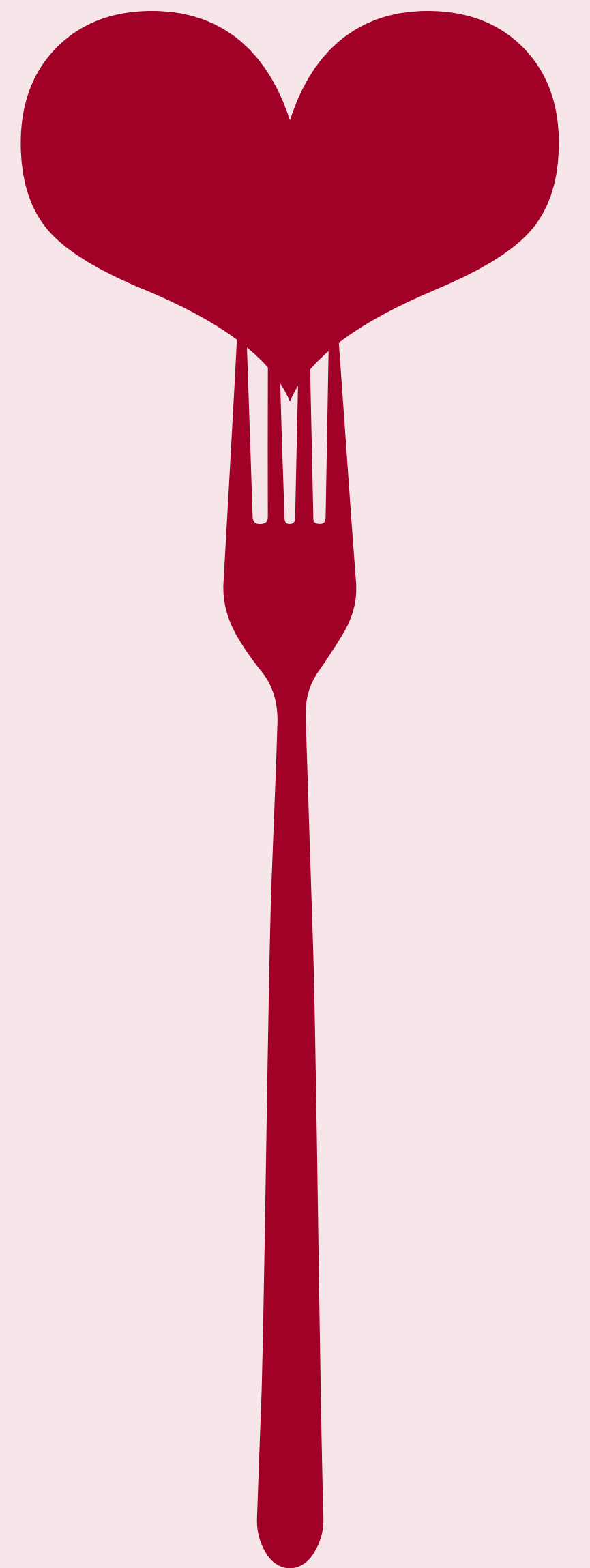


Aimer manger

Laura Lafon Cadilhac



Invitez-moi dans
vos cuisines pour
parler d'amour

5 chapitres



Ehpad Saint-Joseph
à Nîmes (30)



Pantin (93)



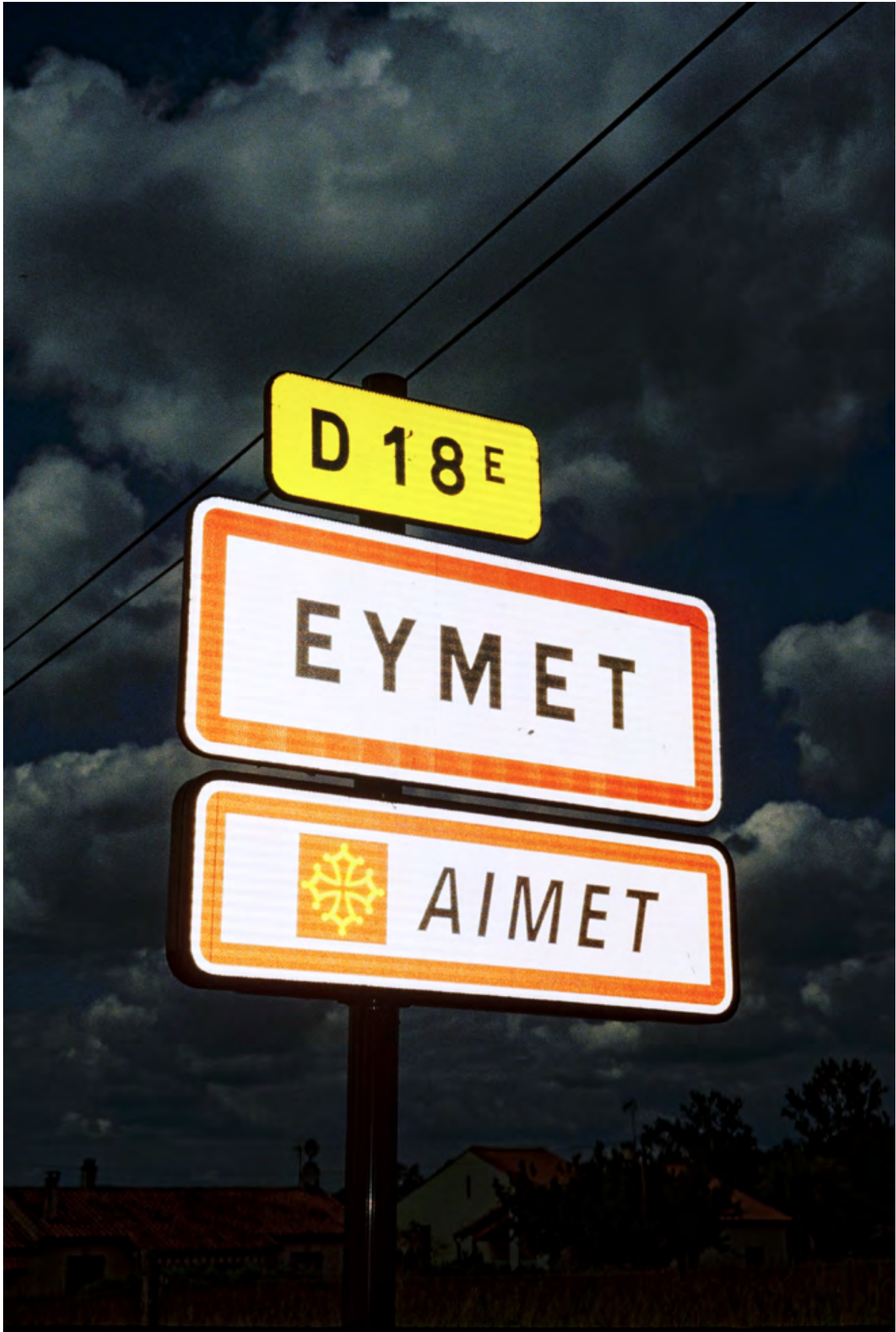
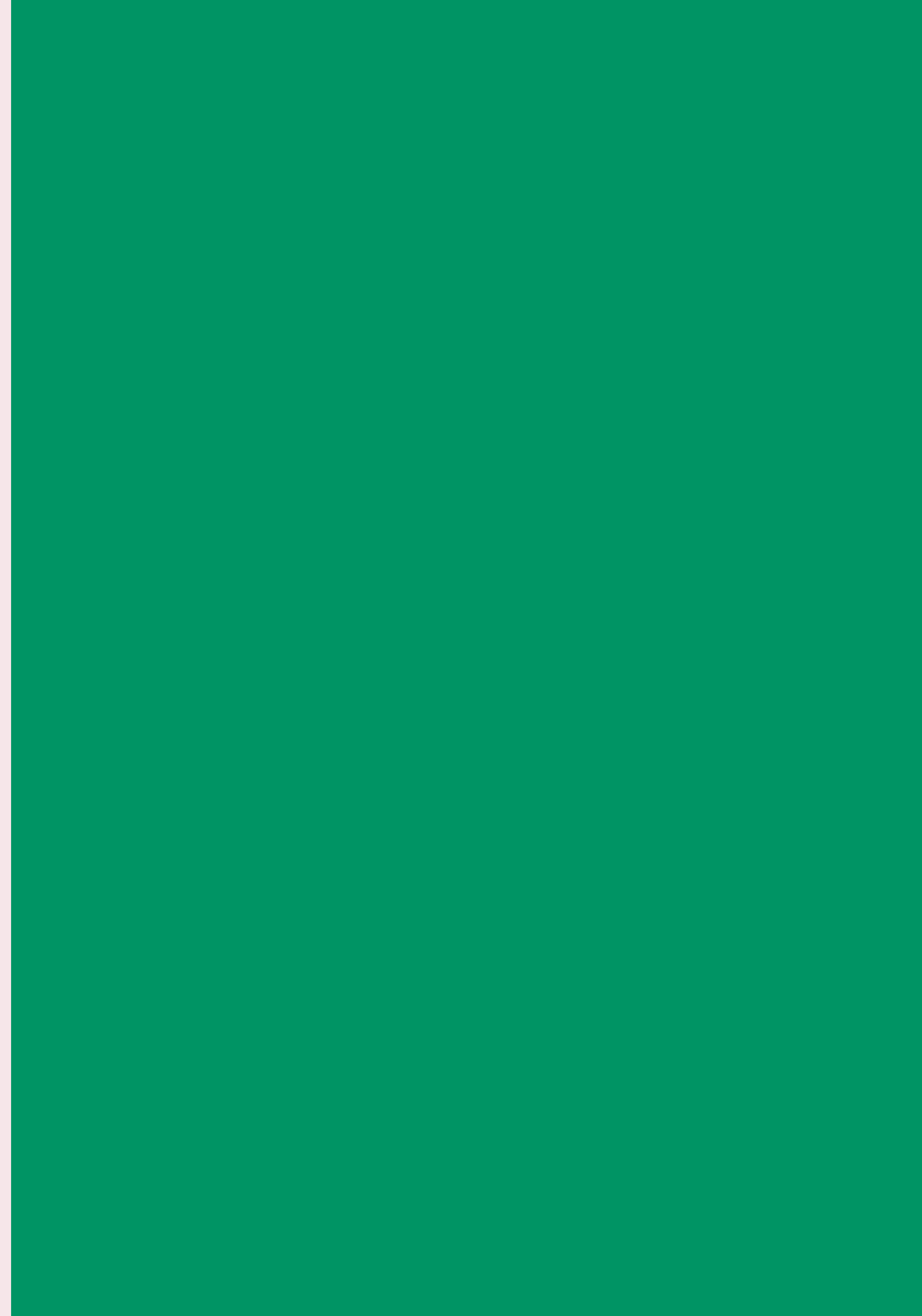
Vallée du Thoré (81)



Eymet (24)

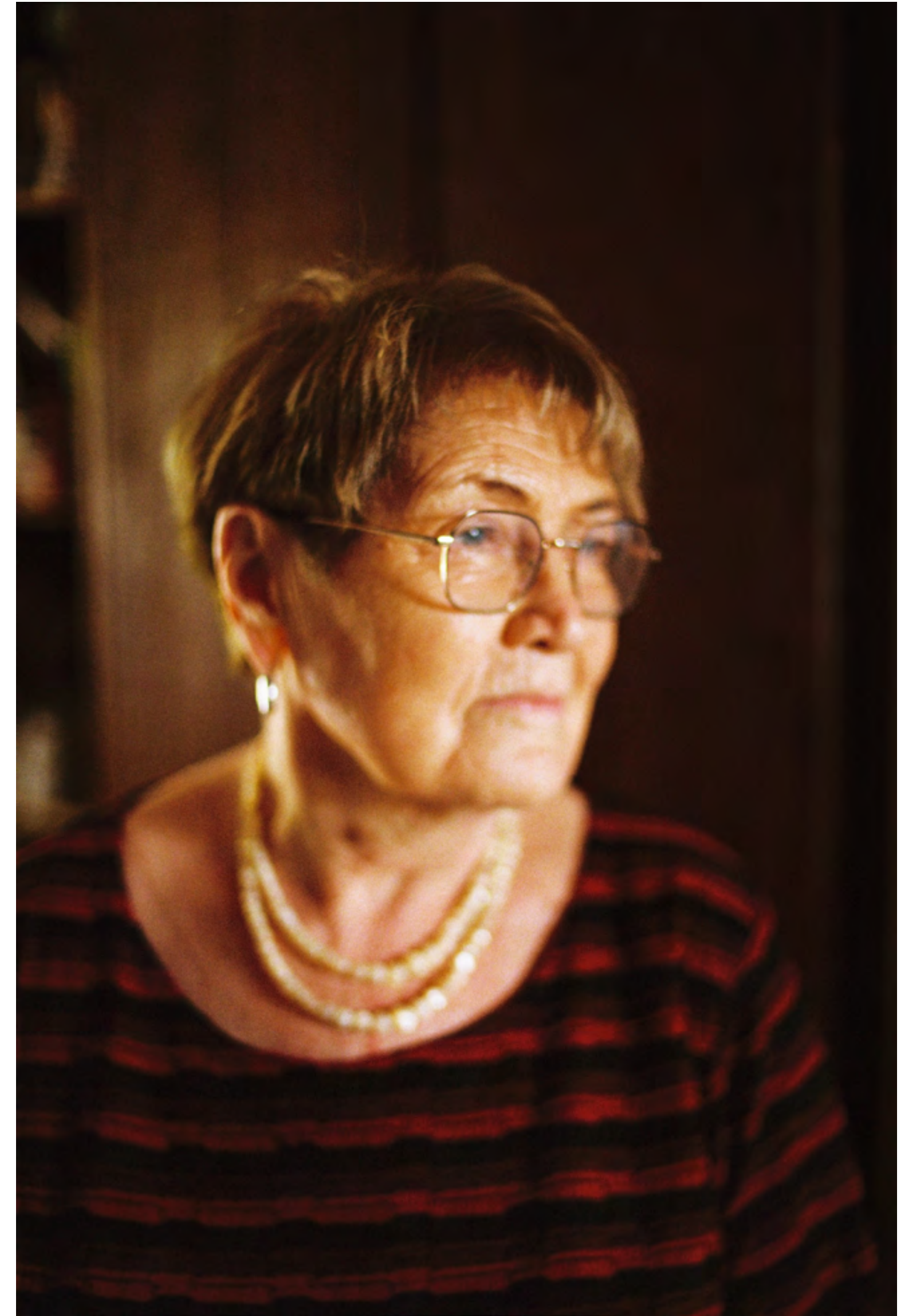


Sète (34)







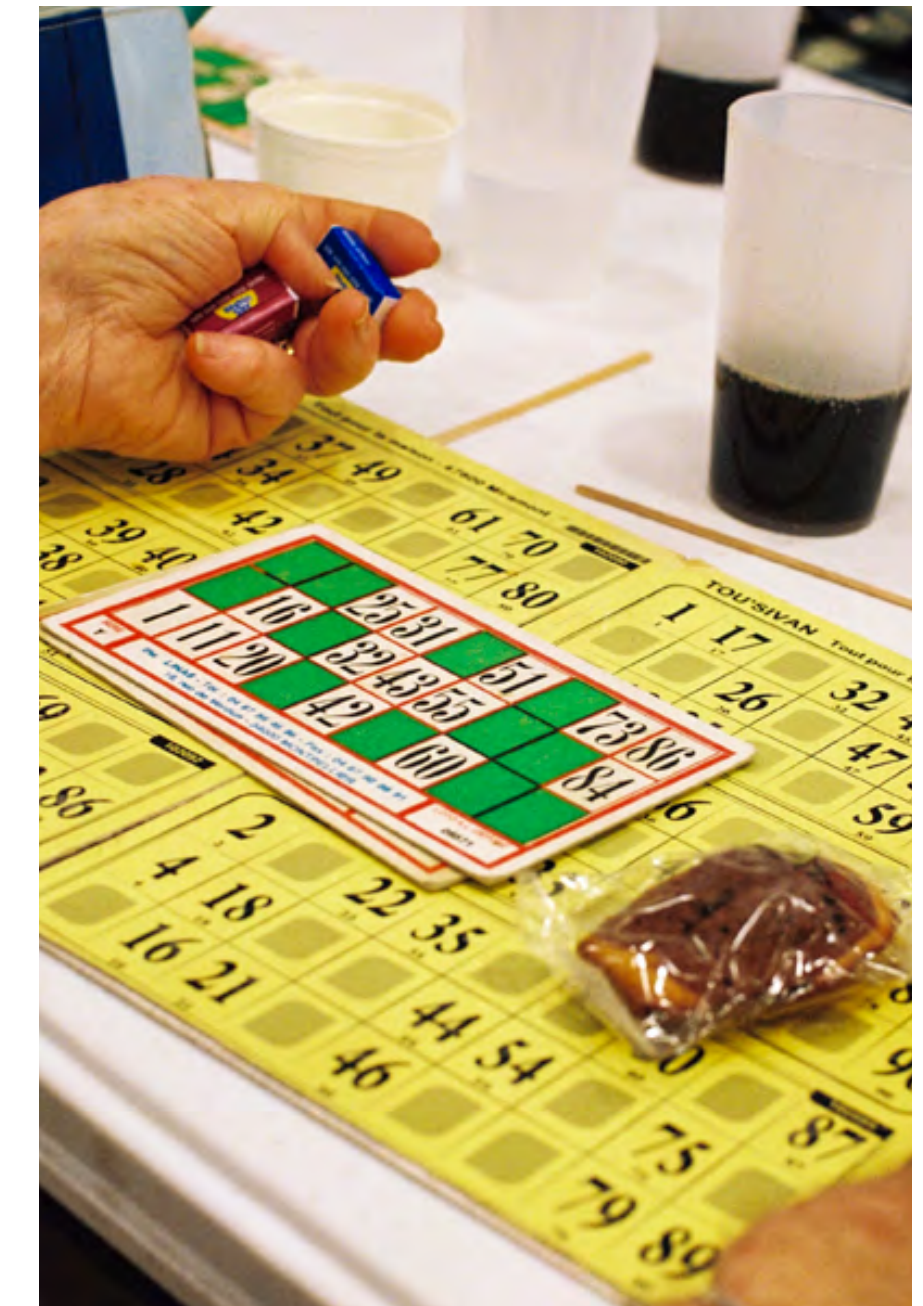














Janine, Sandrine & Janine

UN TOURIN POUR S'AMUSER

Ah voilà ma copine qui arrive ! Elle s'appelle Janine aussi. Rentre, rentre. J'ai invité la voisine aussi. Comme ça, ça fera quatre nanas. Voilà, assieds-toi, c'est le même prix.

Alors Sandrine, je te présente Laura, elle fait un projet qui s'appelle manger, bien-être.

- Aimer Manger Janine !

Ah oui. On va lui apprendre à faire le tourin. Parce que si j'ai bien compris, il faut faire la cuisine ?

- Oui et moi, je fais des photos, les gens sont en cuisine et je pose des questions sur l'amour. C'est pour raconter les histoires des gens qui habitent sur un même territoire.

Moi je suis étrangère. Je viens d'Agen. Oh je suis arrivée ici en 61, j'allais avoir 20 ans, quand je me suis mariée. Je voulais me marier avec un militaire, comme mon père ! J'avais dit jamais j'épouserai un paysan. Et : j'ai épousé un paysan. Il faut jamais dire jamais ! Voilà, j'ai eu trois enfants avec lui. J'ai travaillé à l'usine Thomas, et après je suis allée faire auxiliaire de vie et aide ménagère. Mon mari buvait. Parce qu'il n'a pas pu faire ce qu'il voulait sans doute. Et voilà, je raconte un peu ma vie. Pas les chéris encore !

Mais le mari, je l'ai divorcé au bout de 28 ans de mariage. Et de Cogulot, je suis arrivée ici à Bretou. Et ça fait 35 ans. C'est des HLM, ils sont sympas. On a la campagne sans être trop loin de la ville. Allez je vais faire le tourin, moi, c'est la soupe d'ici. C'est le truc le plus périgourdin non ?

Alors il y a une tradition : on porte le tourin aux mariés pendant la nuit de noce. Je sais plus si on me l'a fait à mon mariage, mais quand j'étais à l'usine, on se portait le tourin tous les samedis, hein Janine ? On était une douzaine plus nos hommes, ça faisait 24 personnes à débarquer à l'improviste, au milieu de la nuit. On arrive avec le tourin, on les réveille, et tout le monde mange la soupe ! Hé mais on n'arrivait pas les mains vides, on arrivait avec le tourin chaud. Et le pain aussi ! Oh ça faisait passer une soirée, on rigolait bien.

Ouh mais je sais
pas si je vais
m'en rappeler
moi, de l'amour.

Et b tu
t'es mariée
avec René,
y'a eu l'acci-
dent et puis
voilà.

Elle est passée
vite fait
sur le mari !

Oh, on s'est
bien amusées !

Alors tu vois, je fais dorer de l’ail dans la casserole avec de l’huile. On remue, y mettre un peu de farine. Et de l’eau chaude. Je vais saler. Et puis après trois blancs d’oeuf. En dernier, quand la soupe est cuite, tu ajoutes les jaunes. Oui voilà, c’est un bouillon d’ail avec des oeufs.

On y mettra des croûtons. Maintenant, on va boire l’apéritif. Pinot des Charentes. C’est la fête ! On est quel jour, déjà ? C’est lundi, on commence le lundi, pour être sûres d’être prêtes pour le week-end. On met de ça, du kir ? On va trinquer, bien sûr. Allez, les filles ! À Laura !

Vous en voulez de ça, tu aimes le boudin ?

Non, mais c’est pas vrai, cette fille, elle aime rien. Bon, mais ça fait rien, tu le regardes. Mais peut-être vous aimez pas, vous non plus ? Moi non plus je suis pas très boudin. Bon, en fait c’est ton boudin Janine, que t’as gagné au loto ! Ça finit sur des tucs tartinés à la moutarde tiens.

Alors, je vais te raconter mon histoire à l’usine. Nous, à Eymet, il y avait beaucoup d’usines. On a dû te raconter. Il y en avait bien 7. Elles faisaient toutes du foie gras. Je me suis mariée mais la campagne ça ne me disait rien. Je venais de perdre mon papa, j’étais un peu perdue. Le jour où j’ai rencontré mes beaux-parents, sa maman m’a donné à faire la vaisselle, elle ne mettait pas de produits parce que ça allait aux cochons après. Et moi, pauvre Janine, je me brûlais les mains dans cette eau grasse. J’ai rien dit. C’était un choc, un peu. C’est vrai que j’aurais mieux fait de dire non, peut-être. Mais je l’ai pas fait !

- Non, mais si, tu aimais Jean-Claude...

Oui, bon, il était gentil. Je me suis mariée, un 23 décembre. Et le jour de Noël, mon beau-père m’a payé des sabots. Et bien oui, on était à la campagne. Mais ce truc de sabot, ça m’a un peu... Bon en tout cas je suis rentrée à l’usine. J’aimais bien. Je les tutoyais toutes, pour les avoir dans ma poche. J’en avais assez, moi, de la ferme, j’avais besoin de contact.

- Oh on a bien rigolé à l’usine. On travaillait pour les morts. Il faut dire comme ça. On faisait des couronnes mortuaires ! On y a pleuré aussi, mais on y a bien rigolé. Et avec Janine, on a eu les mêmes problèmes. Moi, je tombais enceinte mais quand j’arrivais à deux mois, pof, fausse couche.

C'est vraiment un basique !

Oh mais il y a que moi qui boit ?

Mais non regarde, j'ai fini ma bouteille, euh mon verre.

Alors ce tourin ?

Ton tourin, il est très bon.

Il a tourné non ? Il est fade, mettez-y du sel.

Mais ce n'est pas le tourin blanchi. Je regrette. Parce que le tourin blanchi, il est blanc, il n'est pas jaune. On ne met pas d'oeufs dedans.

T'es d'accord avec moi ?

Non. Chaque maison le fait comme elle veut.

Vous buvez toutes de l'eau ?

Vous allez prendre un peu de rosé, hé les filles !

Mais toi si tu prends pas de viande tu aimes les oeufs au lait, au moins ?

Voilà, mais prends les oeufs, toi, avec la salade. Comme tu ne manges pas de viande.

T'as pris du pain oui ?

Non, mais oh ! Toi, tu bois un peu de rosé, là, hein ?

Et ça, ce que j'ai fait, les palombes, c'est de la région aussi.

Et moi j’arrivais pas à tomber enceinte.

- On se faisait soigner toutes les deux à Bergerac. Et un beau jour, le docteur, me dit que ça allait tenir. Le lundi matin, j’arrive à l’usine, je vais la voir et elle me dit “Moi aussi”. Oh, on était heureuses toutes les deux. Et j’ai accouché un jour avant elle ! C’est curieux comme la vie ça se présente quelquefois.

Bon après ça, il y a... des palombes.

Oui, ce que tu n’aimes pas Laura !

- Tu nous as fait des oiseaux ? T’es allée à la chasse ?

J’en avais au congélateur. J’ai dit quand même, il faut que je les fasse. Ça sera l’occasion de me mettre en cuisine. Mais j’avais peur qu’elles soient dures, c’est qu’on sait pas si elles sont jeunes ou vieilles quand on les tue les palombes. Là j’ai commencé à les faire mariner samedi, après j’ai fait cuire tout hier, et là maintenant je les réchauffe.

Bon. La suite de mes histoires ! Après mon divorce, j’ai commencé à aller au bal. J’ai rencontré un copain, il m’avait fait tourner une valse lente. Je m’impliquais. Je savais pas très bien faire, et je voulais lui plaire. Qu’est-ce qu’on est bête. On est restés 8 mois ensemble. C’est lui qui m’a laissé, ça a été un peu dur. Je dois avoir un cœur d’artichaut. Après tu sais, tu es échaudée, quand même, quand on te quitte, comme ça, que tu t’entends bien.

Mais bon, ensuite, j’ai eu Peyo. C’était tout à fait le jour et la nuit. On avait fait une fête avec les Basques, pour le rugby. Et on était jeunes, j’avais pas 50 ans. Et ce monsieur, là, il veut nous payer le champagne. Et je dis, punaise, il ne nous connaît pas, celui-là, il nous paye le champagne. Le lendemain il m’avait donné rendez-vous, mais je lui ai posé un lapin. L’année après, il revient. On refait des trucs basques, le rugby, tout ça. Ah ! Mais il y a Peyo ! Il avait changé. On lui a demandé s’il avait été malade pour maigrir comme ça. Mais non, il avait mangé des dates, des fruits secs. Il mangeait que ça. Alors bon, on a dansé, on s’est amusé. Et puis je lui ai donné mon adresse. Et c’est ces lettres qui m’ont beaucoup... C’était formidable. Il écrivait bien. Alors après, il m’a fait venir à Agen. Il avait pris une chambre dans un petit château. C’est vrai qu’il m’a gâté. Puis on est allé manger. Le grand truc !

Ah mais il ne travaillait pas ! Alors ça, moi, je voulais pas. Donc il a trouvé pour être chef de chantier à Bercy pour faire le tram. Mais alors...c'était un fêtard. On s'est bien amusés. Mais alors quand il avait trop bu, c'était pareil, lui. Il fallait rien lui dire. Ces hommes sont terribles.

Et puis, après, quand j'en ai eu marre, je l'ai envoyé chier. Ensuite, je suis restée un peu tranquille et j'ai rencontré quelqu'un d'autre au bal. Je suis restée cinq ans avec lui. Il m'a fait connaître beaucoup de choses. Il m'a amenée en Espagne où il avait une maison. C'était beau. Lui, il ne buvait pas, mais il voulait toujours faire le beau. Bon, ça s'est terminé. Moi, tu sais, quand ça commence à me... j'ai tout envoyé boulé. Il m'avait même mis une bague.

J'en ai eu un dernier. Heureusement qu'il y a eu le Covid, que je ne savais pas comment m'en débarrasser ! Je l'ai rencontré avec l'ordinateur. J'avais 75 ans. Oh, c'était pas la flamme. Il avait, tu sais, un masque, la nuit, pour respirer. On s'est mis au lit, il m'a dit bonsoir, il a mis son masque, il s'est tourné et on a dormi chacun de notre côté. Alors au bout de quelques mois, je lui ai dit, écoute, tu peux plus venir chez moi, il y a le Covid.

Puis après, c'est fini. Il n'y a plus de chéri. Et mon ordinateur ne marche pas pour le moment. Je suis bien comme ça avec les copines. Avec ce qu'on gagne au loto on se fait des repas le dimanche.

Alors, les oiseaux les filles ?
- On va en prendre la moitié nous deux.
- C'est pareil j'ai plus faim.

Elle n'a rien bouffé. Et nous on a tout bouffé.

Bon mais tu vas prendre des œufs au lait. Il n'y a qu'un demi-litre de lait. C'est pour faire descendre le gâteau au yaourt pardi !

- Mais du coup, ça fait combien d'œufs pour le repas, là, au final ?

Et bien il y en avait 3 dans le tourin. 4 dans la salade. 4 dans le gâteau. 5 pour le flan. Donc 16 œufs Mais c'est des petits oh ! Tu manges rien toi !

On va aller marcher après, au fronton de pelote basque là-dehors. C'est le mari de Janine qui l'avait fait construire.

Tu veux pas que
je te fasse cuire
de la viande ?

Hé on a pas bu
de vin.

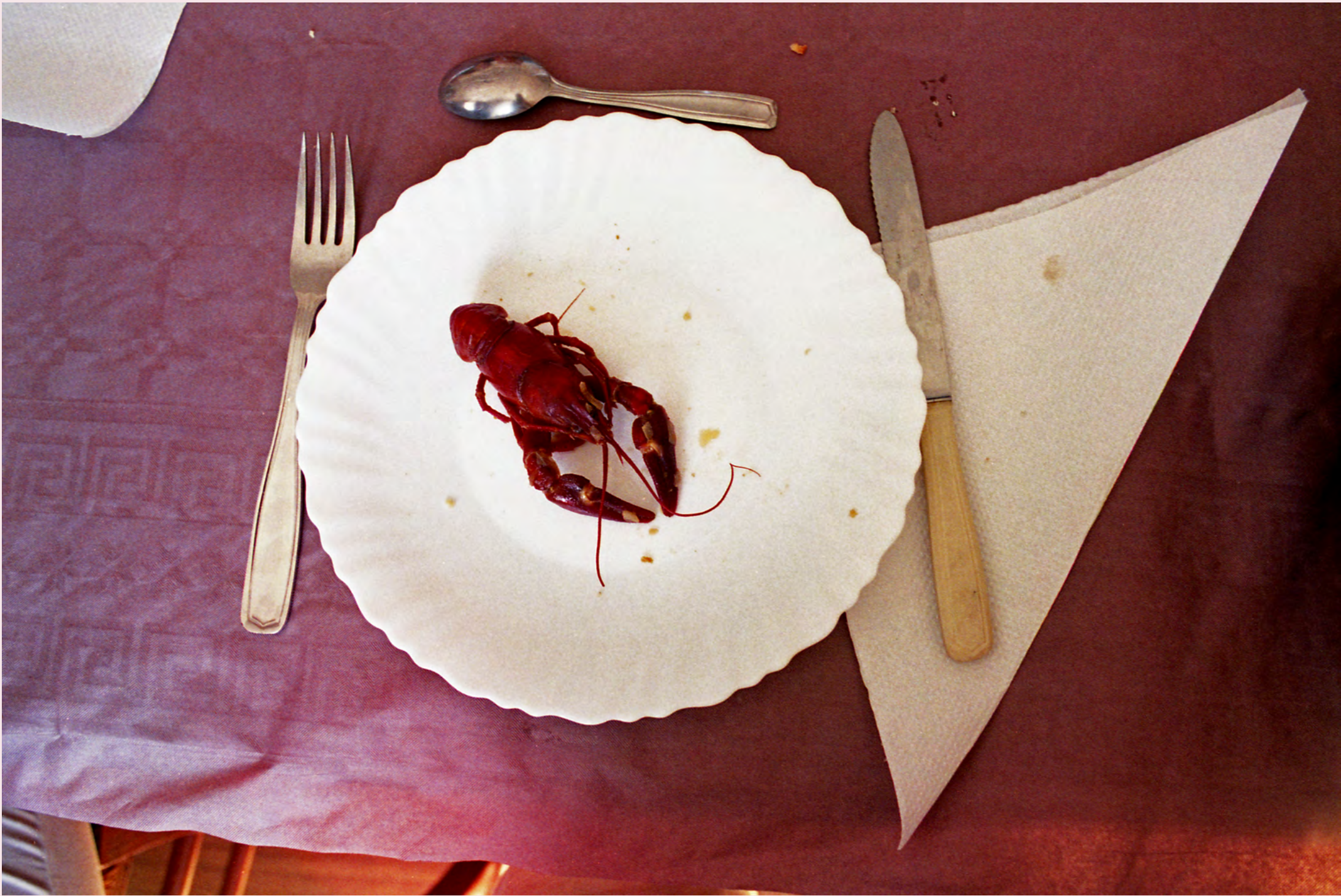
Nous on mange
pour lui faire
plaisir et elle
mange rien !

Allez on va
aller chercher
la bouteille.

Bon et tu
viens au loto
vendredi ?

L'intime est
politique









Représenter des territoires







« On a perdu un de nos fils. Il avait dix-neuf ans. Un jeudi, je l'amène chez le médecin. Le lundi, c'était fini. Tu ne te remets jamais de ça, tu vois.
Mais on continue.



Et puis, y'a les copains. Ils viennent. Ils parlent pas trop. Ils sont là. Un apéro, une chanson, un silence. Ça suffit. Ils te font traverser, tu vois.
Sans dire comment.»



Jean-Louis



« Regarde Sophia, je te montre un exemple : tu coupes grossièrement parce que ça va aller dans le robot. Mais vraiment grossièrement, te prends pas la tête.



Tu sais les anciens ils aiment bien couper au couteau, tatatata... En semaine j'ai pas le temps, on coupe grossièrement, on met dans le robot, et ça revient au même ! Des fois elle a sa petite casserole et je l'invite à cuisiner avec moi.»



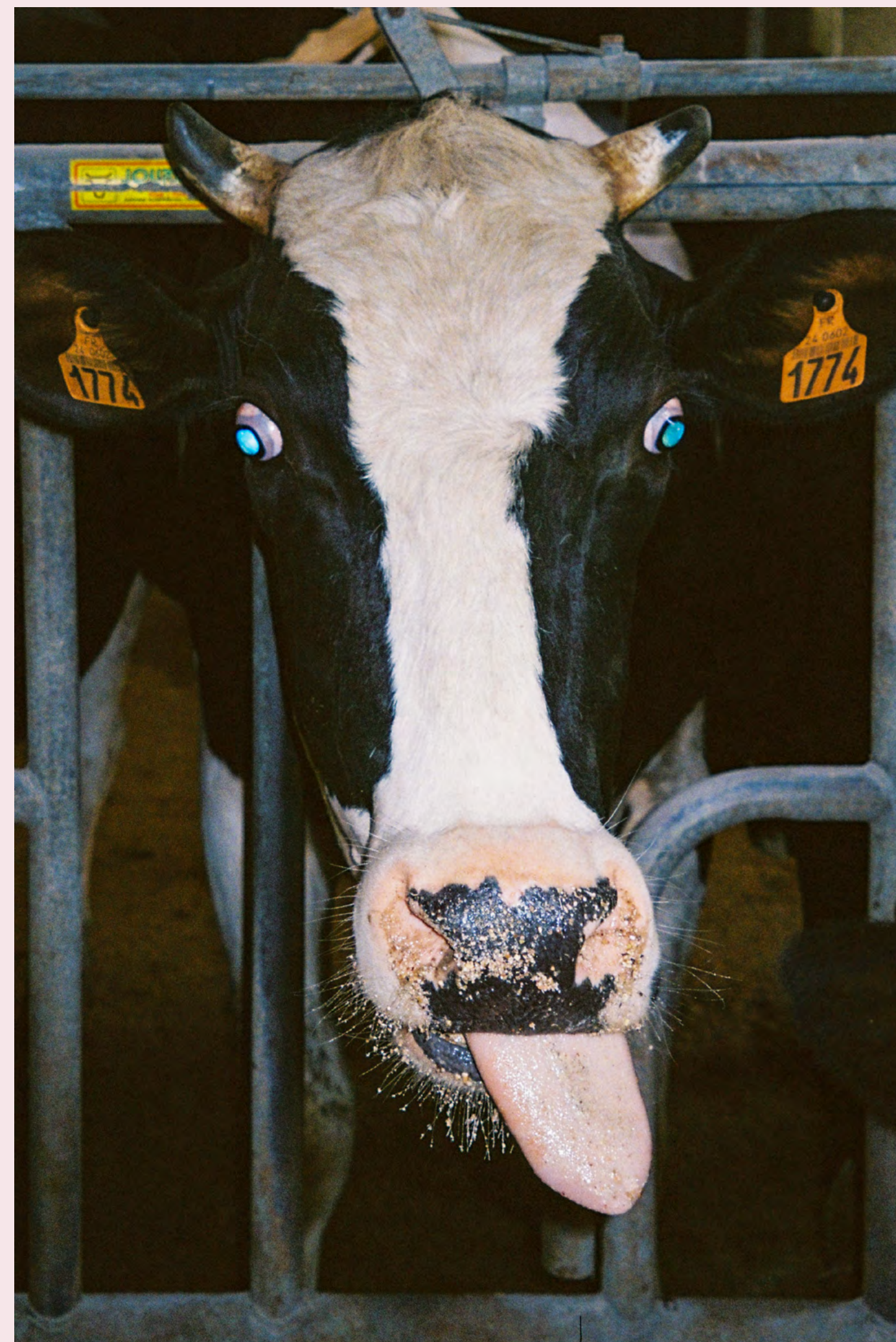
Faatimah







« Le poulet, mémère, on le sort ? Celui-là, il a couru. J'en suis témoin. Moi, je vais chercher les petits poussins et je les découpe quand ils sont cuits. Tout le travail intermédiaire est du fait de ma mère. On n'est pas nombreux à vivre dans cette maison, mais ils sont nombreux



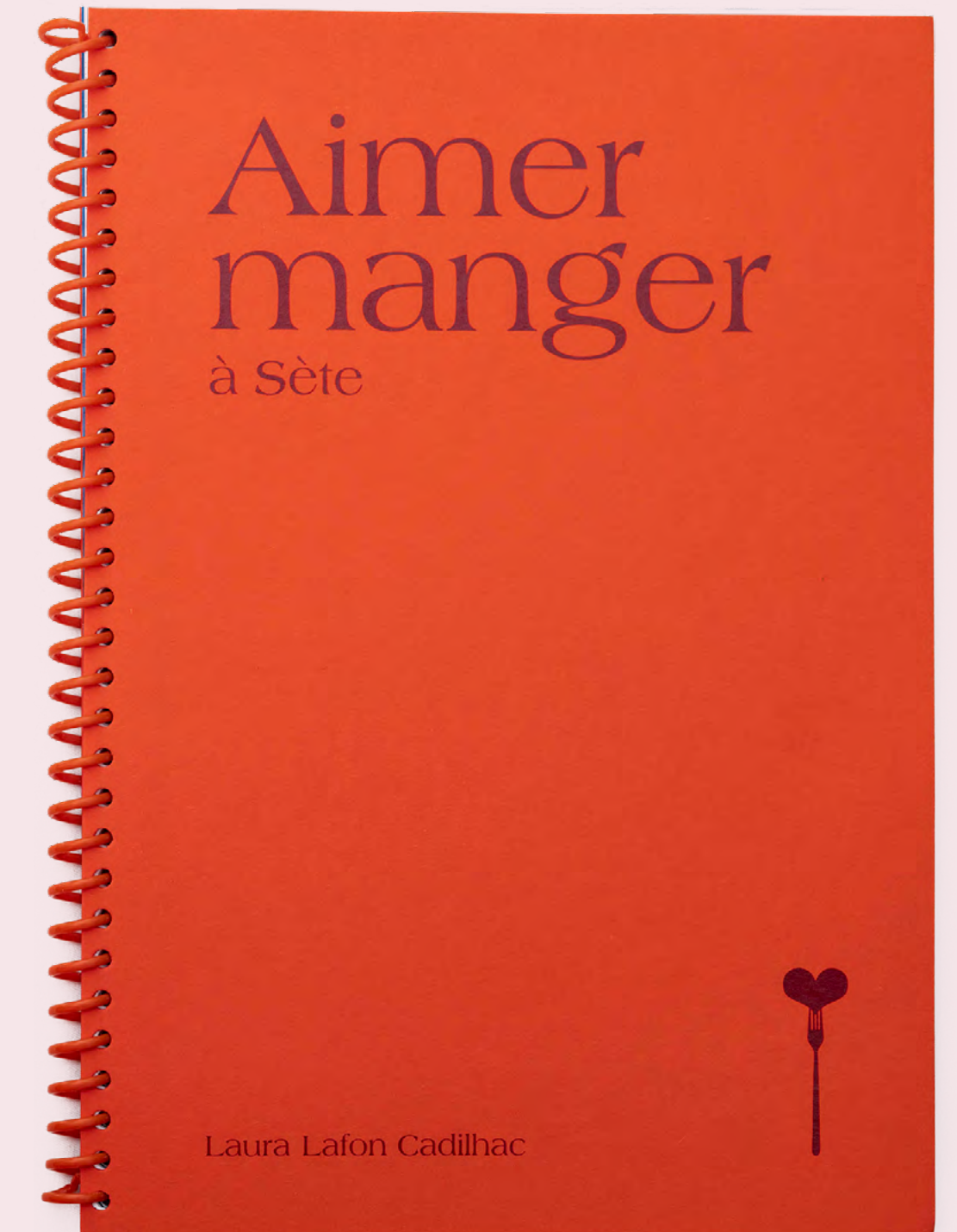
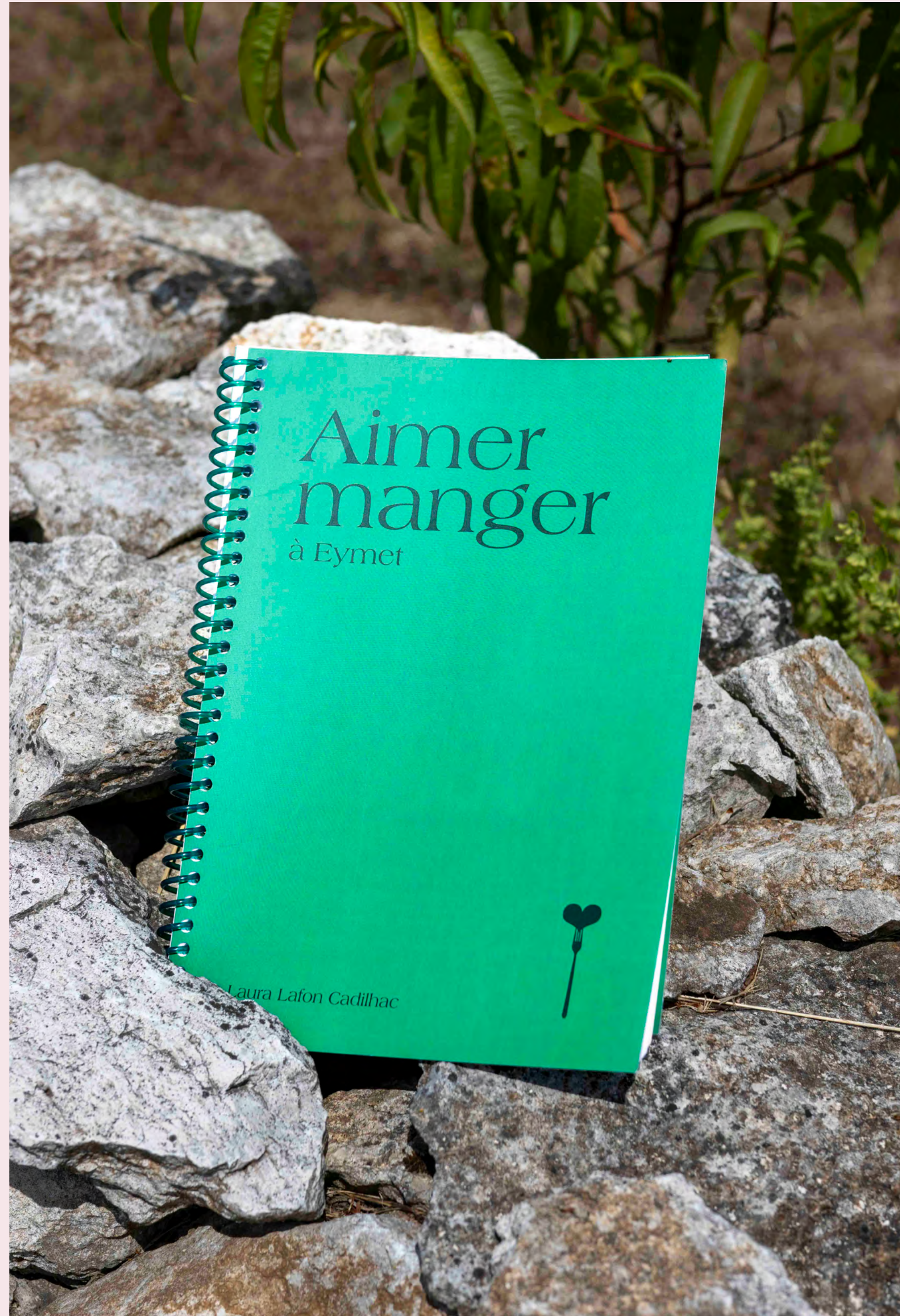
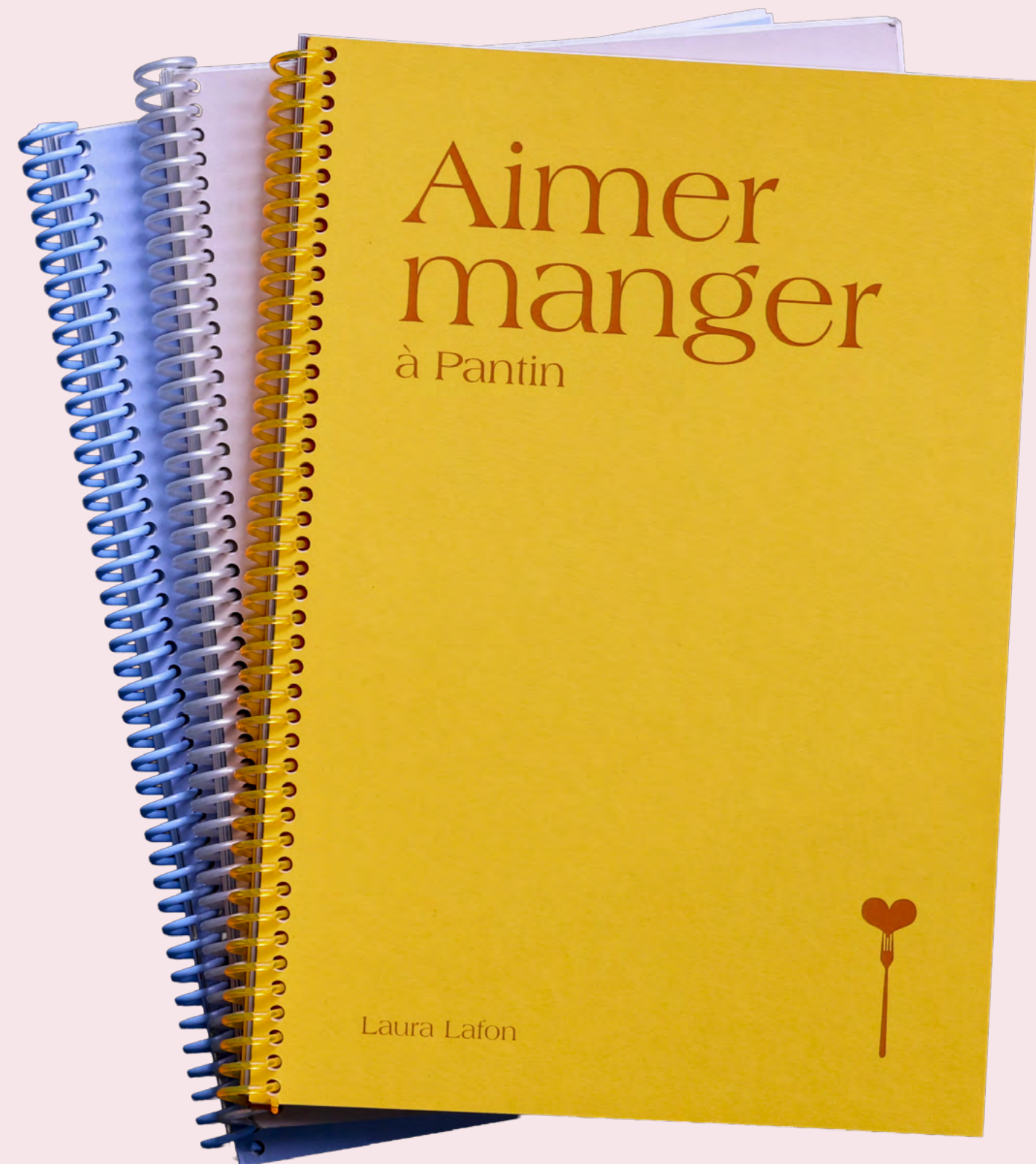
à venir nous visiter. Dans une ferme, le moment des repas, c'est le moment où on peut recevoir des gens et discuter. En fait, on gère une société, qui s'appelle les vaches, et qui a des besoins. On est des jardiniers de l'espace, et on doit donner à manger aux gens.»



Fred & Nanou



Une collection de
livres auto-éditée



La cuisine,
une pratique
culturelle



Et je vais
mettre une
échalote
du jardin
de l'année
dernière.

BÉNÉDICTE & FRÉDÉRIC

Ça vient du jardin

L'été c'est chaud, y'a les gîtes qui tourment, faut récolter. L'hiver on fait des travaux. On essaie d'être autonome en énergie, alimentaire, c'est magnifique ! C'est étonnant comme c'est facile d'être autonome, mais ça se sait pas. Notre projet c'est d'accueillir du monde. Les gens viennent ici, et ils veulent discuter avec toi, sinon ils iraient à l'hôtel. Et ça leur donne des idées. Il y a quand même pas mal de gens qui se demandent comment changer de vie, comment faire, c'est pas facile.

Moi j'ai fait pendant vingt ans un métier qui m'a éclaté mais faut se mettre à la place des gens qui vont au boulot à reculons, ça c'est terrible.

Bon, en entrée on va faire une salade avec des tomates du jardin, de la salade verte, des oignons du jardin et des fèves du jardin. Pour l'assaisonnement : huile d'olive, aneth, j'ai mis un petit peu de vinaigre de cidre, un citron, du miel, et du sel.

J'essaie d'écouler mes échalotes parce que les nouvelles arrivent. Ensuite je mixe tout, ça m'évite d'éplucher. Avec l'aneth ça te fait une sauce un peu verte, et si tu mets un morceau de betterave rouge ça te fait une sauce rouge. Voilà l'entrée, une salade toute simple. On va faire une poêlée. D'abord revenir le chou avec les pommes de terre puis après les oignons. Pour la couleur et le goût, on ajoute quelques tomates confites. Je te laisse voir avec ma collègue de travail Bénédicte qui va se charger du dessert. Alors on va faire des petites verrines de rhubarbe, avec du yaourt de soja, du miel de Fred et du coulis de groseilles dessus. Je fais la compote avec la rhubarbe du jardin. Mais faut que je me batte pour que Fred m'en laisse car lui il fait des confitures. On a des missions réparties. On se connaît depuis dix

ans, mais on est ensemble depuis cinq ans. À la base, Fred faisait des travaux chez moi, à Valence. Quand t'es une femme seule, que tu travailles beaucoup, tu as des trucs qui tombent régulièrement en panne. Et je n'y connaissais absolument rien. Puis je trouvais toujours une bonne excuse pour le faire venir, comme on m'a dit après. Un jour, il est parti vivre en Australie et je me suis dis mince ça fait chier quoi, il me manque le con.

À son retour, il est revenu faire des travaux chez moi. Et un soir je rentrais du boulot, il était encore là, il me propose de faire à manger. Pendant le repas, je me suis dit: dis donc c'est sympa d'avoir un mec à la maison. Je m'étais dit que je ne vivrais jamais avec quelqu'un. Je suis pas du tout solitaire en plus. Juste que j'avais un boulot où je voyais cent cinquante personnes par jour, j'étais cheffe de service à l'hôpital. J'étais en train de crever dans ce métier, c'est pas le boulot de médecin qui me pose souci, parce que j'adore ça, mais on te parle plus que d'argent. L'hôpital doit être rentable. Les objectifs sont inatteignables, tu as une insatisfaction permanente, tu dors pas la nuit. Je voulais changer mais seule c'est compliqué. Et mon prince charmant est arrivé. Et avec lui aussi, l'envie de changer de vie, super quoi! J'ai eu un peu du mal à dormir avec quelqu'un au début, maintenant c'est quand je suis seule que je n'arrive pas à dormir. Classique j'imagine.

Elle est belle ta potée Fred! T'avais peur du manque de couleurs, toi c'est ta priorité : il faut pas que ça soit bon, il faut que ça soit beau !





CORINNE & BÉRÉNICE

Le gâteau des grandes cheffes

Combien t'as mis de beurre là ?
Bah il fallait 80 grammes en plus !
T'es sûre c'était pour ça ?
Mais les 80 grammes c'était pas pour beurrer le moule ?
C'est énorme 80 grammes...
Le cheese-cake aux abricots par Christophe Appert. Je l'ai jamais fait encore, c'est une expérience. Du coup il y a quatre trucs à faire, c'est pas un petit gâteau. Mais les petits gâteaux j'ai du mal à les réussir, j'sais pas pourquoi...

C'est tout ce qu'il y a pour le crumble ?
100 grammes de beurre, 100 grammes de sucre semoule, 80 grammes de farine T45, ça te permet d'obtenir une pâte friable. Deux fois du beurre.

Les ingrédients, et enfourner 15 minutes à 180°C. Pourquoi les 80 grammes de sucre ?

Je suis mécanicienne. J'ai fait un CAP mécanique pour ma cousine a téléphoné, elle avait besoin d'aider à travailler y'a du travail ici dans la région. Ça fait un mercredi, le vendredi je ne travaille pas. On se posait pas de question. Ça coûte 100 francs en poche. En fait ma cousine est montée dans le Doubs, elle a travaillé dans le Doubs et je suis venue ici. Elle a dit que le gâteau il est un peu dur, elle a voulu améliorer les choses ! Je sais pas pourquoi mais...

Le gâteau, c'est que la couleur de la photo, on dirait qu'il y a des amandes dedans comme ça. 100 grammes et 80 grammes de sucre.

ÉTÉ

LE CHEESECAKE ABRICOT

Par Christophe Appert (Angelina, Paris)

POUR : 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 40 MIN

POUR LE CRUMBLE
100 g de farine T45
100 g de beurre
100 g de sucre semoule
80 g de beurre

LE BISCUIT AUX AMANDES
140 g de poudre d'amandes
1 œuf entier
5 jaunes d'œufs
4 blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
200 g de farine T55

POUR LA GELÉE D'ABRICOTS
100 g d'abricots bien mûrs lavés, dénoyautés et coupés en quatre de sucre avec pectine (Confisuc)

POUR LA MOUSSE CHEESECAKE
100 g de feuilles de gélatine (6 g)
500 g de Philadelphia
4 jaunes d'œufs
600 g de crème liquide à 35% très froide
100 g de sucre glace

LE CRUMBLE
Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte friable. Étalez la préparation dans un moule à charnière et enfournez pour 15 min à 180°C.

LE BISCUIT AUX AMANDES
Étaler la poudre d'amandes sur une feuille de papier cuisson. Mettez-la au four à 180°C durant 10 à 15 min en remuant régulièrement pour torréfier les amandes. Laissez refroidir.
Battre l'œuf et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et monte. Réservez. Battez les blancs d'œufs en neige avec 10 g de sucre. Une fois les blancs bien montés, serrez-les en incorporant le reste du sucre semoule.
Incorporez délicatement le mélange œuf et jaunes d'œufs blanchis aux blancs d'œufs en neige. Une fois que la préparation est homogène, ajoutez la farine et la poudre d'amandes en pluie fine, tout en continuant de mélanger délicatement.
Étaler finement la préparation sur une feuille de cuisson (le biscuit doit faire environ 0,5 cm de haut).
Enfourez pour 5 à 7 min à 180°C. Le biscuit doit avoir une belle couleur noisette. Une fois refroidi, déposez-le sur l'ensemble du crumble dans le moule à charnière.

LA GELÉE D'ABRICOTS
Mettez les abricots dans une casserole avec un peu d'eau et faites-les cuire à feu très doux durant 25 min. Remuez régulièrement et ajoutez de l'eau si nécessaire. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez les abricots dans la casserole. Ajoutez ensuite le sucre avec la pectine et portez à ébullition. Laissez refroidir quelques minutes à température ambiante.
Faites couler la gelée d'abricots sur le biscuit aux amandes dans le moule à charnière. Réservez au froid 30 min au minimum, pour figer la gelée d'abricot.

LA MOUSSE CHEESECAKE
Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide durant 20 min. Pendant ce temps, faire chauffer 150 g de Philadelphia au micro-ondes pendant 30 s pour le défondre. Égouttez les feuilles de gélatine et incorporez-les dans le Philadelphia chaud (le mélange doit être à 65°C au minimum pour que la gélatine fonde).
Une fois le mélange homogène, incorporez le Philadelphia restant pour obtenir une crème souple. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Montez la crème bien froide au batteur avec le sucre glace pour obtenir une crème fouettée.
Lorsque celle-ci a la consistance d'une chantilly, incorporez-la délicatement au mélange à base de Philadelphia.

LE MONTAGE
Sur la base de crumble et de biscuit aux amandes, déposer une couche de gelée d'abricots. Terminez par la mousse cheesecake et réservez au frais durant 2 h au minimum afin que la mousse se solidifie.
Au moment de servir, saupoudrez le cheesecake de sucre glace.

Fox de l'été • OPUS #4 • FRUITS • 51

d'autre chose, d'amandes ou de noisettes, un truc comme ça.

C'est peut-être ça le secret du chef qu'il ne dit pas! Maman c'est toi qui nous a appris à cuisiner.

Oh, vous avez beaucoup appris par vous-même. Mon fils depuis l'âge de 6 ans il cuisine. Je lui laissais la liste sur la table, en lui disant comment faire. Quand j'arrivais le mercredi à midi, il fallait que ce soit prêt parce que je repartais au travail une heure après, donc pas le choix. Et le soir, je rentrais et j'avais des gâteaux de toutes les couleurs! Des gâteaux pas cuits, des pâtes roses, des pâtes vertes! On rentrait du boulot avec mon mari et on mangeait ça, on était content ! Donc voilà nous ils ont été autonomes assez rapidement.

Qu'est-ce qu'ils disent pour les abricots, il en faut combien?

600 grammes mais dénoyautés.

Bon après, on n'a pas choisi le plus simple. Ça fait pas friable mais ça sera bon. Allez c'est parti! Maintenant le biscuit. Disposez la poudre d'amande sur une feuille de papier cuisson, mettez-la au four à 180 degrés durant 10 à 15 minutes en remuant régulièrement pour torréfier les amandes. La semaine dernière il y avait ma mère, elle adore cuisiner, mon dieu! Elle a préparé du sanglier en sauce, du lapin au vin rouge, après elle a préparé du poulet au coco, elle m'a fait des lentilles, elle sait très bien cuisiner le poisson, elle fait des plats de crudités qui sont magnifiques.

Pour la mousse cheese-cake... Là ils mettent «Faîtes couler la gelée d'abricot sur le biscuit aux amandes dans le moule à charnière.». Il fallait y penser qu'un thermomix faisait de la confiture hein. Il fait tout ce truc! En définitive, aujourd'hui, quand t'es jeune, tu te mets en couple, tu prends un appart, tu as besoin que de ça. Tu n'as pas besoin de toute une batterie de cuisine, et puis ça devient une habitude, une philosophie de cuisine. On peut faire tout en même temps, clac clac clac. Il fait des desserts, il fait des flans, il fait du riz au lait. L'hiver quand je sortais du boulot, hop je mettais mes légumes dedans, je les

Oui à mon avis ils se sont trompés. Bravo, heureusement que ce sont de grands pâtissiers !

Ça sent bon parce que les ingrédients sont bons mais c'est pas sûr que ce soit réussi.

La pâtisserie c'est au gramme près. C'est de la chimie en fait.

mettais en route, j'allais me doucher, j'arrivais, je mixais ma soupe, je partais au sport, je revenais; ma soupe elle était encore chaude! Tiens, je t'ai mis la gélatine là... J'savais même pas qu'il y avait de la gélatine dans le cheese-cake... j'ai l'impression qu'ils en mettent partout dans ce livre.

Faites tremper les feuilles de gélatine, faites chauffer 150 grammes de Philadelphia au micro-onde, égouttez les feuilles de gélatine, les incorporer dans le Philadelphia chaud...

Bérénice tu as fait tes études à Montpellier?

Formaposte! Parce que, pour être embauchée à la Poste, il faut faire une formation. Et après on a un CAP vente. Moi ça faisait déjà trois, quatre ans que je travaillais à la Poste, mais ça c'est une formation qualifiante. J'ai appris des choses sur la vente. C'est commercial maintenant vu que c'est semi-privé. Mais je continue à faire des tournées, j'ai 100 kms par jour. C'est un bon métier quand même, parce que

contact avec des gens, moi je suis facteur. En ville, ils l'ont perdu ce contact avec les gens. Arrête tous les jours, j'ai mon grand-père, elle a 90 ans, elle vient d'avoir 90 ans, elle sait plus comment on fonctionne... Alors je lui écoute ses commandes, je lui change les piles, elle ne peut pas monter sur une chaise. On fait en plus. On n'a plus le droit de parler! On disait que c'était l'un des plus beaux métiers par les Français, mais maintenant c'est détesté, parce que tous ces gens qui sont au facteur, ça se perd. Quand on a 6 minutes chrono pour faire un courrier, ça va bien. Maintenant il faut payer pour avoir le droit de te voir.

Donc on s'améliore au niveau du service. Mais si on a eu des Spéculoos on aurait pu en faire un gâteau simple!





« Ce soir je vais t'emmener
faire les grillades interdites
sur la plage. Si je fais ça, la
première raison, c'est pour
avoir les mêmes sensations
qu'enfant. La deuxième raison,
c'est pour faire plaisir aux filles.

Moi, je cuisine la Peydolade,
et elles, pas question qu'elles
travaillent. À la plage, ce sont
comme des princesses.»

Aldo













Sète, autrefois,
était une île.
Au large, des
bateaux noirs
et pointus
portaient à
leur bord des
Fridents,
des êtres
multicolores,
mi-machines, mi-
humains. Devenus
adultes, ils
dépassaient la
vitesse de l'âme
et partaient
dans un voyage
sans fin. Puis
le cataclysme
est venu. L'île
s'est retournée,
les bateaux
ont coulé. Les
Fridents ont
disparu.

Dans le futur,
des hommes du
Quartier Haut
retrouveront
leurs têtes.
En s'en
coiffant,
ils pourront
respirer sous
l'eau, juste
à temps : la
Terre sera
devenue un
océan.

Alors la déesse
Jeannette
déversera sur
Sète une île
d'or, refuge
éternel des
êtres à tête de
Frident.

Aldo & Jeanette

FAUSSES NOCES

À la plage, on pêchait à la traîne. C'était comme ça, depuis mon arrière-grand-père venu de Calabre. De 1879 à 1979, cent ans exactement. Mon père, c'était le dernier, le vrai dernier. Pas celui avec le tracteur, non. Mon père il campait. Il faisait ça dans les règles.

Tu vois, la traîne, c'est une pêche où c'est la mer qui t'aide à pêcher. On partait en barque, on déroulait une corde de 500 mètres, attachée à un filet qu'on posait en arc de cercle, avec un sac au bout. Puis on revenait à la plage et on tirait, à deux, parfois à quatre, le dos à la mer. En cadence. Avec des courroies enroulées sur les épaules. On tirait la mer, presque.

Moi, j'ai commencé à trois ans. Jusqu'à mes dix-sept ans, j'étais là, tous les étés. La plage, c'était notre monde. L'hiver, on habitait le Quartier Haut, on faisait les palourdes. Mais l'été, c'était la mer. On campait loin. Tellement loin que quand on revenait en ville, à Sète, après trois mois de plage, on croyait voir New York.

Mais en 79, ils ont interdit. Les Affaires maritimes. Fini, interdit, même si les chalutiers, eux, ils draguaient plus loin. Moi, j'aurais voulu continuer. Mais non. Trop près de la plage, ils disaient. Les poissons frayaient là.

Alors j'ai commencé autre chose, j'ai été aux Beaux-Arts et en 83, j'ai créé la Mythologie de Sète. D'abord une histoire du passé puis une du futur. Et entre les deux, je fais des actes pour les convoquer au présent. Par exemple, les grillades interdites sur la plage où je vais t'emmener ce soir. Si je fais ça, la première raison, c'est pour avoir les mêmes sensations qu'enfant. La deuxième raison, c'est faire plaisir aux filles. Moi, je cuisine la Peydolade, et elles, pas question qu'elles travaillent. À la plage, ce sont comme des princesses. Que j'aime ? Oh il y en a plein ! Parfois je les amène dans des voyages de fausse noces. Je pars avec une fille qui est fiancée ou mariée. Une fille que j'aime, bien sûr. Je pars avec elle pendant quelques jours, comme si c'était un voyage de noces, sauf qu'il y a des règles. Il faut être au moins à 30 cm l'un de l'autre dans le lit, on doit se

Aimer des
personnages













Dis donc, je
suis inspirée

C'est en
totale
improvisation,
j'ai jamais
fait ça avant

Encore une
photo ?
Ah mais
c'est trop
facile pour
moi de sourire

HIBA

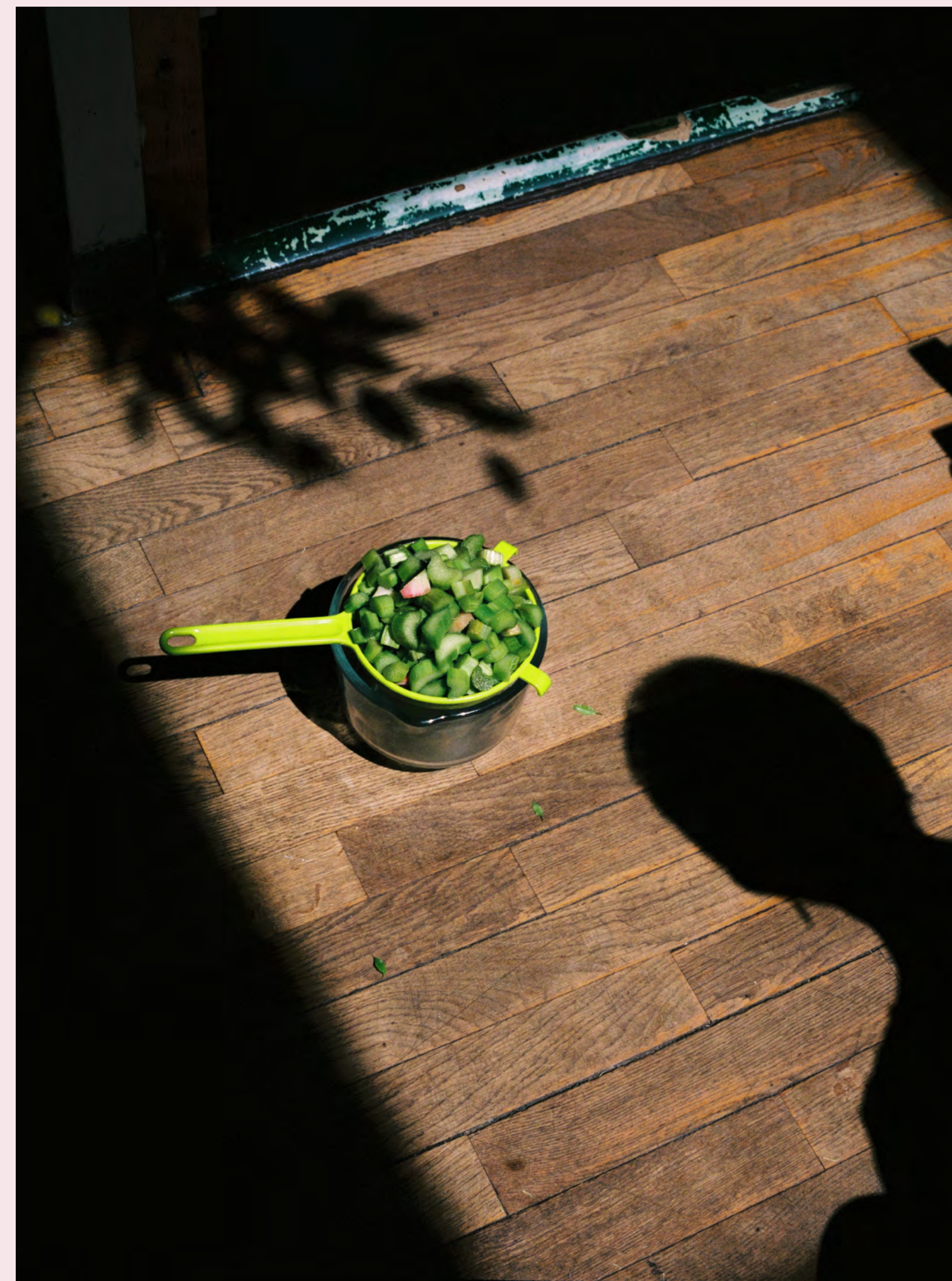
Calebasse mon amour

Si je fréquente des boloss, alors c'est à moi de changer d'environnement. Je me rends compte que si c'est pas le coup de foudre, alors ça vaut pas le coup. Je crois que c'est ça que je recherche. Là, c'est comme s'il faisait beau temps et que je demandais un orage. C'est un peu absurde, c'est juste que c'est pas le moment.

J'ai un peu cuisiné en t'attendant, l'idée c'est de prendre une feuille pour faire des petits sandwich : riz, poulet grillé, brocolis. Ça ce sont des feuilles de capucine. Elle est un peu poivrée, on la met dans les potagers pour éviter les pucerons sur les aromates.

C'est par amour que j'ai découvert la calebasse et c'est par les amours que j'ai continué à la travailler. C'est ça qui rythme ma création. D'abord ça a été par mon premier amour. J'avais 18 ans, il m'a accostée dans la rue. Un grand bonhomme, tellement beau, élégant à souhait. Je ne sais plus sous quel prétexte on est resté là, sur le trottoir, à parler pendant une heure. Et on est resté cinq ans ensemble. Tous les principes qu'il m'a transmis, je les applique encore aujourd'hui, et je le remercie pour ça. Il vient de Guadeloupe, la calebasse faisait partie de ses ustensiles, nécessaires pour bien manger. C'est comme ça qu'il me l'a présentée. Lui, il gravait son prénom, moi je suis allée plus loin dans la matière, jusqu'à la percer, pour en faire une dentelle géométrique. Et quelle que soit l'émotion que je ressentais, je l'expulsais par la calebasse, toujours une sur moi. Et c'est comme ça que la calebasse m'a suivie pendant 10 ans.

Ensuite, j'ai été fort amoureuse d'un homme mais Dieu a décidé d'arrêter son passage. C'est délicat de faire l'amour avec quelqu'un le matin, qui décède le soir. Ça te rappelle que t'as peut-être



Merci 