

# De la prétendue mordacité de l'ortie

**D**es herbes vives et en particulier de l'ortie il convient de parler sobrement. De s'abstenir sobrement, écrirais-je, si le diable me prêtait sa plume. Ou, pour rester abstiné, si j'empruntais à la plante son poil urticant. Le diable, c'est connu, c'est son rôle, est toujours prêt à nous la bailler belle. En prêchant, lui qui est la séduction même, la tempérance. C'est à n'y plus rien entendre. Plus rien ni personne. A l'exception peut-être de Perse quand à son esclave il demande du gras, plus de gras pour ses choux. «C'est le moment de mettre du beurre, et toujours plus de beurre, dans mes épinards», selon la version «fiévreuse, horripilée, attendrie» que nous a laissée Henri Thomas<sup>1</sup>. Il a traduit les six dialogues satiriques qui constituent l'œuvre brève de

ce contemporain et ennemi de Néron. Et, dans sa préface, il confie: «La brièveté de Perse est celle d'un homme menacé, serré de près par l'épouvante d'un monde étouffant. Il est un peu fou de croire que c'était nous qu'il appelait de si loin, – de si près ! Pourtant c'est nous qui l'écoutons.»

Nous l'écoutons quand il dit : «je m'en vais à Boville». Et nous entendons, Dieu sait pourquoi, ou le diable toujours prompt à nous visiter dans nos déserts, dans cette thébaïde que nous n'avons pas élue, Henri Thomas. L'enfant de Gugnécourt et du *Seau à charbon*<sup>2</sup>. *L'étudiant au village*<sup>3</sup>. De retour au pays, à ce pays lorrain où on n'a le choix qu'entre *court* et *ville*. Pierre Bergounioux l'a bien compris, qui a vécu la fin du néolithique. Là, dans ces Vosges «ingrates et essentielles», et en ces temps de fils sans père, sans repères, la révolution n'a pas commencé. Elle est toujours à entamer. Il faut trancher. L'étudiant, «entre la stupeur des arrière-pays et l'air délié de Paris<sup>5</sup>», ne balancera pas longtemps. Il y reviendra plus tard, à la fin de sa vie. «La terre des Vosges, hors l'enfance (j'étais avec elle, sans intermédiaire, j'étais dans le secret), m'a très mal supporté<sup>6</sup>.» Maintenant que la navigation s'achève, qu'il semble qu'on ait trouvé son île. Qu'on puisse enfin habiter.

Nous écoutons ce fantôme quand il gémit : «Quoi ! un jour de fête, on me ferait cuire un plat d'orties, et une moitié de hure enfumée à l'oreille fendue<sup>7</sup>...» Et nous ne savons que répondre à cette «personne» qui serait, d'après Henri Thomas qui l'a bien connue et que visiblement elle hante, «réduite au squelette». En revanche, nous avons bien compris qui elle vise quand elle compare sa triste figure (une figure dont on voit la trame tellement elle est usée) à la mine réjouie de ce vaurien de petit-fils gavé de foie gras. Nous voudrions, nonobstant ce ventre qu'elle poursuit de ses sarcasmes, lui parler de l'ortie. Non de sa mordacité, elle n'en ignore rien, mais de ses vertus. Du purin qui est une manne que d'aucuns aujourd'hui

voudraient interdire. Sous prétexte qu'elle fait des amoureux du jardin que nous sommes des *rois du pétrole*.

Que serait notre jardin sans cette herbacée envahissante ? A quoi ressemblerait notre vie ? A quel triste potage ? A cela qu'on prétend nous servir désormais, nous préférons la soupe à l'ortie. Celle qui se préparait autrefois de la Wallonie jusqu'au Québec et que nous proposons encore nos amis quand ils nous invitent. Oui, nous osons affirmer ici, et quoi que nous risquons, notre goût pour l'ortie. Notre passion pour l'ortie. Nous ne prendrons pas de gants avec ceux qui voudraient nous couper la main parce que nous l'aurions trop verte, nous empêcher de vanter cette plante riche en fer, en vitamines C, A, en magnésium, sels minéraux et oligo-éléments, de chanter la confiture d'ortie, l'ortie à la crème, l'ortie au fromage, le gratin d'ortie, le soufflé d'ortie, le cake (qui a dit le froc ?) aux orties, la tarte aux orties, la quiche au chèvre et aux orties, les pâtes aux orties.

Ces pâtes existent, nous les avons goûtées. Sur *marmiton.org*. Elles existent en version sèche (qui a dit latine ?) ou fraîche. Elles appellent la ricotta. Le parmesan, le basilic, l'huile d'olive. Les olives vertes, les tomates séchées, éventuellement les cerneaux de noix. Et elles feront à cette ombre décharnée, si à son tour elle veut bien nous écouter, si, malgré les siècles qui nous séparent, elle consent à tâter de nos recettes, une bedaine de sacrificateur tremblant joliment de graisse.

1. Perse, *Satires*. Traduit du latin et présenté par Henri Thomas, Le temps qu'il fait, 1998.
2. Henri Thomas, *Le seau à charbon*, Gallimard, 1940.
3. Henri Thomas, *L'étudiant au village*, préface par Pierre Bergounioux, Le temps qu'il fait, 1998.
4. Henri Thomas, *Compté, pesé, divisé*. Carnets, Plon, 1989.
5. Pierre Bergounioux, *L'étudiant au village*.
6. Henri Thomas, *Compté, pesé, divisé*.
7. Perse, *Satires*.

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer



Les textes et photographies de cette chronique parus depuis 2004 sont réunis, avec des inédits, dans *Le diable l'assaisonnement*, à paraître en février aux éditions Le temps qu'il fait. Le recueil fait suite à *Fouaces et autres viandes célestes*.