

LES NOURRITURES THÉÂTRALES



Cuisine et plaisir

Baines, d'Adrien Cornaggia, 2015

Élyane Gérôme, enseignante, critique d'art, lectrice pour le comité de lecture des JLAT

Voilà une pièce gourmande, comme ne l'indique pas son titre ! En effet les « baines » peuvent provoquer la noyade du promeneur imprudent. Or, c'est bien dans un terrain mouvant, celui de la nostalgie, que peut s'enfoncer Sasha Serpolet, personnage unique de la pièce, cuisinier de son état... Pour l'instant il est pris dans l'agitation du coup de feu, sous les ordres crépitants du chef qui dirige cuisiniers et commis tel un commandant son armée. Et c'est là que nous dégustons, que les mots excitent nos papilles et notre odorat !

Sasha hache, tranche, barde et ficelle le rôti, patouille le poulet dodu. Le beurre grésille, les tomates gargouillent, les poissons clapotent, les légumes frémissent. Là il faut faire la sanguette en fouettant le sang de la volaille avec des aromates, ici couper franc la tête du coq sans entamer la crête, là purger les écrevisses, sortir les cagouilles (escargots dits « petits-gris ») pour les précipiter dans le beurre. Et que faire des coulemelles si on a des morilles ? Il faut garder la cadence, bien vite préparer les desserts, les craquants de Romans avec un nougat de Monté(limar) autour d'une glace et les choux, et les financiers, et les abricots dont on a exprimé le jus dans le mortier...

Pourtant Sasha peut s'évader de ce travail pour retrouver le temps béni de son enfance. Ne serait-il pas resté un grand enfant ? Ne manquerait-il pas un peu de maturité ? Ce qui en fait d'ailleurs un être attachant. Il est nostalgique de cette belle enfance habitée par la figure tutélaire du grand-père qui lui a fait découvrir la nature, les promenades dans la montagne, la beauté des arbres, la recherche des plantes, des fruits, des baies, le goût de tous ces produits... et la chasse aussi. Tiens, encore une recette, celle des tourterelles... une fois plumées les « demoiselles » sont serrées dans un torchon quelques heures puis rôties dans une cocotte lustrée à la graisse de canard avec des herbes sauvages ! Quel plaisir ! ●