



La Table des Dimanches

Recettes de famille, gestes transmis et petits secrets de cuisine

Texte de démonstration

La Table des Dimanches

Texte de démonstration

Texte de démonstration original, écrit pour cet essai de mise en page dans le genre du projet. Toute ressemblance avec un texte existant serait fortuite. Document non contractuel. Mise en page SzM Consulting.

« Une recette ne se lit pas, elle s'écoute : c'est la voix de celle qui la donnait qu'on retrouve dans la casserole. » — Carnet de travail

Carnet de travail

Sommaire

1	<i>La soupe qui ouvrait la porte</i>	1
2	<i>Le gratin des jours de pluie</i>	3
3	<i>La tarte qui ne ratait jamais</i>	5

1 La soupe qui ouvrait la porte

Avant même que l'on frappe, on savait qu'il y avait de la soupe. L'odeur descendait l'escalier, se glissait sous la porte et venait nous chercher jusque dans la rue. C'était le signal : la maison était ouverte, la table allait s'allonger, on trouverait bien une chaise de plus.

La recette n'a jamais été écrite. Elle tenait dans un geste : trois poireaux, deux pommes de terre, une carotte pour la couleur, et surtout une patience que l'on n'apprend pas dans les livres. On laissait mijoter longtemps, à petit feu, pendant que les conversations se réchauffaient elles aussi.

Ingrédients pour six personnes :

– 3 poireaux, blancs et verts tendres – 2 pommes de terre à chair fondante – 1 carotte – 1 noix de beurre – 1,5 litre d'eau, du sel, du poivre du moulin

On fait fondre le beurre dans une grande cocotte. On ajoute les légumes coupés grossièrement, on les laisse suer quelques minutes sans les colorer. On couvre d'eau, on sale, et l'on oublie la casserole une bonne demi-heure. Au moment de servir, on écrase à la fourchette, jamais au mixeur : la soupe doit garder des morceaux, des surprises.

« Tu as mis assez de sel ? » demandait toujours quelqu'un depuis le salon.

« Goûte, et tais-toi », répondait la cuisine.

On servait dans les bols dépareillés, ceux qui avaient survécu à trois générations et à quelques déménagements. On y trempait un morceau de pain de la veille.

Personne ne parlait pendant les premières cuillerées ; c'était le seul silence que la maison connaissait.

Aujourd'hui encore, quand la journée a été longue, c'est cette soupe que l'on prépare. Et l'on laisse la porte entrouverte, au cas où quelqu'un suivrait l'odeur.

2 Le gratin des jours de pluie

Il pleuvait presque toujours quand on faisait le gratin. Peut-être parce qu'il fallait ces heures lentes, cette lumière grise sur la table de la cuisine, pour prendre le temps d'éplucher, de trancher, de disposer les rondelles une à une comme des tuiles sur un toit.

Les enfants avaient une mission : frotter le plat avec la gousse d'ail. Ils s'en acquittaient avec un sérieux extraordinaire, la langue tirée, convaincus que tout le goût du plat dépendait de cette minute-là. Ils n'avaient pas tout à fait tort.

Pour un grand plat familial :

– 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme – 50 cl de lait entier – 25 cl de crème épaisse – 1 gousse d'ail – Une pincée de noix de muscade – Sel, poivre, un peu de beurre pour le plat

On tranche les pommes de terre finement, sans les rincer, pour garder leur amidon qui lie la crème. On les range en couches serrées, on sale légèrement chaque étage. On mélange lait et crème, on râpe la muscade, on verse jusqu'à affleurer. Ensuite, le four, doux, à 160 degrés, pendant une heure et demie. Pas moins. Le gratin n'aime pas qu'on le presse.

On reconnaissait qu'il était prêt au bruit : un léger frémissement sur les bords, une croûte dorée qui craquait à peine sous la cuillère. On le laissait reposer dix minutes, ce qui paraissait une éternité à ceux qui attendaient assis, la fourchette déjà en main.

Il y avait toujours une dispute pour les coins. Les coins, c'était le trésor : plus grillés, plus croustillants, presque caramélisés. On finit par instaurer une règle de rotation, respectée avec une rigueur que l'on n'a jamais retrouvée ailleurs dans la famille.

Le gratin des jours de pluie se mange lentement, en regardant la fenêtre. Il réchauffe deux fois : une fois dans l'assiette, une autre dans la mémoire.

3 La tarte qui ne ratait jamais

Elle disait qu'elle ne ratait jamais, et c'était vrai, à condition de ne pas chercher à l'améliorer. Chaque fois que quelqu'un a voulu ajouter une épice, changer la farine ou « alléger un peu », la tarte s'est vengée : pâte trop dure, fruits noyés, fond humide. On a fini par comprendre. Certaines recettes ne demandent pas d'idées, elles demandent de la fidélité.

Pour une tarte de huit parts :

– 250 g de farine – 125 g de beurre froid coupé en dés – 1 pincée de sel, 1 cuillerée à soupe de sucre – 5 cl d'eau très froide – 6 pommes acidulées – 2 cuillerées à soupe de sucre roux pour le dessus

On sable la farine et le beurre du bout des doigts, sans chauffer la pâte. On ajoute l'eau, on rassemble en boule, on laisse reposer une heure au frais sous un torchon. Pendant ce temps, on pèle les pommes et on les coupe en quartiers réguliers.

On étale la pâte, on la pose dans le moule sans la tirer, on dispose les pommes en rosace, bien serrées, debout plutôt que couchées. On saupoudre de sucre roux. Au four, 200 degrés, quarante minutes, jusqu'à ce que les bords des pommes brunissent.

Le secret, s'il y en a un, tenait dans le geste final : à la sortie du four, une noisette de beurre passée rapidement sur les fruits chauds. Rien de plus.

On la mangeait tiède, parfois debout dans la cuisine, parfois le lendemain

matin en cachette. Les parts étaient toujours coupées à l'œil, jamais égales, et l'on trouvait cela parfaitement juste.

Cette tarte a accompagné des anniversaires, des retours, des soirs sans raison. Elle a le goût des choses qui n'ont pas besoin de changer pour rester vivantes. Si vous ne devez retenir qu'une recette de ce livre, prenez celle-ci, et n'y touchez pas.

Il y a des recettes que l'on ne trouve dans aucun livre : elles vivent dans les gestes, les odeurs et les voix de la cuisine familiale. Ce recueil rassemble ces plats qui ont nourri des dimanches, consolé des jours de pluie et réuni des générations autour d'une même table. Soupes, gratins, tartes et petits secrets transmis à l'oreille : autant d'histoires à cuisiner, à partager et à transmettre à son tour, avec le cœur et sans chichis.