



Chevreau à l'ail vert

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

Aceux qui refusent l'idée de dialectes de transition, qui voudraient tracer une frontière étanche entre langue d'oc et langue d'oïl, je recommande ce plat. Il remplacera le sempiternel agneau pascal ; il réconciliera aussi la France de l'huile et celle du beurre.

Ou, pour le dire autrement, à la façon des mystiques, il fera coïncider les opposés. Le romarin et l'oseille par exemple, dont on sent bien qu'à un certain niveau d'approche ils s'équivalent.

«Plus il y a de contrastes dans leurs caractères, plus il y a d'union dans leurs harmonies.» C'est Bernardin de Saint-Pierre qui parle. De l'homme et de la femme. On est là comme dans un sonnet de Pétrarque (chez l'un de ses imitateurs de l'âge baroque), en présence d'un oxymore. A cette différence près qu'on n'est plus en poésie mais à Pâques, à un moment de l'année chrétienne où, foin de la rhétorique amoureuse, la mort et la vie sont miraculeusement égales.

Mourir dans la fleur de l'âge (entre six semaines et quatre mois, soit de mi-mars à mai), dans cet ail encore vert, c'est pour le chevreau comme pour le cabri renâ-

tre. Et pour nous l'occasion de rompre en douceur le Carême. De participer à la résurrection de «l'agneau de Dieu». Nous gagnons, en dégustant ce chevreau, l'Italie dont nous savons qu'elle fut longtemps pour les peuples du Nord synonyme de paradis. C'est un peu du Latium dans nos assiettes, de la Campanie où l'on sert aussi, à Pâques, de ce premier-né mâle immolé selon le rite judéo-chrétien. Avec des pommes de terre coupées, salées, poivrées. Et du romarin. Là-bas comme ici on fait cuire à four chaud. Là-bas dans l'huile d'olive, ici dans le beurre. Ici on arrose d'un verre de vin blanc puis d'eau. On ajoute l'aillet. Le chevreau s'accommode traditionnellement d'aillet. Appelle l'aillet. L'aillet vient le rehausser. Transformer cette chair blanche en une viande *idéale*.

La fable ne dit pas autre chose. Le loup et l'agneau. Le loup est l'agneau. Il se fait, à mesure qu'il les mange, aussi doux que les biquets, cabris, chevreaux qu'il mange. Aussi tendre que la viande qu'il mange. Il aime sans compter. Cela se passe ainsi dans les contes. Le temps vorace, il arrive qu'on le dévore. Et que, l'espace d'un repas, on goûte à l'éternité.

Les textes et photographies de cette chronique parus entre 1998 et 2003 sont réunis dans *Fouaces et autres viandes célestes* (éd. Le temps qu'il fait), livre distingué en 2004 par le Prix du livre en Poitou-Charentes, le Prix des mouettes en Charente-Maritime et le Prix Erckmann-Chatrian en Lorraine.