

L'improbabilité de l'amour de Hannah Rothschild

EXTRAITS

[...] Papy Mortimer, un éleveur de cochons qui aspirait à devenir parfumeur. Tante Alice qui, fatiguée de la vie à la ferme, s'était enfuie avec une troupe de cirque locale et qui, aux dernières nouvelles, continuait à monter des éléphants à Wigan. C'était pour eux qu'Annie s'était mise à cuisinier. Elle rêvait de recevoir un jour leur visite et de leur servir un festin si délicieux qu'ils laisseraient derrière eux le passé avec ses peines et ses blessures.

Durant quelques heures au moins, ses invités s'échapperaient de la réalité et entreraient dans un monde accueillant, comme des voyageurs à qui des costumes et des saveurs feraient remonter le temps. Annie puisait ses personnages dans l'histoire et assortissait ses ingrédients à leur époque et à leurs centres d'intérêt.

Page 449

En déambulant au milieu des rangées d'asperges, d'aubergines et de choux qui dessinaient une palette de verts soutenus et de rouges profonds – tous ces légumes du potager durs et charnus, tantôt familiers, tantôt inconnus et importés de pays étrangers – , elle sentit monter en elle une brusque bouffée de joie. Chaque variété suggérait une histoire, une possibilité délicieuse, une recette future. À la vue d'un plateau de coings, elle imagina ces fruits cuits au four ou râpés, et ensuite servis avec des poires, de l'agneau ou du fromage.

Son tableau s'imposa alors au milieu de ses rêveries culinaires, et elle se demanda si Watteau avait regardé ses bases et ses pigments de la même façon qu'elle regardait les aliments : en imaginant le choc des couleurs, leur fusion, puis le résultat final. Pour un chef cuisinier comme pour un peintre, créer des goûts ou des scènes à partir d'un assortiment d'ingrédients était une façon d'être au monde. Elle, elle utilisait le sel, le poivre, les légumes, les huiles, les épices, les herbes et la viande. Lui, le lapis, la céruse, le rouge carmin, la terre verte, l'indigo, l'ocre, le vert-de-gris et le bleu de cobalt.

Page 479