

La Soupe au pistou

Claude Tatilon

La Soupe au pistou



© Éditions le cherche midi, 2008.
© À vue d'œil, 2009.
© À vue d'œil, 2017, pour la présente édition.

ISBN : 979-10-269-0131-0

À vue d'œil
6, avenue Eiffel
78424 Carrières-sur-Seine cedex
www.avuedoeil.fr
www.facebook.com/editionsavuedoeil

*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, louns, 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 séjournèrent 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 son milieu et dont les deux pans de fracture sont reliés par une chaîne à laquelle est suspendue, à deux cent cinquante mètres au-dessus du village, une étoile dorée.

La lourde bâtisse en pierre du pays avait été construite dans les années 1880 par le père de l'oncle Émile, maçon de son métier. On avait ensuite ajouté un étage avec trois chambres, auxquelles on accédait par un escalier extérieur

adossé au mur nord, côté montagne. Sous l'escalier, se trouvait un *cafoutche*, cagibi servant à remiser un certain nombre d'outils et d'objets hétéroclites. Lieu fascinant pour de jeunes enfants – presque autant que l'écurie qui, elle, nous était interdite, mais dont Gérard aurait tôt fait de dénicher la clef.

Nous n'occupions pas les chambres du haut, trop exiguës et isolées du cœur de la maison. Nous couchions en bas, dans celles qui se trouvaient dans le prolongement de la cuisine et ouvraient sur le village – la plus petite pour ma mère ; la plus grande, à deux lits, pour Gérard et moi. Mais, pendant la journée, nous montions souvent à l'étage pour jouer. Par-dessus les toits moussus de Moustiers, nous pouvions laisser courir notre vue sur toute l'étendue de la plaine jusqu'au sursaut des collines bleutées