

Le fricot

Ce samedi soir, à partir de 20 h, *le Sporting* propose une soirée karaoké. Un repas avec sangria, paella royale, fromage, dessert. Le tout pour 14 euros.

Vous pouvez, si vous ne voulez pas du menu, acheter votre pain sur place, à la boulangerie, ainsi que votre fricot : la marchande de fromages sera là, avec ses chèvres frais ou à l'échalote, et vous trouverez du pâté au *Sporting* : le café-restaurant fait aussi épicerie.

Vous pouvez, si vous craignez de forcer la note en transformant ce café de village en auberge espagnole, assister au karaoké sans manger.

Vous pouvez, si le spectacle des vivants vous afflige, qui font tout comme à la télé, voyager avec ce fricot. Avec cette *fricassaië* où vous entendez *frir* les œufs que vous avez *cassés*. Cuire dans sa sauce la viande coupée en morceaux. Dans beaucoup de sauce, car il faut que ce ragoût donne du goût au pain, redonne le goût du pain, qu'on s'en coupe de belles tranches. Et nombreuses.

Vous pouvez, maintenant que vous êtes calé, vous rendre au bal. Danser avec les morts et les parquets Goimier. Ecouter Aimé Bozier, le célèbre violoneux du Pays des Brandes, reprendre de ses «boudins fricassés». Chanter une complainte puis une chanson apprise à la foire de mai. On y entend toutes sortes de *rigourdaines* : de calembredaines. On y

voit des *mundes*. Le grand monde, le beau monde, parfois il risque un œil. On y voit surtout le *paure monde* : les pauvres, les humbles, les petits. *Les gens de peu*, comme les appellera Pierre Sansot. Comme ils vous appellent. Dès que vous dites *fricot*. Ils sont là. Réunis pour la photo et qui vous fixent. Qui sollicitent vos suffrages. Les âmes du purgatoire. Vous les aideriez avec vos prières. Si vous ne vous contentiez pas de les regarder danser. De les écouter chanter. Eux qui sont sortis pour vous. Sortis des *creux-de-maisons* : de chez Ernest Pérochon. Comme ce Gusetin avec sa belle voix de «rauteur». Il tient longtemps la dernière note et la fait trembler comme personne. C'est lui qui lancera ce refrain que vous reprendrez en chœur. C'est-à-dire tout seul. Ce refrain que vous savez par cœur sans l'avoir jamais appris. Etant donné que vous n'étiez pas invité à la noce. Que vous n'êtes pas du village.

«T'as le fricot, Jeannot
T'as le fricot, ho ! ho !»

Celui qui n'apprend pas à l'école et qui dans le peu qu'il fait se montre d'une grande maladresse, celui-là, le *gagnera j'hamais son fricot*. Et si par chance il a un travail, il boit *tout son fricot*, il ne des-souïe plus.

Jeannot, aujourd'hui qu'il se marie, a *le fricot*. Il n'a pas grand-chose à mettre sur son pain, pas une belle femme à mettre dans son lit. C'est même, cette femme qu'il épouse, *un drôle de fricot* ! Voilà ce que lui chante la noce, ce que lui lance Gusetin avec sa belle voix de «rauteur». Mais le peu qu'il a donne du goût à son pain, rend sa vie supportable.

Vous aussi, vous l'avez. Avec ce refrain que lance Gusetin. Que les *mundes* reprennent. Tous ces gens sortis ce samedi soir et attablés au *Sporting*. Vous avez le *fricot*. Un mot à vous mettre sous la dent et qui parfamera joliment votre quotidien. Avec lui vous éviterez les dépenses inutiles. Qui vous ruineraient, et votre réputation. Voulez-vous passer pour un gourmand, un dépensier ? Mangez le *fricot sans pain*. Mais si vous êtes le bon drôle qu'on dit, suivez les conseils de

votre mère, mangez beaucoup de pain pour *économiser le fricot*. Le fricot se mange avec parcimonie. Un bout de fromage, un reste de pâté suffit. C'est à cela qu'on reconnaît le bon fricot. A cela qu'on reconnaît le bon gars. Jeannot est un bon gars. Il est bon comme le bon pain. Comme la vie. Comme ces *vies minuscules* que raconte Pierre Michon, à quoi beaucoup de sauce donne beaucoup de goût. Ou ce qui reste de ce qu'on a fricassé la veille : de l'omelette à l'oseille, du boudin. Ou encore un chèvre sec, et qui embaume.

Quand il ressemble à ce petit fromage dur et qu'il fait manger du pain, le fricot est *comentable*. Il est parfait et il fait de vous un parfait commensal, quelqu'un qu'on ne regrette pas de recevoir à sa table. Car vous nourrissez la conversation. Vous connaissez le plaisir de manger. Vous l'augmentez en parlant, vous le faites durer. Vous redonnez du goût aux mots, le goût des mots. Vous faites avec les mots ce que le fricot fait avec le pain. Vous faites parler.

Vous faites aussi voyager. Pas forcément en extase, même si vous écoutez ce que les mots ont à dire. Même si vous interrogez le miroir. Vous ne le traversez pas toujours, ce miroir, vous n'allez pas toujours au bal. Danser avec les morts. Vous ne les écoutez pas toujours chanter comme ce samedi soir au *Sporting*. Ces morts avec leur fricot. Ce *paure monde* qui chante sa pauvre vie. Autrement dit qui la pleure. Vous n'allez pas toujours si loin. Parfois vous vous arrêtez au Canada, ou en Louisiane. Histoire de reprendre des forces avec le fricot. Avec ce fricot de poulet. Ce *fricot à la poule de Turlupine* qui est un plat typiquement acadien. Dont la recette dit qu'il se confectionne avec de la viande, de la volaille, des fruits de mer, du gibier. Qu'il est un élément de convivialité puisqu'on organise des *soirées fricot*. Où la famille est conviée, et les voisins. Où tous sont invités *au fricot*.

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*, livre distingué en 2004 par le prix du livre en Poitou-Charentes, le prix des mouettes en Charente-Maritime et le prix Erckmann-Chatrion en Lorraine.



PURÉE QUÉBEC

Dans son *Guide culinaire*, Auguste Escoffier (1846-1935) donne la recette de la purée Maria ou purée Québec où il s'agit de cuire 400 grammes de haricots blancs avec un litre d'eau, 8 grammes de sel et «la garniture ordinaire des légumes secs». «Egoutter les haricots ; les piler après avoir retiré la garniture ; allonger la purée avec la cuisson et passer à l'étamine. Mettre la purée au point avec 2 décilitres et demi de consommé blanc et autant de lait.» Servir avec une garniture de «tout petit printanier et pluches de cerfeuil».

A propos de la dénomination à *la Québec*, Escoffier souligne «la

parfaite inutilité d'enrichir de ce nouveau terme le vocabulaire culinaire pour désigner une préparation connue presque séculairement sous la dénomination de *Maria*».

FRICASSÉE DE LAPIN

Si l'on veut améliorer son fricot, Francis Lucquiaud est de bon conseil. Ses livres de recettes gourmandes publiés chez Geste éditions ont la simplicité des grands recueils. Qu'il nous transmette son savoir-faire dans la tradition poitevine et charentaise, qu'il nous parle des coquillages et

crustacés, le chef reste concentré sur l'essentiel, gage de réussite d'une bonne cuisine familiale. Pas de chichi donc, mais de bons produits et le souci de la clarté dans l'énoncé. Dans *La Cuisine du lapin*, qui vient de paraître en poche, signalons sa version minimale du lapin à la poitevine (avec des oignons et du vin blanc), et deux fricassées, l'une aux fonds d'artichauts, l'autre aux fines herbes (ciboulette, estragon et pluches de cerfeuil).

Geste éditions, 206 p., 7 €