas rouge seulement depuis Rimbaud mais de toute éternité. Témoin ce dicton que ceux qui connaissent la cuisine au cochon savent par cœur. Par «foie» (ou bien «poumon»), corrigeront-ils, car c'est cela qu'il s'agit de tirer, le foie (ou bien le poumon) du porc et non la fille du voisin, la plus vilaine, la plus garce de ses filles et peut-être du village, la plus *chétive* à la grande loterie de la vie c'est-à-dire à la frairie : *tire t'auras la pire*. La *pire* c'est le foie, répétons-le, ou bien le poumon, ce n'est pas le mauvais numéro, la plus méchante des filles du voisin. D'ailleurs le voisin n'a qu'une fille, et la *drolesse* est bien mignonne. «La terre est chargée», grogne-t-il (le père), elle est pleine de saloperie. Mais elle (sa fille) *encatine* toujours sa poupée : elle l'habille pour pas qu'elle ait froid.

Non, ce qu'il convient de faire, *asteure*, c'est d'*habiller* l'anguille : de lui ôter la *pia*, de la débarrasser de sa peau. Le *piba* dépiauté (le masculin ne dit pas que l'anguille mâle, il n'y a pas là que du ventre jaune), vidé, lavé, coupé en tronçons (de 6 cm environ), fariné, doré, il attend sans trop frétiller (espérons) dans son plat. Qu'on fasse un roux. Qu'on sorte la bouteille. Du rouge et du meilleur. Où il nagera. Heureux comme un *piba* dans le vin.

Et c'est cela que le I de *bouilliture* nous donne à voir, la mer *vineuse* qui a vu naître l'anguille et le vin rouge qui la verra mourir. C'est le roux qui épaissit, qu'il faut vite allonger. C'est le vin, c'est le sang, quand il retourne à la terre. C'est la mort qu'appellent les eaux noires. Un fantôme qui passe et repasse, qui flotte immobile. Dans ce Marais qu'on dit à *blanc* quand il est noyé. C'est là toujours qu'apparaît la vie. Dans ces enfers où l'on voyage comme en extase. Et sans quitter son assiette. C'est la *plate* que le nocher arrête dans les lentilles, c'est, sa *pigouille* plantée, les fonds qu'il remue, l'allumette qu'il craque, la flamme qui court, tout le Marais soudain qui flambe. C'est la flamme quand elle danse, la flamme du punch (Allumons le punch ! Rallumons-le en relisant Bachelard), elle vient ici lécher nos anguilles.

Certes il y a l'O de *matelote*, ce bleu qui est celui de l'eau. Celui de la peau. Mais les anguilles, ne l'oublions pas, ont perdu leur peau. Et la mer des Sargasses est loin (le mythe de la grande par-touze aussi s'éloigne). Reste le sang. Le sang, le vin, même s'ils virent au brun. A mesure que cuisent nos anguilles. Qu'elles bouillent sans bouillir. Avec le L mouillé. Mouillé comme on dit le Marais. Celui qui n'est pas encore asséché, pas encore colonisé par le maïs. Un L mouillé qui est quand même autre chose que la simple consonne liquide (raison de plus pour préférer *bouilliture* à *matelote*) et qui nous fait naviguer entre paradoxe et pléonasme, éviter l'un et l'autre écueils et aborder, comme les anguilles, des terres fraîchement exondées et sur lesquelles l'Esprit bientôt (dimanche prochain, si la bouteille de gaz ne nous lâche pas) planera. ■

