

Philippe Cartau

LES AGAPES DE BOSANGE



Roman

Séditions
Karthau

Tous droits réservés pour tous pays.
Philippe Cartau 2025

*À ma mère,
À nos conversations de cuisine,
Pour ce qu'elle me transmet,
Fonds de sauces et fonds de vérités.*

Mise en Bouche

Saint Koffe avait raison. Mais de son vivant, personne ne l'avait écouté, et de son *morvant*, encore moins.

J'en conviens, le terme n'est pas particulièrement usité, seulement, aucun mot ne parvient à décrire cette période qui se déroule depuis le trépas d'un individu. S'il n'en allait de sa similarité avec morveux, à ce mot innovant, je lui aurais prédit un avenir glorieux.

La vraie question est de savoir pourquoi l'on persiste à ingurgiter de la mouise reconstruite alors que la fraîcheur de la saison nous offre dans un légume ou un fruit toute la félicité imaginable, tout comme la vache nous offre son veau et son joli petit foie, notamment celui que je m'apprêtais à déguster.

Attention ! C'est une question très sérieuse ! La cuisson d'un foie de veau relève du rituel. On ne galvaude pas un si beau présent offert par la nature : il faut le sublimer sur l'autel du goût !

J'en conviens, le veau ne partage pas cet avis. Il n'en partage aucun d'ailleurs. Et c'est bien pour cela que je me porte garant d'une digne célébration de son présent. Car, depuis un âge certain, je me suis fait une certaine idée de la Gastronomie selon laquelle il n'y a qu'à travers sa science et son art que le foie peut révéler toute sa grandeur.

Je disais donc, il y a des choses que l'on doit prendre au sérieux, qui frôlent le divin et que l'on doit respecter.

La fraîcheur par exemple. Elle est essentielle. C'est comme un boutade, un bon mot ou une idée lors d'une conversation de repas. Le plus on s'éloigne du point d'inspiration, de ce dit mot, le plus c'est fade, indigeste, voire incomestible. La fraîcheur part vite et il ne faut pas la gâcher, surtout lorsqu'il s'agit du foie de l'Oiseau. La fraîcheur dans l'escalier, tout comme l'esprit, ça ne sert à rien.

L'Oiseau, c'est le surnom de « mon » boucher. Pourquoi je me l'approprié avec tant de fierté, je ne saurais le dire. Après

tout, qu'ai-je fait pour qu'il m'appartienne, ce boucher ? Rien du tout. Il s'est installé dans le quartier, je l'ai choisi, et voilà ! De plus, pourquoi en serais-je fier ? À part se faire le garant d'une longue tradition, d'une exigence et d'un renouvellement incessant, il n'a rien d'extraordinaire. Ce concept de réjouir de la table, heureux de ce qu'il n'a pas fait, m'interpelle.

Seulement, j'investis en la personne de mon boucher une telle charge émotionnelle que ma posture est peut-être normale. C'est mon aumônier des cuisines, une figure spirituelle de confiance. Découvrir qu'il me trompe dans la chaire reviendrait à découvrir que « mon » prêtre me nourrit d'idées avariées.

Fort heureusement, je ne suis pas de cette paroisse. Je n'ai pas de prêtre, je n'ai que des prêcheurs comme mon boucher, mon fromager ou mon caviste, même si je suis un peu polygame de ce côté-là.

Mais je me disperse et de là je m'égaré.

Le beurre, l'ail, le persil, la température. La disposition s'élève comme vertu cardinale dans la cuisine : il est essentiel d'avoir les ingrédients, les plats et les ustensiles en ordre de marche, au risque de saccager, voire outrager de magnifiques ingrédients. Il manquait quelque chose. La fleur de sel, dans son petit bol japonisant. Et le poivre. J'hésitais parmi les nombreux poivriers constituant ma collection. L'émotion de l'engrenage à café devenant véhicule aérien se mêlait à celle des différents parfums que chacun de ces moulins pouvait dévoiler. Tant de bicentennaires qui approchaient, mes papilles comme mes neurones exultaient.

Je pris le modèle en fonte orange rouille, le modèle Bali, dans lequel j'avais versé un poivre blanc très parfumé. Il ne manquait plus qu'une chose, mais dont je devrais me passer : de la compagnie.

Le choix avait été cornélien, entre la fraîcheur impérieuse et un complice de l'assiette. Mais même à être reine, on ne saurait faire attendre un foie de veau. Certes, un bon repas est un bonheur à partager, c'est même une conviction profonde : nous avons fait un progrès immense depuis les gueuletons solitaires de nos fondateurs, Grimod et Brillat. Seulement, les événements

que je m'apprête à décrire et qui s'enchaîneraient comme un repas mal construit, prenaient une première tournure qui m'empêcherait de partager cette jouissance immodérée. Je précise donc, ce n'est pas de l'onanisme, c'est faire honneur à Barnabé le veau.

Ayant dû me déplacer pour aller faire une déposition au commissariat, ma compagne de lit et de table ne put me rejoindre à l'heure tardive de l'après-midi pour profiter de cette divine délicatesse. Comme le foie ne saurait attendre, il s'agissait de lui faire honneur prestement.

L'attente au commissariat m'avait été longue et pesante. Pourquoi y avais-je été peu avant midi, je n'en avais aucune idée. Je me fustigeais de tant de manque d'anticipation. Avec mes papilles s'humectant de ma propre salive, généreuse à l'idée de me délecter de cette chair savoureuse, à la température idéale, à la texture lisse, agrémentée à la quasi-perfection de ces fines ciselures d'ail, ni trop rissolées, ni trop peu, le temps me parut sans fin.

Surtout que l'heure du déjeuner s'éloignait de plus en plus, laissant à mon estomac le soin de prendre le dessus sur mon palais.

Cette épreuve rendit donc l'impertinence de la sonnerie d'autant plus incommode. Qu'à cela ne tienne - personne ne s'était annoncé auparavant, je n'attendais pas le moindre quidam, aucune livraison prévue - qu'ils fassent le pied de grue ou un tour du pâté, peu m'importait hormis ma poêle qui commençait à chauffer, tout juste prête à recevoir mon beurre frais du marché.

Seulement, la technicité dont relève la cuisson d'un foie de veau ne souffre d'aucune distraction, surtout lorsque celle-ci se fait insistante. Maudissant l'hurluberlu venant me déranger en cet instant si sacré, j'écartai la poêle et son beurre meurtri pour aller fustiger cet oiseau de mauvaise allure.

Avec l'âge, l'ouïe commençait à me faire défaut. Alors, à travers une porte, vous imaginez la difficulté.

'Je ne comprends pas. Vous dites que l'on en veut à mon intégrité physique ? Vous êtes là pour me protéger ?

Comment cet énergumène avait réussi à rentrer dans l'immeuble m'importait peu car on y rentrait comme un fil dans du beurre. Ce sont ses propos qui interpellaient. J'examinai sa tête à travers le judas digital. A part du mauvais goût vestimentaire, il ne présageait rien d'autre, mais cela suffisait déjà bien assez. Sa tenue tenait d'une platitude presque agressive tant elle se réclamait de l'ordinaire. Aucune subtilité, pas la moindre ambivalence, pas une once de recherche. L'ordinaire dans toute sa splendeur. Ce dont je me méfiais le plus, car c'est dans cette banalité forcée que se tapissaient les pires des enragés, un genre d'extrémiste sans nuances.

'Billevesée ! lui lançai-je.

'Monsieur Grimoire, je vous assure que la menace est très sérieuse et que vous devez me suivre.

'Ce n'est pas le moment, j'ai mon foie au feu. Revenez donc un peu plus tard.

Un silence d'hésitation ponctua l'échange.

'Je vous assure, le risque est imminent.

'Imminent, imminent, je vous en ferai des imminents. Avec quel service êtes-vous ?

'Inrapol.

'Montrez-moi votre carte. Là, contre le capteur...non, pas trop près. C'est flou ! C'est ça, ne bougez plus !

Voilà bien la bêtise dans toute sa splendeur lorsque l'on ne sait plus trop quoi dire. L'influence préjudiciable de polars mal ficelés aux dialogues calamiteux : comme si je savais reconnaître un insigne contrefait.

'Laissez tomber, rentrez.

Lorsque le diable ou le sort s'acharne, il faut l'inviter à table.

'Fermez la porte et venez vous installer.

'Je vous assure, nous n'avons pas le temps.

'A table !

Egalement résigné, du moins était-ce la seule conclusion à me paraître pertinente, le grand dadais s'installa avec une maîtrise mal adaptée dans une chaise qui lui paraissait presque trop petite.

J'enfournai une deuxième assiette à chauffer tout en allumant de nouveau la plaque électrique. Les contraintes de la vie m'avaient incité à prendre ce logement sans gaz, c'est-à-dire sans cuisson à la flamme, sans caractère et sans âme. Une particule intégriste en moi avait hésité devant cette privation si fondamentale, mais les priorités temporelles durent me rappeler à l'ordre. J'en faisais dès lors un défi. La quête de la juste température en devenait d'autant plus héroïque. Ne disait-on pas, à cuire sans péril, un vin sans gloire ?

Cette conjecture se vérifiait. Contemplant le beurre en pleine mutation, je me demandais pourquoi je n'avais pas encore tenté de cuir le veau avec une version clarifiée de ce délicieux lipide. Peut-être parce qu'alors, sans risque de brûler cette grasse luminosité dépourvue de son petit lait, sans son délicieux et révélateur frémissement, on perdrait un précieux indicateur sur la cuisson de la chair ; on ne verrait plus ce plafond d'entropie et son brun menaçant qui, une fois dépassé, perturberait l'ordre établi des richesses sapides de mon mets exquis ! Sans ce risque irréversible, ne perdait-on pas une partie de la saveur ? Alors que la saveur, c'est la vie !

'Vous n'avez pas de *maxionde* ? me demanda mon nouveau convive. Ça irait plus vite.

Encore un intégriste du plafond, pensais-je.

A son lancement, cette nouvelle pilule technologique m'avait sidéré. Le principe consiste à insérer deux nouveaux émetteurs d'ondes en complément de celui du micro-onde qui lui ne stimule que l'eau. Ces nouveaux émetteurs sont réglés pour chauffer les molécules de lipide et de glucide, l'objectif étant d'exciter la matière plus vite qu'un micro-onde, notamment celle d'aliments travestis.

Que l'on puisse imaginer et concevoir un tel appareil me fascinait et m'effrayait tout à la fois. L'engouement qui ensuivit sa commercialisation me tétanisa tant il me prit à contre-pied de mes attentes. Comment qualifier un concept collectif aussi pauvre en ambition que celui de grignoter quelques secondes sur l'attente d'un plat ? Mon Osso Bucco préparé deux jours à l'avance en restait coi !

Que pouvais-je répondre de décent, Oh! grand Brillat, à mon bousilleur au sujet de son *maximonde* et sa culture du *nanomax*?

Je détournai d'un doigt levé une réponse désobligeante, invitant mon impromptu au silence par un air de concentration quelque peu forcé, évitant au passage de le châtier de mon regard assassin.

En lieu, j'inspectai une dernière fois dans son état naturel la vive couleur de la chair, ce rouge ondoyant garant d'un régal des papilles. Une porcelaine de qualité à la transparence discrète, à la blancheur toujours aussi vive après tant d'années, servait de réceptacle à ce bonheur en puissance. L'harmonie de ce blanc chantant le carmin encore frémissant éveillait en moi une telle frénésie des muqueuses que j'en oubliais de m'atteler aux préceptes des sages : le partage et la cuisson juste. Si je ne m'y tenais point, ce pauvre bovin passerait une larme à gauche en vain.

'Vous aimez le foie de veau, j'espère.

'Je n'ai pas faim, je vous remercie.

'Vous avez déjà déjeuné ?

'Non, pas encore. Enfin, je veux dire, ce n'est pas trop le moment. Le temps presse.

Je nourrissais ma patience de sincérité.

'Ecoutez, jeune homme, je n'abandonnerai pas ce foie de veau dussé-je me sacrifier aux pires fariboles par la suite. On me parle toujours d'urgence et le plus souvent je n'y découvre que celle d'empresser l'autre. Par conséquent, tant que je ne lui aurai pas fait honneur, à ce foie esculent, nous ne partirons pas.

Constatant son renoncement à me presser au-delà du raisonnable, je poursuivis.

'Je vous propose donc de le savourer à deux.

Finalement, les choses étaient bien faites, je m'offrais la fraîcheur ainsi que la compagnie, même si j'hésitais encore à qualifier mon visiteur comme tel.

'En fait, j'aime pas le foie...ça a le goût de farine. Ou bien cuit sinon.

Que de méprises et d'espoirs sacrifiés. Caviarder ainsi les saveurs sincères de la nature ! N'était-ce pas le plus grand des crimes de censurer ainsi le goût !?

'Vous avez raison, m'empressais-je. Il n'y a aucune raison d'insister. Entre le partage et le sacrilège, je vais sacrifier le premier pour éviter le second.

'Je comprends pas.

'L'explication viendra si la patience nous le permet. En attendant, je vais vous demander le silence car il me faut maintenant la plus grande concentration.

Je vérifiais une dernière fois mon dispositif *gustatoire*. Un vin léger et acidulé guettait patiemment devant un couteau à dents fines à côté de la place réservée à l'assiette réceptacle. Le sel et le poivre patientaient à portée de main. Tout semblait prêt. Mais un instant d'inquiétude me traversa. Entre l'épisode du maxionde et celui du cuit à outrance, ce vin soyeux s'était peut être déjà aventuré dans une frange de température délirante. J'attrapai mon thermomètre à fil sur le comptoir. Sous le regard médusé de mon voisin de table, je plongeai la tige pointue dans le baume de bonheur. Le cadran descendit lentement, puis se figea à 17°C. Pas d'extrémisme, me dis-je, cela fera l'affaire. Il me restait encore assez de temps pour le déguster sans que la fièvre ne l'emporte. Il serait admirable même avec un ou deux degrés de plus. D'autant que j'avais ouvert la bouteille la veille, ponctionnée d'un verre, et remise allongée dans ma cave vestibule. Une astuce pour faire ressortir tous les arômes, un peu comme les préambules d'une soirée sensuelle pour attendrir la chair, ou une marinade acidulée.

Le beurre me fit signe de ses bulles légères. Je déposai délicatement l'escalope sur le film lipidique.

On dit souvent, surveiller le lait sur le feu, mais ce n'est rien en comparaison à un foie dans le beurre. Il faut suivre attentivement et sans relâche le frémissement de cet autre divin don de bovin, ses petites bulles, selon qu'elles s'activent avec constance ou crescendo, selon que leur teinte scintille ou s'assombrit, quitte alors à retirer la poêle quelques instants.

La cuisson du foie constitue le schibboleth ultime. Si les chefs cuisiniers s'adonnent à l'épreuve de la cuisson de l'oeuf pour évaluer leurs éventuels apprentis, peut-être est-ce car ils préfèrent épargner le foie ; et je peux comprendre la souffrance profonde qui ensuivrait la cuisson ratée d'un seul de ces bijoux rubis-grenat. Mais il demeure que, de ma perspective, le foie demande plus encore de science et de technique.

Car le profane nous instruirait de bien chauffer au préalable l'instrument de cuisson, mais alors nous aurions un organe qui se retournerait sur lui-même comme un mollusque. A l'inverse, des timorés nous recommanderaient un excès de prudence et de modération dans la chaleur ; mais si la plaque ne présente pas assez de vivacité, le coeur intérieur de l'escalope tourne à cette couleur marron bien fadasse avant même que l'extérieur ne se pare de cette petite croûte brune, essentielle à une dégustation accomplie. Je vous le dis, il y a matière à écrire une thèse sur le sujet. Mais avec mon escogriffe tapant impatiemment du pied, cette initiative attendrait.

Je retournai délicatement le foie, m'assurant de le reposer dans un lit de beurre suffisamment fourni ; je décalai légèrement la poêle du feu, terminant ainsi la cuisson de la viande à l'écart d'un contact direct ; je tirai de la spatule le beurre restant vers la partie exposée de la plaque où j'y versai l'ail coupé finement, entre le translucide et l'opaque variant, en équivalent papier, entre un 80 et un 160g. Le premier se laissait trop facilement cuire, tandis que le second donnait la prévalence à un goût aillé légèrement au-dessus de mes préférences ; entre les deux, parfaitement effilés, ces pistils de bonheur s'accordaient parfaitement à la taille seyante des bouchées.

Mes papilles frétilaient, mon coeur battait, mes commissures s'accrochaient trahissant ma joie impatiente.

Concentration ! Il s'agissait de ne pas bâcler le travail, attentif jusqu'à la fin pour ne pas, d'impatience, couper court à la perfection ; ni, d'indolence, gâcher par manque de témérité.

Il était temps. Pourvu qu'Intercolle ne me ruine pas ce repas d'un commentaire désobligeant.

'Vous êtes sûr que vous n'en voulez pas ?

'Absolument, merci.

C'est alors qu'une pensée vint tout perturber. Ce n'était pas le moment. Pourtant une force intérieure me rappelait à l'ordre, alors même que mon alter esthète prêt à savourer criait à l'indignation et au complot. Je soufflai, je retirai la poêle complètement, je refermai le four.

'Vous partagerez bien un verre avec moi ?

N'attendant même pas la réponse, avec une célérité tirant à la limite de la maîtrise, je lui sortis un verre à pied que je plantai avec autant de délicatesse que possible dans une situation d'une telle urgence.

'Pas pendant le travail, merci.

Soulagé, je ne répondis rien, préoccupé par mon foie dans la poêle qui risquait de s'étioler à jamais sous la persistance de cette chaleur aussi ambivalente que la langue d'Ésope.

Les planches de bois se prêtent magnifiquement à l'exercice de conservation de la caloricité. Elles ne volent point la chaleur des aliments comme peut le faire la porcelaine ou d'autres matières plus fourbes encore. Seulement, elles se prêtent moins bien à une viande accompagnée de son ail. Ce condiment béni s'y assèche vite et y perd même le jus qui l'embaume. L'assiette chaude restait donc mon réceptacle attiré. J'en tirai une du four.

Enfreignant l'un de mes préceptes, je coupai la pièce en deux à l'endroit où elle s'épaissit. La deuxième moitié finirait de cuire à petit feu, le temps que je me régale de la première. Celle-ci, je la déposai délicatement de ma spatule de bois dans l'assiette. Je remis l'instrument consciencieusement à sa place, dans le repose spatule ; je pris l'assiette à deux mains, comme tenant une offrande sanctifiée, et je la plaçai sur l'autel de nos bonheurs, une table en bois rustique repeinte d'un blanc délavé, laissant paraître à travers son film usé les nervures du noyer tout comme la matière noire et invisible des repas passés. La cadence soutenue des derniers instants de cuisson devait tomber rapidement pour que je trouve un rythme adapté à la délectation. Je m'assis tel un moine ; je respirai profondément. Nous entrions dans l'apogée de la cérémonie.

‘Donc. En phrases courtes et digestes, expliquez-moi quel est tout ce ramdam.

Mon grand gaillard, quelque peu courbé au-dessus de la table avec ses deux bras tombants, chercha ses mots, comme confus par la situation, entravé par une politesse excessive l’empêchant de s’exprimer comme il se devrait pour un représentant de l’ordre. J’en profitai pour humer le vin, le laisser caresser mes petits bourgeons olfactifs. Une volée toute légère me rasséra sur sa température, il devait flirter avec les dix-huit. Nous nous trouvions encore dans la zone bénite.

‘Alors, je vous écoute !

‘Monsieur Grimoire, nous avons reçu de sources sûres des informations selon lesquelles votre vie serait en danger. Nos Bots des réseaux sociaux ont détecté une forte animosité vous concernant, indiquant une probabilité non négligeable d’actions violentes à votre égard. Ces vingt-quatre dernières heures, votre nom s’est retrouvé progressivement et exponentiellement associé à des mots tels que vengeance, sacrilège, irrévérencieux, empoisonneur, syllabub, cornichon et j’en passe. Notre protocole veut qu’au-delà d’un nombre prédéfini de menaces, nous dépêchions un agent de l’ordre afin de vous protéger. Je précise que c’est un protocole que nous avons eu le temps de peaufiner.

‘Je n’en doute pas, commentai-je.

Je finis de mastiquer avant de poursuivre.

‘Si je résume, parce quelques étourneaux s’excitent seuls dans le virtuel et en présence de leur réelle crétinerie, il serait nécessaire de gâcher un tel repas ?

‘Je ne l’exprimerais pas ainsi mais en effet, votre intégrité physique est primordiale.

‘Pardi, cela va en faire des nounous de 100kg à entretenir si vous devez protéger tous les dissidents au naturel ! Heureusement que vous ne devez pas vous préoccuper de l’intégrité psychique en plus ! Et dites-moi, que fait Interfol dans tout cela ? Ceci relève plutôt d’une juridiction nationale, ne pensez-vous pas ?

'Intrapol. Je ne suis pas en mesure de vous le dire. Il semblerait que ce soit...géopolitique.

'Géopolitique ? Laissez-moi rire ! En quoi mon cas est-il géopolitique ?

'Je pense que cela tient à votre sujet de prédilection.

'Vous présumez que ceci tient à mon activité gastronomique ?

Je m'emparai de l'occasion pour mettre à l'épreuve une théorie de longue date selon laquelle les émotions apportaient une saveur supplémentaire aux aliments ou, à tout le moins, une réceptivité altérée. Ces notes de surréalisme semblaient effectivement confondre l'expérience gustative d'une légère note amer.

'C'est cela. Votre podcast «Coco à la poêle» sème le trouble bien au-delà des frontières, semble-t-il. Et puis il y a l'évènement que vous avez posté sur les réseaux. L'indignation est devenue...internationale. D'où Intrapol.

'Qu'ai-je donc fait avec Coco à la poêle hormis affranchir les uns et les autres de leurs mensonges alimentaires ?

Painpol régurgita son texte sans conviction.

'De mon avis, vous avez dépassé les bornes en incommodant des individus de certaines de vos opinions déplacées.

Je le dévisageai intensément. En cet énergumène, je voyais le reflet de l'une de mes théories farfelues, celle du Grand Renversement, celle où le monde déraciné marchait sur la tête.

'C'est votre post, reprit-il presque avec une esquisse de remontrance. Il a enclenché une réelle indignation.

'Une cabale, oui. L'indignation c'est quand on ne veut pas se lever de sa chaise pour agir, juste gémir comme une vieille anglaise. Là vous me parlez d'une chasse au sorcier. Je vais vous les déglacer leurs opinions, ces boudins, à la liqueur de bon sens !

'Je suis désolé que vous le preniez comme cela. Cependant, le temps presse. J'ai l'ordre de vous mener en lieu sûr.

'Un restaurant ?

Je saisis l'occasion de sa surprise pour quérir le deuxième morceau de mon pêché mignon.

'Pour commencer, le commissariat municipal. Une escorte nous y attend pour vous amener dans un lieu connu uniquement du commandant d'Inrapol.

'Près d'un marché, j'espère !

'Monsieur Grimoire, je vous demande de prendre ceci très sérieusement. Vous avez offensé des sensibilités, le tout a fait boule de neige. En remontant le fil digital, il semblerait que tout soit parti d'un repas que vous souhaitiez organiser. Vous devez me dire où et quand ce repas...

Du coin de l'oeil, je vis un mouvement sur la terrasse. Tournant la tête, je découvris derrière la baie vitrée un espèce de boule de tissu d'un bleu criard alimentant avec peine une flammèche, elle-même répugnant à consommer cette guenille, comme rebutée par cet objet de mauvais goût.

Fin du Chapitre 1

Version Digitale pour Biztronomy