

# Au banquet de



# la vie

Il ne s'agit pas seulement de s'alimenter. Manger c'est bien en soi. Chez soi, au restaurant, avec des amis, manger ailleurs, surtout ailleurs, dans des contrées que l'on ne connaît pas vraiment, tant que l'on n'a pas arpenté un marché et goûté ce qui s'y fait, au hasard, dans la rue, aux étals, dans un boui-boui où la vie grouille.

Par Bernard Ruhaud Dessin Xavier Mussat



**F**oin des grands tralalas. Il m'est arrivé de m'en-nuyer au cours de repas de noces sophistiqués et onéreux. Les plaisirs sont un peu forcés, les discussions superficielles, pour peu que le bruit et l'animateur permettent des échanges. Et l'espérance de vie d'un couple s'avère parfois inversement proportionnelle à l'éclat de la noce. J'exagère. Le seul mariage ou presque dont j'ai été témoin fut célébré de façon bien sympathique, sur l'herbe, à l'occasion d'un pique-nique limité à quelques amis. Le couple se sépara néanmoins peu après et bien tristement. Mais je garde un tendre souvenir de mon propre mariage, dans un très modeste restaurant de village du Lot, où il était permis et même souhaité d'apporter l'essentiel des victuailles, jambons, foies gras, veau de lait, truffes en abondance, même les vins. Simple, pas cher et efficace : voici près de quarante ans que nous n'avons pas divorcé.

#### MENU DES GRANDES OCCASIONS

Et puis il n'y a pas que les mariages. Un anniversaire un peu particulier, un départ, une retraite offrent une belle occasion de banqueter entre gens qui s'aiment. Comme avec cette très bonne amie – une grande sœur en quelque sorte – habitant un appartement du vieux Poitiers, qui de fil en aiguille avait invité tant de gens pour son anniversaire que non seulement il aurait été bien difficile de faire entrer et asseoir chez elle tant de monde, mais que nous serions probablement passés à travers le plancher. La solution fut de dénicher dans un village proche une salle des fêtes avec cuisine équipée et de tout préparer sur place. Vers la fin de l'été, pour un grand nombre de convives, un chili con carne peut très bien convenir. Certes ce n'est pas couleur locale mais assez facile à réaliser dans des proportions un peu exceptionnelles. Le plus fastidieux est de couper à la main la viande en très menus morceaux. Le plus délicat de doser le chili suffisamment mais sans excès. En entrée un guacamole en vérines, bien frais, bien vert et pour le dessert aucun risque, l'amie avait commandé une bien belle pièce montée. Ensuite il y a toujours quelqu'un qui aime et sait s'occuper de la musique. On parle longtemps, danse avec plaisir et se couche bien après.

Au printemps c'est le navarin qui s'impose. Comme pour cet anniversaire de mariage des parents. Un cassoulet convient aussi pour un grand nombre, à condition de l'alléger en remplaçant juste à la fin l'eau de cuisson par de l'eau claire, une moitié pas davantage, au risque de noyer le tout. Un hachis de ciboulette est parfait pour contraster l'acidité de l'herbe et la douceur des viandes. Mais le navarin est quand même plus élégant. Ici la précaution consiste à choisir une viande pas trop grasse, à bien la faire dorer et à surveiller étroitement la cuisson des légumes, navets, carottes, oignons nouveaux et petits pois, de façon à ce qu'ils soient cuits uniformément et restent un peu croquants. Pas si simple ! On se serre un peu dans la plus grande pièce de la maison, chez les parents, en famille c'est-à-dire malgré tout une trentaine de convives, parents, enfants, petits enfants et proches cousins. Pour le dessert et le café, la famille élargie et quelques voisins nous rejoignent, soixante invités environ. Ici aussi on dispose de la salle des fêtes. Café, «pastis» – un fin gâteau feuilleté aux pommes confectionné dans le Quercy – champagne et tonnelet d'eau-de-vie de prune, tant que certains ont encore le droit de distiller du fruit. C'est bien, c'est calme et affectueux de retrouver les parents quelques heures, au détour des contraintes et des aléas de l'ordinaire.

#### HYMNE À LA CHOUCROUTE

C'est en automne, installé pour au moins un an au cœur de l'Alsace, que j'ai compris ce que pouvait représenter une fête de la choucroute. Un hall d'exposition et d'interminables rangées de tables auxquelles sont assis des milliers de convives. Une estrade pour l'orchestre, un parquet pour danser et une armada de serveuses se pressant, mains et bras chargés de bocks, chou, jarrets, saucisses et quantité invraisemblable de bretzels ou morceaux de tartes. On mange, on boit, on pisse, on danse. Les couples s'observent tendrement, les ados se bécotent dans les coins, les plus jeunes courent entre les tables. Tôt le matin et tard le soir, pendant des heures, un tableau de Bruegel vivant et grandeur nature.

La choucroute, c'est bien aussi sur les bords de Charente, un dimanche gris où le temps se prête à passer au chaud un moment ensemble. La choucroute, c'est la fête, l'abondance. Lards, viandes salées, viandes fumées, palettes, saucisses de couleurs, boudins blancs, chou à volonté. Et des fontaines de pommes de terre. En entrée quelques huîtres bien vertes et charnues. C'est royal. En dessert, du léger, une petite crème d'amande coiffée d'un concassé de pistaches et de fruits confits. Du vin, bien sûr, et de la bière pour ceux qui aiment. La voiture était pleine. Plats, gamelles, vaisselle, verres, bocks, pain, couverts, nappes, torchons, bouteilles, réchauds, des jus de fruits pour les enfants, des fleurs pour la table. C'est fou comme



Lagardus

en quelques instants on peut transformer une grande pièce un peu froide en endroit promis au plaisir. Les amis arrivent, surpris, heureux. Le plus délicat reste à faire, surtout ne rien laisser brûler aux fonds des gamelles, ne pas trop cuire les pommes de terre, ne pas laisser éclater les saucisses. On s'entraide. D'autres ouvrent les huîtres. Tout va bien. On est bien. Cela dure. À défaut de musique, certains chantent à la fin du repas. Un beau solo a capella, c'est émouvant. Les airs connus sont repris en chœur. Mon père chantait *Du gris* dans les fêtes de famille et de son parti. Ma mère aimait bien *Le temps des cerises*. Les marches *du palais* font toujours un tabac. Et puisqu'on est ensemble, on ose quelque air coquin ou subversif comme le célèbre hymne anarchiste de Charles d'Avray qui clame bien opportunément :

*Place pour tous au banquet de la vie - i - e*  
*Notre appétit seul peut se limiter*  
*Que pour chacun, la table soit servie - i - e*  
*Le ventre plein, l'homme peut discuter*  
*Que la nitro, comme la dynami - i - te*  
*Soit là pendant qu'on discute raison*  
*S'il est besoin renversons la marmi - i - te*  
*Mais de nos maux hâtons la guérison*

Si tout ne va pas trop mal. Si nous ne nous écrasons pas en voiture contre un arbre. Si nous ne sommes pas emportés par une tumeur ou une bactérie intraitable. Si les centrales nucléaires tiennent le coup. Si nos gouvernants ne conduisent pas au désastre. Si nous nous aimons toujours, dans quelque temps, nous pourrions peut-être célébrer un anniversaire assez rond et, pourquoi pas, nous remarier un peu ensemble. Autour d'une table et avec les amis. ■

RECETTE DE BERNARD RUHAUD

### La tourte Clément Marot

• Un petit foie gras de canard • Une belle truffe (fraîche sinon rien) • De la mie de pain • Un peu de lait • 3 ou 4 œufs • 2 rouleaux de pâte feuilletée

**Deux jours plus tôt, hacher le foie de canard et la truffe. Mélanger. Ranger dans un récipient avec la mie de pain et les œufs. Couvrir de film alimentaire et conserver au réfrigérateur.**  
**Le jour de la préparation, ajouter au mélange la mie de pain trempée**

**dans le lait et deux ou trois œufs. Mélanger. Avec cette farce et les rouleaux de pâte feuilletée, confectionner une tourte (laisser une ouverture sur le dessus). Décorer comme on l'entend, dorer au jaune d'œuf et cuire 45 à 50 mn à four moyennement chaud (180° à 200°).**

**Gâteau à la carotte de Claire Servant (carottes râpées, noix, cannelle, glaçure à la crème de fromage), et pochoir «au rideau» et cacao de Bernard Decourchelle.**