

Le millas

« Il a des flans sur son toit. » Oui, mais il n'y a pas grand-chance qu'on l'entende, qu'on se représente l'homme riche. D'abord parce qu'on est peu à comprendre le néerlandais, ensuite parce qu'on n'est guère plus nombreux à connaître ce tableau de Bruegel l'Ancien intitulé *Les Proverbes flamands* où il illustre cette phrase en montrant de beaux flans dorés (j'en ai compté 23) répandus sur le toit. Ou plutôt roulant, comme autant de pièces d'or, de ce toit bien trop pentu pour ressembler aux nôtres, c'est pourquoi l'expression chez nous n'a pas cours. On ne la rencontre pas dans la conversation. Dans un texte, peut-être, mais elle n'évoque rien. Cela tombe pile. Ou face. Qu'importe. Que cela tombe ou

pas. Que ce soient des flans, des galettes, et qu'au lieu de rouler cela pousse. Qu'importe ce que le geste du peintre arrête. Quel mouvement il fixe sur son tableau. « Les galettes poussent sur le toit. » Même traduit ainsi ce proverbe ne nous parle pas. Il faut vivre aux Pays-Bas et en 1559 pour connaître une telle abondance, pour se reconnaître dans ce coq en pâte.

Le blé, ici, on ne le trouve ni sur les toits, ni sous le sabot d'un cheval. Le Président a beau dire. Il a beau se dire *président du pouvoir d'achat*, il ne fera pas de miracles. Il en ferait, il ferait, comme le peintre dans son tableau, pousser les galettes sur le toit, on en resterait comme deux ronds de flan. Muet d'étonnement. Incapable d'écrire ce texte sur le *millas* que d'aucuns diront alimentaire. Qui me reprocheront d'abonder dans son sens, de *travailler plus pour gagner plus*. De faire allégeance.

Je ne dirai donc rien de ce dessert charentais qui est d'abord du Sud-Ouest. D'un grand Sud-Ouest. D'une Aquitaine excédant ses limites actuelles, retrouvant ses antiques frontières puisque, faut-il le rappeler, Saintes fut avant Bordeaux capitale de la province. Et Poitiers, quand le royaume devint duché. Mais de ce gâteau je ne dirai rien. Il parlera pour moi. Avec ou sans accent. Avec des pruneaux, des pommes ou nature. Comme il parle à Chef-Boutonne où on le prépare, où on le consomme sous le nom de *saligalé*. Ou *garouillaud*, car on y met *dau garouil* : du maïs, et de la plus belle farine. De la plus fraîche. Et de la farine de froment. Du sucre en poudre. Du lait. Mais je ne dirai pas en quelle quantité. S'il faut ajouter un verre d'eau tiède. Combien d'œufs, de cuillerées à soupe de cognac. Le temps de cuisson, le thermostat.

Du *millas* je ne donnerai ni la recette, ni l'étymologie. Je ne dirai pas de ce flan de maïs qu'il était à l'origine de mil ou millet d'où son nom. Un nom, comme on dit d'une espèce, relique. Ce qui reste de la forêt, la seule trace visible de végétation, et seulement visible sur la carte. Le seul arbre. Le dernier témoin.

Ce nom n'est pas un nom propre. Une forme vide. Une coquille où on entend la mer. Longtemps après qu'elle s'est retirée. Où on veut l'entendre. Ce nom n'est pas un nom propre, pourtant on en a perdu le sens. On s'efforce de le remotiver. En ramenant l'inconnu au connu.

C'est ce qu'on fit avec cette plante d'origine américaine qui fut introduite en Europe au XVI^e siècle. On l'appela « blé de Turquie ». C'est ce qu'on fait avec ce *garouil*. On y voit, on veut y voir la preuve que les Arabes sont passés par là. La trace qu'ils ont laissée.

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*, livre publié en février 2007 aux éditions Le temps qu'il fait (124 p., 17 €). Ce recueil fait suite à *Fouaces et autres viandes célestes*.