

Ce livre est composé avec le caractère typographique **Luciole** conçu spécifiquement pour les personnes malvoyantes par le Centre Technique Régional pour la Déficiência visuelle et le studio typographies.fr

LA SOUPE AU PISTOU

CLAUDE TATILON

LA SOUPE
AU PISTOU



© Éditions le cherche midi, 2008.

© À vue d'œil, 2009, et 2017.

© À vue d'œil, 2022,
pour la présente édition.

ISBN : 979-10-269-0582-0

ISSN : 2555-7548

À VUE D'ŒIL

6, avenue Eiffel

78424 Carrières-sur-Seine cedex

www.avuedoeil.fr

*À mes parents,
réunis depuis peu.*

Ne me demandez pas ce qui est vrai dans ce récit. Je serais obligé de vous répondre : tout – jusqu'au moindre détail inventé.

LE RIDEAU SE LÈVE

Ma première leçon de pistou, c'est ma mère qui me la donna. Je n'avais pas encore sept ans et je m'en souviens comme si c'était hier.

Nous étions alors à Moustiers-Sainte-Marie, à une centaine de kilomètres de Marseille, ma ville natale. Nous venions d'arriver dans ce charmant village perché des Basses-Alpes d'alors, depuis rebaptisées Alpes-de-Haute-Provence. Nous, c'étaient ma mère, mon cousin Gérard et moi. Nous étions à la fin juin 1943, et mon père avait été arrêté un mois auparavant, le

25 mai exactement, lors d'une réunion clandestine au domicile du chef du réseau de Résistance auquel il appartenait. Le soir de son arrestation par la Gestapo, il avait avec lui un pied de basilic et un modeste morceau de parmesan. Merveilleux ingrédients grâce auxquels, se plairait-il à raconter plus tard, il dégusta, dans les camps nazis, de roboratives soupes au pistou, qui surpassaient, à ses dires, celles de ma tante Virginie. Natzwiller-Struthof, Neue Bremm, Buchenwald, Vaihingen et pour finir Dachau, où il fut libéré le 29 avril 1945 par l'armée américaine – papa voyagea beaucoup dans sa jeune trentaine. À son retour, que personne n'espérait plus, ces orgies

de pistou ne l'avaient pas fait beaucoup grossir : trente-six kilos et quelques décigrammes !

*
**

Dans ma famille, le pistou était une sorte de tradition. Plus que ça, une véritable compétition, où se mesurèrent longtemps ma mère et l'une de ses trois sœurs, Virginie. Les deux autres avaient d'autres spécialités : Marie, l'aînée, le poisson – bourride, bouillabaisse, loups, dorades grillés et flambés au pastis. Henriette, la seconde, les desserts, et particulièrement ses fameuses « oreillettes ».

Malgré les efforts de ma mère,

catégorie soupe au pistou, tante Virginie était la championne incontestée des joutes familiales. C'est sa recette que j'utilise, exclusivement. Celle que j'ai apprise le dimanche sur la grande cuisinière en fonte noire et sous l'œil attentif de son gourmand de mari, l'oncle Eugène. Aujourd'hui encore, c'est celle que je m'apprête à préparer pour quelques-uns de mes amis torontois qui en sont friands.

J'ai devant moi tous les ingrédients nécessaires, achetés hier avec Nela au marché Saint-Laurent. Au centre desquels – à tout seigneur tout honneur – le basilic. Le « pistou » pour nous autres Provençaux. Il présente un superbe port buissonnant et mesure une

bonne quarantaine de centimètres. Son fort arôme qui tire un peu sur le thym me met d'emblée l'eau à la bouche. Ici à Toronto, c'est une chance : le basilic local, cultivé par les maraîchers italiens des environs et vendu sous le nom de *pesto*, rivalise de noblesse et de saveur avec les meilleures productions provençales.

Sous mes yeux, le calepin écorné dans lequel j'inscris depuis toujours mes recettes préférées. Celle de tante Virginie occupe les deux premières pages. C'est curieux, je connais ces pages par cœur, et pourtant jamais je ne m'engagerais dans une opération pistou sans les relire avec application.

*
**

Mais revenons à ma première leçon, ce matin de juin 1943. Nous étions sur la terrasse de la maison de l'oncle Émile, l'époux de tante Marie ; ils y séjournaient pendant les congés d'été pour se mettre au vert loin de la grande ville. À cette époque, la centaine de kilomètres qui sépare le village de Marseille, ce n'était pas rien, surtout en autocar. L'oncle Émile avait bien une voiture, une traction avant Citroën modèle 1934 que l'armée allemande n'avait pas réquisitionnée, mais on ne trouvait plus alors de carburant...

La maison était donc vide, au début juin, lorsque nous avons dû

déguerpir de Marseille pour nous mettre à l'abri d'éventuelles représailles de la Gestapo. Ma mère, angoissée, aurait bien voulu réfléchir un peu, retarder le départ : « Seule avec le petit, si loin de Marseille... Et si Paul réussissait à s'évader, comme monsieur Moretti... » Mais grand-mère Rose s'était comportée en *mater familias* inflexible. Soutenue par le reste de la famille, ignorant les tergiversations de sa fille cadette, elle avait décidé pour elle : « C'est grave, il faut faire vite, Mireille. Vous partirez demain. Gérard ira avec vous ; tu les mettras tous les deux à l'école là-haut. » L'oncle Émile fit le voyage

en car avec nous, pour nous ouvrir sa maison et nous y installer.

Située dans le haut du village, sur une pente à forte déclivité, cette modeste maison était construite sur une écurie. Son entrée, au bout d'une grande terrasse, surplombait un petit jardin où se dressait un tilleul centenaire. C'était un arbre à l'imposante frondaison, sous la protection duquel allait s'écouler, aux beaux jours – ils durent longtemps en Provence –, l'essentiel de nos journées : du petit déjeuner, lorsque le soleil est déjà haut dans le ciel, jusqu'au souper, à une heure où il vient de disparaître derrière la montagne. Une montagne à pic au-dessus du village, effondrée en