

## La cucina di Sido

“Sono nata in un paese di provincia dove si conservano ancora, come il segreto di un profumo o di un unguento miracoloso, le ricette che non trovo in alcun Codex culinario - scrive in *Prisons et paradis* Colette - “bambina molto amata di genitori non ricchi”, che vive in campagna fra alberi e libri e che “non ha conosciuto né desiderato giocattoli costosi.” Il paese è Saint-Sauveur, nel distretto dello Yonne, a due ore e mezza di macchina a sud di Parigi. Non è la Borgogna ricca e prospera dei vigneti, ma una regione più modesta e ordinaria, popolata di umili villaggi di contadini, nei quali il tempo è scandito dal succedersi delle stagioni. La madre, Adèle Sidonie Landoy, detta Sido, cresciuta in Belgio, torna nello Yonne, sua regione d’origine, per sposare il proprietario terriero Jules Robineau-Duclos, molto più vecchio di lei. Per lui abbandona il suo ambiente, “la calda dimora belga, la cucina che odora di gas, di pane caldo, di caffè...”, lo studio del pianoforte e del violino. Entra, giovane sposa, nella grande casa “circondata dal duro inverno dei paesi stranieri”. Lui è un violento e un ubriacone, che ha per compagna solo la *dive bouteille*. Ma Sido non si perde di coraggio. Fa imbiancare la scura cucina, che insieme ai refettori, alle scuderie, ai garage, al pollaio, al lavatoio, fa parte dei *communs*, i locali annessi alla casa padronale, e mette a frutto le sue eccellenti doti culinarie. Munita di zangola, prepara il burro, pressa i formaggi, sorveglia l’esecuzione dei piatti, molti dei quali fiamminghi, si sbizzarrisce nella preparazione di marmellate e di conserve, realizza pastafrulle per i dolci con l’uvetta. Ma esaurite le ghiotte ricette, tirati a lucido i pavimenti, curato l’orto e innaffiato il giardino, si fa prendere dalla tristezza del suo isolamento e piange. Il marito, per farsi perdonare la sua brutalità e le lunghe assenze, le regala un piccolo mortaio di marmo, che, opaco e sbrecciato, farà parte della batteria di cucina di Colette al Palais Royal, e nel quale Sido pela le mandorle, mischiate allo zucchero e alla scorza di limone.

Dal matrimonio nascono due bambini, Juliette - descritta più tardi da Colette come “enigmatica, solitaria, con una testa dalla forma curiosa, di una bruttezza attraente, gli zigomi alti e una bocca sarcastica” - e Achille. Dopo otto anni di matrimonio il marito, di cui la famiglia d’origine aveva chiesto da tempo l’interdizione, muore. Il 20 dicembre 1865 Sido sposa il capitano Colette, con il quale aveva già una relazione mentre era ancora vivo il consorte. Nato a Tolone nel 1829, figlio di un ufficiale navale, Jules Colette ha frequentato l’accademia militare di Saint-Cyr. Assegnato agli zuavi - i soldati francesi vestiti come gli arabi - a 26 anni è promosso capitano e, quando Napoleone III viene in Italia a sostegno dei piemontesi contro gli austriaci, lo segue. Nella sanguinosa battaglia di Melegnano perde una gamba. Mentre viene portato fuori dal campo, tuttavia, continua a scherzare e quando Napoleone III visita l’ospedale e si informa della ferita, gli risponde che non è nulla, solo un graffio. Non vuole medaglie e, quando l’Imperatore gli chiede se c’è qualcos’altro che vuole, gli risponde: “Beh, sì... una gruccia, Maestà”. C’è un episodio legato al cibo, avvenuto in Crimea - racconta Colette nel suo libro *Les heures longues* - che il Capitano ricorda sempre volentieri.

“Una sera, all’ora del *frichti* 1)... Oh, eravamo ben forniti di tabacco e anche di fuoco, anche se non avevamo niente da cuocervi sopra. Il mio attendente mi porta l’insalata, dovrei dire il foraggio, perché l’olio e l’aceto

mancavano ormai da due mesi. ‘Pezzo di ignorante – gli dico – hai dimenticato di condire l’insalata!’ ‘Ma, signor tenente, sapete benissimo che è solo nella tenda di Canrobert che ci sono ancora olio e aceto.’ ‘Benissimo, allora che cosa aspetti a portare quest’insalata a Canrobert? Fila! E che la condisca con attenzione, altrimenti mi sente!’ Ci mettiamo tutti a ridere, poi mi accendo una sigaretta e penso ad altro. Dopo un’ora, chi ti vedo arrivare? Quell’idiota del mio attendente, che regge, come se fosse il Santissimo Sacramento, la ciotola dell’insalata condita con l’olio, l’aceto, il sale e il pepe...Urlo: ‘Che cos’è?’ ‘Signor tenente, è la vostra insalata.’ ‘Che insalata?’ ‘Quella di Canrobert. Sono stato nella sua tenda, come mi ha detto lei. Gli ho detto che il mio tenente ordinava che gli si preparasse un’insalata ben condita.’ ‘Allora? Che cosa ha detto?’ ‘Non ha detto nulla. Ha condito l’insalata. E adesso ve la riporto, signor tenente.’ Il tempo di infilarmi la divisa numero uno, che consisteva nel gettare via la coperta e asciugarmi la neve sul sedere, e sono corso da Canrobert. Lui mi guardava con le sopracciglia aggrottate, senza aprir bocca. Sono riuscito ad articolare:

1) Frichti è una deformazione alsaziana (l’Alsazia e la Lorena hanno fatto parte, nei secoli, alternativamente della Francia e della Germania) del vocabolo tedesco che indica la prima colazione. *Nell’argot* militare, tuttavia, questa parola era usata per indicare un pasto misero.

‘Io...Io sono... adesso...l’insalata...’. Lui non fiatava, mi guardava. Alla fine: ‘Ah! Ah! Voi siete l’uomo dell’insalata? E dite, era buona, la mia insalata?’ ‘Io...le mie scuse...’ ‘Andate, tenente. E soprattutto, ditelo che io so preparare bene l’insalata. Ci tengo enormemente alla mia reputazione di cuoco.’”

Dopo dieci mesi di matrimonio nasce Léopold, il più piccolo dei due “selvaggi dal piede leggero, ossuti, senza carne superflua, frugali come i genitori, che alla carne preferiscono il pane bigio, il formaggio duro, l’insalata, l’uovo fresco, la torta ai porri o alla zucca, sobri e virtuosi”. Il 28 gennaio 1873, dopo tre giorni e due notti di dolori, alle 10 di sera nasce Gabrielle Sidonie. “I bambini, portati così alti e lenti a scendere verso la luce, sono molto cari perché hanno voluto sistemarsi vicino al cuore della mamma e non la lasciano che con rimpianto...” le dirà Sido, per la quale lei sarà sempre Minet-Chéri. Il padre, invece, la chiama Bel-Gazou, che in dialetto provenzale vuol dire ‘bella lingua’. La sua stanza è l’antica loggetta del portinaio posta sopra all’ingresso carraio, ma Gabrielle passa la maggior parte del tempo in cucina, dove la balia Mélie le racconta storie impressionanti, che le danno i brividi. Guarda la sua nutrice sistemare il brasato nella pentola e riempire di tizzoni ardenti il grande coperchio concavo o disporre sul girarrosto del camino il pollo con gli aromi e impara le regole cardinali della cucina tradizionale. Va con lei dal panettiere a portare il gratin al formaggio da mettere in forno, dopo che è stato ritirato il pane del giorno. Gli altri piatti, invece, vengono infornati in quello di casa, quel “forno di campagna, antico, lavorato a colpi di martello, (che) accoglieva i pazienti stufati, gli ossibuchi che conservavano tutto il loro volume e i loro sughi” descritto in *Prisons et paradis*.

Quando riesce ad arrampicarsi in cima al muro che separa il giardino dal cortile e a raggiungerne il bordo lastricato, largo come un marciapiede,

ombreggiato dai lillà, lo decora con vetri colorati e sassi levigati. Il luogo diventa il suo nido inaccessibile, come quello della gazza ladra. La domenica pomeriggio gioca a “quando sarò grande...” con le bambine del villaggio, che mancano di immaginazione e fanno solo scimmiettare. Le loro risposte sono banali, scontate. “Una sorta di saggezza rassegnata, il timore dell’avventura, di ciò che è ignoto, trattengono la figlia del droghiere, dell’orologiaio, del macellaio e della stiratrice, prigioniera nel negozio dei genitori...”. Gabrielle, al contrario, dichiara: “Io sarò marinaio e nei miei viaggi...”. Sopra alle trecce che sfiorano il terreno e nelle quali ogni tanto si inciampa, sogna di indossare il berretto e i pantaloni blu della divisa e di prestare servizio su un vascello che solchi impavido le onde alte, in rotta verso l’isola del tesoro, dove maturano frutti lucenti.

A otto anni accompagna il padre nei suoi giri elettorali. Il Capitano ha deciso di entrare in politica con il lodevole programma elettorale di istruire il popolo, diffondendo la lettura, la storia naturale, la fisica e la chimica. A questo scopo, porta con sé i microscopi e i tabelloni illustrati e chiude gli incontri invitando tutti all’osteria a bere un vino brulé alla cannella. Dietro suggerimento dell’oste - un goccio di vino non può farle che bene - Bel-Gazou si scola un bicchiere di quel nettare caldo e profumato, pronunciando la formula “à la santé”. Poi appoggia rumorosamente il bicchiere vuoto sul tavolo e si passa il dorso della mano sulla bocca, per asciugarsi i baffi lasciati dal Borgogna. Aggiunge contenta che “Ça fait du bien par où se passe!”. Purtroppo, quando Sido scopre dall’alito il motivo della sua allegria serale, le proibisce di andare ancora in giro con il padre e questi decide di porre fine alla sua avventura politica, che gli è già costata la vendita di una casa per coprire le spese. Smessi i panni di ‘agente pubblicitaria’ del padre, Gabrielle indossa quelli di accompagnatrice del fratello Achille, medico, nei suoi giri di visite. Non assiste alla sua prima operazione - il paziente è uno scavatore di pozzi con la gamba spapolata dalla dinamite - ma ne vede molte altre e impara il mestiere. Sembra volerlo scegliere a sua volta - ha già imparato a ricucire le labbra spaccate - ma un altro destino la attende.

Completano il nucleo familiare dei Colette una cagnetta avanese dal lungo pelo setoso, per lavare la quale Sido si cinge di un ampio grembiule di colore blu, e una tribù di gatti. Babou, il gatto vegetariano, ama le fragole, le punte degli asparagi e i meloni *noir-de-Carmes*. La gatta Nanouche avverte dall’odore quando è ora di andare a leccare la schiuma del latte appena munto sul bordo del secchio. Le micie vagabonde, avidi di carne cruda, corrono al rumore della carta croccante del macellaio, gli altri gatti sono golosi di ostriche e di lumache. C’è anche un ragno, che ogni notte lascia il soffitto della stanza da letto di Sido dove vive, per scendere a bere la cioccolata dalla sua tazza. È un mondo magico e semplice.

La casa dal tetto di ardesia di rue de l’Hospice - oggi rue Colette - è scura e senza grazia e ha un aspetto “vagamente sinistro”. Al portone c’è un catenaccio da vecchia prigioniera e il campanello ha un suono da orfanotrofio. Solo “dalla parte del giardino l’abitazione sorride”. Nell’orto “du Bas” , circondato dai muri di pietra riscaldati dal sole, ci sono le carote, la lattuga, il dragoncello, l’acetosa, le melanzane, il peperoncino e l’aglio. In estate, l’odore delle piante di pomodori si mescola a quello delle albicocche mature. In questo piccolo paradiso terrestre c’è anche un frutteto con le prugne *reines-claude* “un giorno verdi sotto la polvere argentea, il giorno dopo con le guance ambrate”, le pesche dal sapore aspro, le ciliegie dalla

polpa rosa ridotta a brandelli da un merlo, le sorbe e le pere *Messire-Jean*. Qui Gabrielle impara i nomi correnti delle piante e dei frutti: le ciliegie rosso lacca dalla polpa trasparente e acidula sono le *montmorency*, le pesche dalla forma sinuosa le *tétons-de-Venus*, le fragole chiare di inizio estate le *belles-de-juin*, quelle più tardive, ricche di succo e con la pelle sottile, le *liégeuses-Haquin*. Gli orti, i giardini, i cortili con i pergolati e le viti a spalliera, separati da un muro divisorio, danno tono al villaggio. Nella bella stagione vi si passano le giornate e si fa il bucato. I bambini strappano il cuore dell'insalata per divorarlo, estirpano le carote novelle e le mangiano "inzaccherate di terra", tolgono le fave dal baccello e sgusciano i piselli giovani e dolci e li schiacciano sotto i denti con un rumore crocchiante, prima di andare ad appollaiarsi sulle sponde dei carri da fieno parcheggiati sotto le tettoie. Gabrielle, a cavalcioni del ramo biforcuto del grande noce, legge Balzac e ascolta il vicino di casa Miton, che parla al cane dal pelo bianco, che il 14 luglio viene dipinto di rosso sulla testa e di blu sul didietro, e mamma Adolphe, che canta mentre lega i mazzetti di violette per l'altare della chiesa. Ha imparato a leggere a tre anni e da allora non ha più smesso. A sette anni affronta Victor Hugo, Prosper Mérimée, Alphonse Daudet e la *Comédie Humaine*.

La campagna circostante è fatta di colline, di valli, di prati, di campi, ma soprattutto di boschi. "Fitti e dilaganti, essi si estendono in placide onde fino all'orizzonte" e invitano al vagabondaggio. Talvolta, lei vi si reca all'alba, a "fare il folletto". Avverte uno stato di grazia indicibile, una "connivenza con l'accorrere del primo soffio, con il primo uccello, con il sole ancora ovale...". Si graffia le braccia e le gambe con i rovi, raccoglie bracciate di garofani selvatici, di fiordalisi, di stellarie, mangia le acidule amarene e l'uva spina, si cala nei burroni dove fiorisce l'aglio selvatico, raggiunge le paludi dove cresce rigogliosa la menta. La madre lo scopre dal sentore degli abiti ed è in apprensione. Raggiunge un boschetto di pini che cresce su un'isola in mezzo a uno stagno, vi accende un fuoco, cuoce una mela, una pera o una patata rubata in un campo e li mangia, impregnati di fumo e di resina. Poi si distende a terra, sentendosi "quasi in coma" dal bene che sta e dalla voglia di non fare niente...". Nella stagione estiva, le vespe e le mosche succhiano il nettare dei fiori di tiglio e di caprifoglio e "fanno vibrare la foresta come un organo; a mezzogiorno gli uccelli non cantano, stanno fermi sui rami cercando l'ombra, si lisciano le penne e osservano con occhi saltellanti e lucenti il sottobosco..." I boschi cedui sono pieni di fragole selvatiche e di mughetti, ma anche di serpi e di bisce, che a volte la spaventano. Le selve di alberi alti come colonne, quasi buie a mezzogiorno, ospitano invece caprioli, fagiani, cinghiali e conigli. Una volta, mentre raccoglie le faggine piccole e oleose, che danno il pizzicorino in gola e fanno venire la tosse, sente ululare il lupo. In autunno va in giro a bacchiare le castagne, a raccogliere le pere selvatiche, a sgranocchiare il gheriglio delle noci, a fare incetta di sorbe, di castagne e di funghi. Si sente "regina della terra", una regina solida, dalla fronte alta da ragazzo, le mani piene di graffi, la voce aspra, le trecce che arrivano quasi a terra e che le fischiano intorno come fruste quando corre. Ha un gusto appassionato per tutto ciò che respira all'aria libera, lontano dall'uomo: gli alberi, i fiori, gli animali "paurosi e dolci", l'acqua "furtiva delle inutili sorgenti...", i funghi che crescono fra la mezzanotte e l'aurora e che lei 'sente' uscire dalla terra

mentre scostano le foglie. A casa, fa bollire le castagne e le schiaccia dentro a un fazzoletto con dello zucchero per farne delle *galettes*.

D'inverno, "non appena il primo gelo posava un vetro sottile sull'acqua dei secchi, vicino alla pompa, andavo a raccogliere le prugne appassite, che la mamma metteva in infusione in un alcool di qualità" racconta in *Journal à rebours*.

In *Prisons et paradis*, nel capitolo dedicato alla puericoltura, descrive le sue merende, consigliandole alle giovani madri per i loro figli.

"Una fetta di pane integrale, della lunghezza di un piede, tagliata direttamente da una pagnotta di 6 chili privata della crosta, schiacciata e sbriciolata come semola sul tavolo di legno raschiato, poi immersa nel latte fresco; un grosso cetriolo bianco lasciato a macerare nell'aceto per tre giorni e un decimetro cubo di lardo rosa, senza parte magra; un boccale di sidro forte, tirato dalla cannella della botte... Che ve ne pare di questo menu? È quello di una delle mie merende da bambina. Ne volete un altro?"

Una crosta di pane caldo infarinato, svuotata della mollica, tappezzata all'interno di burro e di gelatina di lampone; mezzo litro di latte cagliato dolce, tremolante, bevuto dal barattolo; una ciotola di fragole bianche.

Terzo menu: una fetta di pane integrale, della lunghezza di un piede ecc. (vedi sopra), resa più alta da uno dito di fagioli rossi freddi, con una salsa al vino rappresa; una piccola panierata di uva spina.

Quarto menu, per l'inverno e l'autunno: i funghi raccolti fradici nei boschi e fatti saltare al burro per qualche minuto; delle castagne bollite e una mela. Le castagne possono essere sostituite dai ciccioli 2) di maiale.

Gradite un menu per le merende dei mesi di luglio e agosto? Eccolo: grossi bocconi di pane caldo (solo la crosta) immersi nella schiuma della marmellata di fragole, di ciliegie, di albicocche, di tutte le marmellate di tutti i frutti di stagione!".

Altre volte, a ricoprire la fetta di pane è la "corniola, piccolo frutto scarlatto, buono per le confetture", come riferisce in *La fleur de l'age*. Oppure Mélie le prepara una deliziosa *flognarde* accompagnata da una marmellata rossa o mette a cuocere le mele sotto la cenere. In autunno, di nascosto dalla madre, Gabrielle beve direttamente dalla bottiglia l'olio di noci portato dai contadini che lavorano nelle fattorie dei Colette.

Comincia a andare a scuola che non ha ancora sei anni, con il grembiolino nero e gli stivaletti con i bottoncini. L'edificio scolastico è vecchio e fatiscente, le due aule sono di una bruttezza e di una sporcizia indicibili. Gli alunni, a turno, vengono prima dell'orario per spaccare la legna, portare i ceppi in classe e accendere il fuoco. Ogni bambino ha con sé anche uno scaldino pieno di carbone e di cenere da mettere sotto i piedi e su cui appoggiare le patate, le castagne e le mele consumate nell'intervallo. Il fumo e l'ossido di carbonio causano torpore e una leggera asfissia e la classe è spesso sonnolenta. Non Gabrielle, però, che, come la protagonista di *Claudine a scuola*, è piuttosto turbolenta: "Mi sento ribollire dentro un'indisciplina compressa...". È brava in francese e in musica ed è una capobanda incontestata. Appena può trascina le compagne a giocare a biglie e ad arrampicarsi sugli alberi. Quando nevicava, chiede di uscire un po' prima. Va a raccogliere delle manciate di neve soffice e fresca e ne fa delle palle, che divora a morsi. "È buona, ha un po' il sapore della polvere" dice. In primavera, mangia le gemme dei tigli, gommose, dal profumo di resina.

“All’inizio di marzo è il loro momento, non c’è niente di più buono” dichiara.

Adora le cerimonie religiose e civili, i matrimoni, le prime comunioni, le feste tradizionali, le ricorrenze segnate da un fiore, da un dolce o da un oggetto simbolico come l’uovo rosso di Pasqua.

“L’epoca e la regione erano frugali – scrive in *Ces dames anciennes* - e le infrazioni erano consentite solo in occasione delle grandi feste di nozze, ai pranzi di battesimo e delle prime comunioni, per preparare i quali venivano perpetrate ecatombi di piccola selvaggina. Da parte mia, non mai smesso di essere fedele alla semplice minestra al latte con zucchero, sale e pepe, un dado di burro fresco e delle fette di pane arrostito gettate all’ultimo momento nella zuppiera”.

Gli eccessi alimentari occasionali, tuttavia, compensano la frugalità quotidiana e permettono di affrontarla meglio. Ai pranzi di nozze, si rimpinza di gallina *au blanc*, di coniglio o di lepre in umido. Per digerire, fra un piatto e l’altro intinge una zolletta di zucchero nel vino, che poi beve prima di riprendere a saziarsi.

“Da dove mi viene questo gusto violento dei pranzi di nozze campagnoli? Quale antenato mi ha trasmesso, attraverso genitori così frugali, questa specie di religione del coniglio al salto, del cosciotto all’aglio, dell’uovo bazzotto al vino rosso, serviti fra i muri del granaio coperti da lenzuola di tela greggia su cui risplende la rosa rossa di giugno che vi è stata appuntata?” si chiede l’eroina de *La casa di Claudine*.

Le nozze durano alcuni giorni. Il festino comincia con la *trempée* alla salute degli sposi, nel corso della quale i bicchieri degli invitati, che sfilano davanti agli sposi per abbracciarli, si riempiono, si urtano, si svuotano. Continua con la parata di piatti in umido, di lepre al civet, di cosciotto all’aglio, di uova al vino rosso. Gli uomini si sfidano a bere un secchio di vino bianco e a divorare un cosciotto di montone, poi danzano fino all’alba. Gabrielle prova un piacere sensuale a queste feste sfrenate, a questi festini pantagruelici accompagnati da una gastronomia smisurata. Non vorrebbe mancarvi per nulla al mondo.

“Il menu era abbastanza semplice, ma molto buono. Però, fra il luccio in salsa *mousseline* e il dolce – bastioni di Savoia, un torrone sul quale tremolava una rosa di zucchero filato – la mia memoria non ricorda nulla. Perché, grazie a qualche sorso di champagne, cadevo nel sonno repentino che, a tavola, vince i bambini stremati” racconta in *Noces*.

2) I *grillons* sono dei cubetti di carne di maiale scotennati (carnicci, pezzi magri del petto o della spalla) cotti per 5-6 ore nel grasso o nello strutto. Nel XVII secolo il nome *rillé* diventa *rillon*, che ha finito per essere chiamato *grillon*.

La domenica delle Palme, che un tempo segnava il ritorno della primavera, gli abitanti di Saint-Sauveur portano in chiesa un dolce a forma di anello, il *gateau cornu*, per farlo benedire. Quello dei poveri è fatto con la pasta del pane, quello dei ricchi è una brioche, ma entrambi hanno tre o sei corni, destinati a scongiurare il Maligno e ad allontanare le tentazioni.

“Ieri e l’altro ieri – scrive Sido alla figlia da Chatillon - era la festa di San Giovanni, ma qui non è come a Saint-Sauveur, dove si festeggia mangiando

per otto giorni vari tipi di *galettes*. Ti ricordi? E la *galette* al formaggio? Quella della domenica delle Palme era deliziosa e non mi è più capitato di mangiarne di simili, dopo la nostra partenza da Saint-Sauveur”. La tradizione della *galette* con il formaggio fresco, la panna, il burro e le uova continua ancora oggi a Saint-Sauveur. Il formaggio usato si chiama “fras” - dal latino *fractus* - che nel dialetto locale indica un tortino salato fatto con la farina, le uova, il burro e ricoperto di formaggio, di spinaci, di patate o di zucca. E’ l’equivalente borgognone della *quiche lorraine*, senza l’aggiunta di lardo e prosciutto. “Le sue braccia immanicate di tela bianca dicevano che aveva appena preparato la pasta della *galette* “ scrive Colette della madre intenta ad amalgamare l’impasto di uno dei cibi che lei rincorrerà per tutta la vita. La sua predilezione per le pietanze a base di formaggio - ha sempre criticato la preferenza dei parigini per la carne - è anche dovuta al suo debole per questo alimento.

“Un piatto di formaggio bianco, ben pepato, mi fa da pranzo tanto quanto la torta di zucca o il gratin di porri. Il pomodoro schiacciato, la grossa cipolla, farcita di grasso o di magro rivaleggiano con la costata poco cotta” rivela nel libro *De ma fenêtre*. Altre volte, il sapore di un cibo semplice come la barbabietola rossa, salata, pepata, inaffiata con olio e aceto, può migliorare se si appoggia il tubero sulle braci calde su cui è stato prima messo un tartufo...

“La barbabietola rossa può avvantaggiarsi del letto caldo profumato dal tartufo. Inaffiatela d’olio d’oliva, salatela appena, pepatela e accompagnatela con un di sedano bianco. E l’aceto? Mettetelo, se ci tenete, ma usate l’aceto di vino, che è dolce” consiglia in *Prisons et paradis*.

“Non c’è niente per cena stasera... Che cosa mangiamo?” Sido consulta i familiari su quello che desiderano, pur sapendo che nessuno le darà un suggerimento utile. Il Capitano sceglie le melanzane e i pomodori crudi con molto pepe, mezzo bicchiere di vino e del caffè molto zuccherato, il figlio maggiore, Léo - che per tutta la vita si nutrirà solo di pasticcini, di sciroppi e di fondant - vuole una brioche alla frutta da intingere in una grande scodella di cioccolata calda, Achille vuole il cavolo rosso marinato, Gabrielle chiede la minestra al latte, condita con lo zucchero, il sale, il pepe, un cubetto di burro fresco e due ‘zattere’ di pane abbrustolito gettate nella zuppiera all’ultimo momento. Alla madre questa non sembra una vera cena, perciò provvede ad aggiungere, di sua iniziativa, alcune fette di spalla di montone *en musette*, - il nome deriva da quello del sacchetto di biada con la stessa forma che si appendeva sotto il muso del cavallo - cotta a fuoco lento su un angolo della grande stufa o un po’ di *rouelle de veau aux carottes et aux giroilles*, lo stufato di montone o di vitello con carote e gallinacci, lasciato a liberare i suoi succhi nella pentola nera di ghisa, in cui sono state gettate due zollette di zucchero per attenuare l’acidità della salsa e conferire morbidezza e oleosità alla carne. È una delle astuzie che “venivano trasmesse di bocca in bocca in occasione di feste solenni, come il battesimo del primogenito o la cresima. Sfuggivano, durante i pranzi di nozze, dalle labbra dischiuse dal vino: è in questo modo che a mia madre è stato confidato il modo di cucinare la *boule* di carne di gallina, il proiettile ovoidale cucito nella pelle della gallina disossata.” Come recuperare adesso “il segreto di quella *boule*, con le larghe fette rotonde in cui brillavano l’occhio nero del tartufo e la fava verde del pistacchio?” si chiede in *Prisons et paradis*.

La cena in famiglia si conclude a volte con la marmellata di mele, lasciata caramellare in un recipiente di argilla, dal sapore particolare che la scrittrice rincorrerà invano per tutta la vita. D'altra parte, molti stratagemmi culinari trasmessi da Colette alle sue lettrici sono stati appresi dalla madre. Fra questi, c'è anche il segreto della perfetta cottura *dell'entrecôte Bercy*, citata in un dialogo di *Chambre d'hôtel*.

“– La sua cucina è di prima qualità. I funghi in salsa *poulette*, *l'entrecôte Bercy*...-”.

“Per cuocere bene *l'entrecôte* “occorre una padella spessa, dal fondo abbastanza largo, da riservare a questo uso: sistematala sul gas asciutta e inviolata. Quando il fondo è arroventato, gettatevi la vostra costata, la vostra bistecca, che emetteranno delle alte grida. Esse si scuriscono istantaneamente e si coprono di una crosta sottile che trattiene il sangue. Se si attaccano un po' al fondo passatevi una lama o i denti di una forchetta. Ma fate in modo di girare una sola volta la carne.” suggerisce in *Marie-Claire*. Non rimane che salare, pepare e servire con del burro.

Sido è una seguace di Fourier e applica le sue regole di vita anche in cucina. Non obbliga i figli a mangiare quello che non vogliono, rispetta i loro gusti, che provvede a formare sin dalla più tenera età, secondo i principi della *gastrosofia*. Essi devono imparare a “leggere un piatto”, a distinguerne gli ingredienti. L'aspetto e il colore devono soddisfare la vista, il crocchiare della frittura o dei biscotti devono accarezzare l'udito, gli aromi devono stuzzicare l'odorato... Fourier consiglia cinque pasti al giorno leggeri e variati, a base di frutta, di verdura e di carni bianche piuttosto che rosse. E per quanto sia importante non togliere piacere al nutrimento, dato che esso ha in sé un importante elemento guaritore, bisogna fare un uso moderato e razionale dei piatti scelti per soddisfare l'impulso goloso.

Nella casa dei Colette non si prega, anche se Sido va a messa – si porta dietro anche il cane, che ringhia al momento dell'elevazione, con grande disappunto del parroco - fa battezzare la figlia e le permette di andare al catechismo e di fare la Prima Comunione. Non si festeggia neanche il Natale.

“Vi sembrerà strano che i miei Natali d'infanzia fossero privi dell'albero di Natale, dei frutti di zucchero appesi e dei piccoli lumi. Ma non compatitemi troppo. La notte del 24 dicembre era comunque per noi, nel nostro modo silenzioso, una celebrazione... Non avevamo il sanguinaccio nero né quello bianco, non avevamo il tacchino ripieno di castagne ma solo le castagne, bollite e arrostate, e il capolavoro di Sido, il pudding bianco, chiodato di tre tipi di uvetta - Smirne, Malaga, Corinto - farcito di melone candito, di lamelle di cedro e di cubetti di arance.

Dato che rifiutavamo la veglia tradizionale, la festa si prolungava nella veglia calma, con il brusio dei giornali spiegazzati, delle pagine girate, del fuoco in cui gettavamo qualche assicella verde e una manciata di sale, che crepitava e ardeva sulla brace...

Nient'altro? No, niente. Nessuno do noi desiderava di più e non si lamentava di avere troppo poco.” ricorda la scrittrice nel suo libro *De ma fenêtre*.

Dopo aver passato la serata in silenzio, a leggere e a giocare a domino, quando i rintocchi della pendola di marmo bianco annunciano la mezzanotte, compare in tavola il budino, preceduto dal profumo della salsa bollente al rhum che lo ricopre. Gli adulti lo accompagnano con un

bicchiere di vino bianco *frontignan* o con un bicchierino di Cassis preparato per l'occasione. (Colette scriverà più tardi che gli ondeggiamenti delle galline ubriache, "titubanti, pigolanti e intonanti canzoni da corpo di guardia", a cui Sido gettava per abitudine il residuo impregnato di alcool dei frutti pressati, erano uno spettacolo straordinario). I bambini bevono una tazza di tè di Cina, permesso solo in questa occasione perché li tiene svegli. A Capodanno si distribuiscono i regali, anch'essi molto semplici: una dozzina di arance, una manciata di datteri o di frutti esotici, "inzuppati di soli lontani", acquistati a Auxerre, dove Sido si reca ogni sei mesi per comprare le spezie, il tè, il pan di zucchero, le marmellate, il cioccolato, la cannella, la vaniglia, la noce moscata, l'uva passa, la frutta candita, il rum, il pepe nero e le olive. La consegna dei regali avviene dopo la cerimonia di distribuzione del pane ai poveri. È un momento che Gabrielle attende tutto l'anno. Quando, all'alba, la *garde champêtre* annuncia l'arrivo del nuovo anno, lei salta giù dal letto impaziente fino alle lacrime e va a vedere il panettiere che deposita montagne di pane davanti al loro ingresso. Insieme ai fratelli, lo distribuisce ai poveri e ai vagabondi che suonano alla loro porta. Quando la fila degli indigenti langue, lecca la farina depositata sulla crosta delle grosse micche rotonde.

Nel 1890 i Colette abbandonano Saint-Sauveur. Lo strappo è drammatico. Il 15 giugno vanno all'asta i mobili e il miglior offerente si aggiudica i letti, gli armadi, gli specchi, i candelieri, i quadri, gli oggetti d'arte, le opere di Voltaire, di Goethe, di Schiller rilegate in pelle e con i fregi dorati. Gabrielle salva il suo amato Balzac, ma soffre nel vedere esposti in pubblico gli oggetti della loro vita privata. La famiglia va a vivere a Chatillon-Coligny, nel Loiret, dove esercita il figlio medico.

La nostalgia dell'infanzia porterà la scrittrice a trasformare in mito il suo paese d'origine. Vi tornerà spesso con la memoria, quasi mai nella realtà.

"Lo so, la casa e il giardino vivono ancora, ma che importa, se la magia li ha ormai abbandonati, se è perduto il segreto – luce, odori, armonia d'alberi e di uccelli, mormorio di voci umane sospese dalla morte – che apriva un mondo di cui ho cessato di essere degna?" scrive in *Sido*. Non ha senso tornare. La casa natale ha perso per sempre il suo significato.



## Una vita da golosa

### *I retroscena del music hall*

Romanzi, saggi, articoli, adattamenti teatrali, dialoghi di film, conferenze, persino il testo di un balletto, *Il fanciullo e i sortilegi*, con musiche di Ravel... Colette scrive di tutto. La madre le fa la predica: “È lusinghiero che ti chiedano di scrivere articoli, ma è una cosa che porta via tempo e occupa l’immaginazione. È uno spreco di talento, che potrebbe essere dedicato a un lavoro più ambizioso.” Ma il bisogno di denaro è pressante. “Devo pur mangiare!” risponde. I libri non fanno guadagnare molto e, in ogni caso, il marito Willy ne ha il monopolio. Gabrielle decide allora di darsi a un’attività ancor meno approvata dalla madre: il palcoscenico. “Se non posso guadagnarci da vivere con i miei best-seller, lo farò con gli spettacoli!” dichiara. I profitti sono immediati ed elevati, a volte l’incasso netto è di mille franchi per sera. “Gesummaria, quanti soldi!” dice Sido.

Il 6 febbraio 1906, nella pantomima *Il Desiderio, l’Amore e la Chimera*, interpreta la parte di un fauno e, subito dopo, nella *Zingara*, si trasforma in una gitana. È nuda sotto gli stracci e i critici fanno notare che è la curiosità morbosa a spingere il pubblico a vederla. L’anno dopo, il ruolo è ancora più audace. Nella pantomima *La Carne*, rimane a seno scoperto dopo una lotta con l’amante. È uno scandalo e anche un successo. Va in tournée a Avignone, Marsiglia, Tolone, Nimes, Bordeaux, Rennes, Bruxelles... Si sente stordita, spossata, ma allo stesso tempo contenta. “In fondo – dice - danzare nuda o mettersi a nudo in un romanzo non è poi così diverso”. Una nipote, davanti a una sua foto su una rivista, osserva: “Ma si vede proprio tutto di zia Colette!”. Sido non sa cosa risponderle.

Nel 1909 recita in una commedia sulle coppie aperte, *Come compagni*, scritta da lei. Le critiche sono sfavorevoli: la voce non è melodiosa, la dizione è innaturale, il portamento è rigido, il viso è inespressivo. Per consolarla, l’amica Missy, che a tavola è piuttosto eccentrica, non mangiando né uova, né pesce, né maiale, né pomodori, né formaggi, né dolci e limitandosi spesso a piluccare la costola bianca della lattuga e la parte inferiore delle cosce di pollo, la porta a cena *Chez Palmyre*. “Ci colma di attenzioni materne, ci fa dei regali, ci dà dei frutti e fa cuocere delle piccole bistecche per Missy”, scrive Colette della proprietaria del locale, luogo di ritrovo di omosessuali, “uomini dai capelli lunghi e ragazze dai capelli corti”. La figura di questa locandiera, amica di Toulouse-Lautrec, e la descrizione del locale tornano più volte nel libro *I retroscena del music-hall*.

“Sono le dieci. Questa sera nel bar Semiramide hanno fumato talmente tanto che la mia marmellata di mele ha come un vago sapore di maryland...3)

Semiramide ha messo sul fuoco un formidabile bollito, che servirà di base al pranzo domenicale.

-Quindici chili di manzo, cara mia, e le frattaglie di sei polli! Ce ne sarà abbastanza, no? A colazione lo servirò come piatto d’entrata, a pranzo insieme all’insalata. Poi, di consommè ne abbiamo fino alla nausea.”

Mentre mangia, la scrittrice osserva danzare le attrici disoccupate e le festaiole del quartiere. “Che volete? Lo trovo più bello di un balletto classico” dice.

Nella pantomima *Pan*, la gonna di Colette, che non è mai stata timorosa di esibirsi in costumi succinti e di fare cose che nei teatri rispettabili non si fanno, sale ancora più in alto, ma è nel *Sogno egiziano* che lo scandalo esplose. La scrittrice impersona una mummia liberata dalle bende da Missy. Le esplicite allusioni al lesbismo esasperano il pubblico, che rumoreggia e provoca l'intervento della polizia. Il direttore del locale annulla le repliche.

Anche i 'dietro le quinte', le interminabili prove, i pasti frettolosi negli squallidi caffè delle stazioni confluiscono nel libro *I retroscena del music hall*, alcuni capitoli del quale sono dedicati alle attrici e agli attori suoi compagni di rivista.

“Quelle che hanno fretta e devono tornare qui per le otto, non si allontanano. Alla trattoria d'angolo le attende lo spezzatino di vitello, pallido su un letto di spinaci, o il trancio di pesce di dubbia freschezza...”.

L'attore Gonzalez vive in miseria ed è perennemente affamato, ma, per dignità, lo nasconde e si allontana con una scusa quando gli altri si mettono a tavola.

“A Tarascona scomparve mentre noi divoravamo la frittata col lardo, il vitello tiepido e l'orrendo pollo; ritornò mentre ci servivano il caffè che sapeva di ghiande...”.

Colette si impietosisce.

“Alla stazione di Lourdes compro due dozzine di salsicciotti caldi:

3) *Maryland* è un tipo di tabacco, coltivato nello stato omonimo degli Stati Uniti.

-Andiamo, ragazzi, non lasciateli raffreddare! Svelto, Gonzalez, prima che glieli portino via da sotto il naso. Prenda questi due prima che li afferri Hautefeuille: lui è già grasso abbastanza!-”

Un'attrice giovane, soprannominata Scampolo, preferisce digiunare.

“Il solo ricordo del pranzo le fa venire la nausea. Si vede ancora seduta al tavolino sul marciapiede davanti ad una porzione di vitello tiepido, che non tocca nemmeno... C'erano anche dei piselli, che puzzavano di cane bagnato...”.

Le frequentazioni teatrali le danno modo di conoscere Carolina Otero, conosciuta come la Bella Otero, la stella delle Folies-Bergères, che la invita a una delle sue cene fra donne, immancabilmente precedute dal *bésigue*, l'antico gioco di carte simile alla bazzica.

“La vera festa di gola – dichiara la scrittrice nel libro *Il mio noviziato* - non è la cena con gli antipasti, i primi, l'arrosto. Su questo punto, la signora Otero e io eravamo perfettamente d'accordo. Un *puchero*, con la carne di manzo, lo zampetto, il lardo grasso, la gallina bollita, le *longanizas*, i *chorizos*, le verdure, una collina di *garbanzos* e di pannocchie di granturco, ecco un piatto per chi ama mangiare... A me è sempre piaciuto mangiare, ma cos'era il mio appetito in confronto a quello di Lina? La sua maestà si scioglieva, sostituita da un'espressione di dolce voluttà e di innocenza. Lo splendore dei denti, degli occhi, della bocca lucente erano quelli di una ragazza. Sono rare le bellezze che possono abbuffarsi senza scadere!”. La *gourmande* ha trovato chi mangia più di lei. Il *puchero*, che corrisponde un po' al nostro bollito misto con le verdure, con l'aggiunta delle *longanizas*, le grosse salsicce nere, dei *chorizos*, anch'essi dei salumi, e dei *garbanzos*, cioè dei ceci, è davvero un piatto per grandi appetiti.

A 35 anni Colette interpreta la parte di *Claudine* sul palcoscenico. “Un ruolo difficile - le dice la madre - ma essendone tu l’autrice sei anche in grado di interpretarlo.” Per l’occasione, Latinville inventa il gelato Claudine e un pasticcere di rue du Bac crea la torta Claudine. Agli amici che vengono a trovarla, Colette offre il cosciotto di agnello “*de onze heures*”, dove il numero non indica l’ora dell’appuntamento per consumarlo, ma il tempo di cottura. “È così tenero che si può mangiare con un cucchiaino” dice soddisfatta. Un giorno confida all’amica Marguerite Moreno il suo desiderio più caro: poter mangiare a sazietà. Il cibo è davvero il *leit motiv* della sua vita. Il momento del pasto, essenziale e irrinunciabile pur nelle occasioni più diverse, è la cosa che non è mai cambiata nelle sue giornate, occupate, di volta in volta, dalla scrittura, dagli spettacoli di mimo, dalle incombenze familiari, da quelle sociali. Un cibo semplice, come quello tratteggiato in *A porté de la main*.

“La ghiottoneria è più modesta, ma anche più profonda. Essenzialmente, ci si deve accontentare di poco. Stamane, per esempio, ho ricevuto via aerea dalla campagna...

- Ho già l’acquolina in bocca!-

-No, non è di sicuro quello che crede, la ghiottoneria di cui parlo ha origini rustiche. Si tratta di un tortino di pane integrale di dodici libbre, con la crosta spessa, la mollica grigia color del lino, compatta, omogenea, che profuma di segale fresca, e un panetto di burro fatto la sera prima, che sotto la lama secerne il latticello, un burro deperibile, non centrifugato, pressato a mano, rancido dopo due giorni, profumato ed effimero come un fiore, un burro di lusso...-

-Come, una tartina di burro!-

- Sicuro, ma perfetta.-

E poi il lardo, altrettanto rustico, nel quale “risiede una grande virtù, alberga un sapore speciale...”, usato anche per insaporire la minestra. E le castagne, celebrate nel libro *De ma fenêtre*.

“Con la loro stupenda polpa bianca sono un complemento provvidenziale dei pasti ridotti!

Pane delicato portato dalla fredda stagione avara di lenticchie e di fagioli secchi, tu abbondi quando tutto diventa raro, quando la terra si richiude in se stessa. La castagna bollita – in acqua di cottura salata – sbucciata, liberata della seconda pelle e dei piccoli tramezzi, schiacciata in una pasta omogenea con dello zucchero in polvere, pressata in piccole focacce con l’aiuto di un tessuto fine è un dono semplice e sano, un dessert completo se servito con una marmellata rossa. Un po’ asciutto? No, perché nel frattempo avrete provveduto a stappare una bottiglia di sidro frizzante o di vino bianco piuttosto dolce.”

Alla fine di marzo del 1913, Colette, quarantenne, incinta di sei mesi, interpreta la sua ultima pièce teatrale, *L’uccello notturno*. I colleghi attori la coccolano e la viziano, le

portano in camera il caffè appena filtrato e il pan buffetto, soffice e leggero, comprato apposta per lei. E quando desidera una bibita fresca...

“Ricordo che, ostacolata da una gravidanza, mi ero stancata del music-hall e andavo spesso a passare delle serate piacevoli nel camerino di

Musidora, conosciuta alla fine dell'infanzia... Da quella vedette che era, ella troneggiava nel suo camerino rivestito di carta bianca e rosa, provvisto di un divano di noce imbottito e di una poltrona di vimini. Stavo per dimenticare il mobilio più importante: una grande giara meridionale, che conteneva, frizzante e sempre rinnovata, quella bevanda inoffensiva chiamata *frênette*, preparata dalla donna che l'aiutava a vestirsi. La poltrona di vimini, un grosso bicchiere di *frênette* fresca in mano, costituivano il mio premio da privilegiata." scrive in *Nudit *.

Il fisico, tuttavia, non   pi  compatibile con il ruolo di attrice. Allora lei cambia e affronta nuove esperienze, per descrivere cose che pochi lettori hanno modo di fare. Sale su un dirigibile, prende il volo in mongolfiera... Ma non dimentica la cucina e si fa fotografare dietro a una tavola imbandita mentre affetta il pane e prepara il pat  di acciughe. Va in tribunale a seguire i processi, "lanciata nelle cogitazioni da detective dilettante sui tipi d'uomo che tolgono la vita ai loro simili." Analizza la psicologia degli imputati, riporta il punto di vista dei difensori, descrive il comportamento dei testimoni e degli spettatori. Fra un articolo e l'altro, scrive *Mitsou*, una storia d'amore fra un'attrice di variet  e un giovane ufficiale, pubblicato nel maggio del 1919.   "la Grande Guerra messa in ghingheri per il palcoscenico" dice. Proust piange leggendo la lettera che il tenente scrive a Mitsou prima di partire per il fronte e il racconto del loro addio al ristorante. La lettera che accompagna l'invio di una copia del suo ultimo romanzo, *All'ombra delle fanciulle in fiore*, appena pubblicato, contiene la dedica: "Alla signora Colette, nel ricordo tenero e incantato di Mitsou". Sono i giorni a cavallo fra l'armistizio e la firma del trattato di pace.

### *Madame Willy*

Colette era arrivata a Parigi nel 1893, come moglie di Willy, sposato a Chatillon il 15 maggio. Il marito si chiama in realt  Henry Gautier-Villars e appartiene alla famosa dinastia di editori di opere scientifiche. Libertino impenitente e adoratore di adolescenti, egli rappresenta la pecora nera di una famiglia di cattolici praticanti, rispettosi della quaresima e del digiuno il venerd . Per il figlio vorrebbero un matrimonio vantaggioso, un'alleanza di patrimoni. Colette   senza dote e loro non partecipano alla cerimonia, che si svolge alla chetichella. Il pranzo di nozze   semplice, ma *très bon*. A Parigi, vanno a vivere nella gar onni re scura e polverosa di Willy, piena di giornali ingialliti, di schedari e di cartoline pornografiche, al numero 55 del Quai des Grands-Augustins. Le uniche cose nuove sono le pentole, mai usate. La mattina, i due attraversano il Pont Neuf e vanno in una cremeria a prendere una cioccolata calda e un croissant indurito. A pranzo mangiano in una brasserie, la sera sono spesso a cena fuori dai conoscenti di Willy.

Qualche mese dopo, traslocano al 28 di rue Jacob. La cucina   dall'altra parte del pianerottolo, i muri delle stanze sono coperti da migliaia di confetti a losanghe, incollati dal precedente inquilino. La sera, dopo i concerti o il teatro, Colette sonnecchia dondolando le gambe, un sorbetto al limone la risveglia e la riporta alla vita. A volte, nell'appartamento scuro, dove la stufa sta accesa da settembre a giugno, l'assale la tristezza. Per combatterla, ingolla, "come una scimmia", quantit  enormi di banane, oltre a mucchi di

bonbon e di cose dolci. Ma, abituata ai cibi sostanziosi della Borgogna, deperisce e ha un colorito malsano. Rifiorisce solo quando va a trovare la famiglia di Willy in campagna, dove divora grandi quantità di tartine con il burro e di marmellata fatta in casa. Nelle lettere a Sido non confessa la sua nostalgia, le racconta solo le delizie della vita parigina. Descrive gli animali posseduti dagli eccentrici personaggi che incontra: le lucertole verdi, i topolini bianchi che corrono sulle spalle della padrona, i ghiri e le bisce tenuti come animali da compagnia. Le narra di una carretta carica di galline che si rovescia su una strada di Montmartre. I versi striduli degli animali spaventati le fanno esclamare: “Ma questa è Saint-Sauveur!” Si ammala. La madre viene a curarla e le compra le primizie dagli ortolani di rue de Buci: le fragole, i cuori di lattuga, le cipolle rosa... E poi le cucina il carré di agnello. Un amico le porta il Quillet al cioccolato comprato nella pasticceria omonima, Léontine de Caillavet le porta gli ananas e le pesche. Passa la convalescenza in Bretagna, a Belle-Isle-en-Mer, dove fa il bagno, si arrampica sulle rocce e si nutre di pesce, poi a Champagnole, nello Jura, dove si alza all'alba per andare a raccogliere le more selvatiche. A pranzo e a cena mangia le trote appena pescate, i gamberi, le quaglie, le lepri e le pernici cacciate di frodo. Scrive il primo libro della serie *Claudine*, che Willy getta in fondo a un cassetto. Lo riesumerà in occasione del trasloco in rue de Courcelles 177 bis, l'appartamento in cui la coppia tiene salotto tutti i mercoledì pomeriggio. Se i visitatori arrivano all'ultimo momento devono affidarsi a *la fortune du pot* e mangiare quello che c'è. Dagli altri Colette si fa apprezzare come padrona di casa dallo stile rustico e pieno di calore. Il suo buffet è ricco di *petit four*, di *foie gras*, di caviale beluga, di panini a più strati, di fragole, di piccoli piatti allo zenzero. Gli ospiti bevono lo champagne e sorseggiano gli *jézabel*, i cocktail di bevande alcoliche creati e miscelati secondo l'immaginazione di ognuno. E “accovacciata all'orientale davanti al marmo del focolare”, come *Claudine*, lei fa sciogliere il cioccolato sulla fiamma del camino con l'aiuto di un grill quadrato fatto di fili d'argento, e ne solleva con la punta del coltello delle “sottili lamelle, per prolungare il gusto squisito di mandorla tostata e di gratin alla vaniglia.”

In *Claudine se ne va*, la protagonista riceve una visita inaspettata mentre è intenta a tostare il cioccolato. Non per questo interrompe l'operazione.

“- Era quasi cotto al punto giusto, non potevo lasciarlo, capite?- Ella tiene un piccolo grill quadrato di filo d'argento, su cui si sta scurendo e gonfiando una tavoletta di cioccolato tostato.

...

- Ma questo attrezzo non è l'ideale, sapete, Renaud? Gli hanno fatto un manico troppo corto e ho una vescica sulla mano, guardate!-

- Fa vedere.-

Il suo grosso marito si china, bacia teneramente la fine mano scottata, la accarezza con le dita e con le labbra, come un amante...

- È guarito, è guarito- grida Claudine battendo le mani. - Mangeremo la grigliata noi due, Annie.-

...

Per far piacere a Claudine, accetto dei pezzetti di cioccolato tostato, che sa un po' di fumo e molto di pralina.

-È divino, no?-

Alla fine dell'estate va a Bayreuth con il marito ad ascoltare Wagner. Per reggere il ritmo estenuante dei concerti, delle mostre e delle prime, si tiene su con le salsicce calde e con i dolci carichi di panna, che le piacciono tanto.

Quando torna a Parigi, vorrebbe sottrarsi per un po' ai riti mondani, di cui si sente prigioniera. Ha nostalgia della vita di provincia, del cibo che vi si mangia, della libertà di andare e venire senza rendere conto a nessuno. In primavera si rifugia nella tenuta dei Monts-Boucons, vicino a Besançon, appena acquistata da Willy, dove ridisegna il giardino con boschetti e piccole alture, trasforma una grotta in un luogo dove isolarsi, si occupa degli afidi dei meli. Si gode il sole, si rimpinza di pesche dal cuore viola e di ciliegie purgative, si nutre di purea con i tartufi, di torte alla frutta e di minestra di ciliegie sciroppate, tipica della regione. Vive per mesi in una solitudine da *berger*, in unione perfetta con la natura. Le tengono compagnia i gatti, i cani, un vecchio cavallo, le rondini, le bisce e cinque piccoli rapaci appollaiati sugli alberi. Passeggia, fantastica, rivive l'infanzia, andando incontro all'aurora come quando era bambina. Scrive le continuazioni di *Claudine*, per la quale i gamberi hanno lo stesso potere evocativo delle *madeleines* per Proust.

“Mi sfugge un piccolo gemito di cupidigia, suscitato dalla scia di profumo di un piatto di gamberi che passa vicino.

-Anche i gamberi! Ecco, ecco! Quanti?-

- Quanti? Non ho mai saputo quanti riesco a mangiarne. Dodici, per cominciare, poi si vedrà...- - Oh, i gamberi! Se sapessi, Renaud... A Montigny 5) sono molto piccoli, andavo io stessa a prenderli al Gué-Ricard con le mani, entrando nell'acqua a piedi nudi... Questi sono pepati in modo perfetto.-”

Quando viene Willy, gli fa trovare la *choucroute* e i funghi alla panna, due dei *gros plats* che gli piacciono tanto e che lo fanno ingrassare. Mangiano grandi quantità di cibo anche quando decidono di non cucinare, come scrive in *Almanach de Paris An 2000* .

“Il giorno in cui non si cucina, un bicchiere di latte qui, una lamella di prosciutto là, la minestra di ciliegie sciroppate con dei crostini di pane fritti, poi si finisce il formaggio avanzato... È spaventoso quello che si riesce a ingurgitare quando si decide di non mangiare.”

4) E' il nome del paese che nella serie di *Claudine* adombra Saint-Sauveur, paese natale della scrittrice.

Lei e Willy divorzieranno nel giugno del 1910, dopo anni di separazione. Nel libro *Il mio noviziato*, Colette si vendicherà dei suoi tradimenti, anche se è grazie a lui che ha avuto delle amicizie importanti e ha approfondito il gusto creativo iniziato da Sido.

Alle 16.30 del 19 dicembre del 1912 Colette sposa il barone Henry De Jouvenel, detto Sidi. La cerimonia è breve, i festeggiamenti meno. Per una settimana gli invitati passano dal pranzo alla cena e dalla cena al pranzo, fino al veglione della vigilia di Natale. “Abbiamo chiuso la nostra settimana di bagordi coricandoci alle 7 del mattino”. Gli eccessi causano a Colette un'enterite. Malvolentieri, si mette a dieta. Gli sposi vanno a vivere in uno chalet di stile svizzero un po' falso e volgare, al 57 di rue Cortambert. Un giorno, la figlia di un amico trova la scrittrice intenta a pulire i fagiolini da mettere in barattolo. A Corrèze, nel castello del marito, ricrea il giardino di Sido. “Dovresti vedere in che stato sono le mie mani e le mie braccia dopo

che ho estirpato le ortiche e potato i cespugli di rose! - scrive a un'amica – Qui non c'è nessuno, solo mille animali, del cibo semplice all'aglio, un bel paesaggio, il silenzio... e un burro all'altezza del migliore della tua regione”. La governante inglese della figlia, nata il 3 luglio 1913, è una brava cuoca e prepara per lei le meringhe al cognac farcite di crema. Il marito, fine *gourmet*, organizza degli itinerari gastronomici. Lei ingrassa, ma non se ne cura. “Mangiamo molto e bene” scrive a Sido, che trova che la figlia abbia “*un peu trop de quoi s'asseoir*”, un posteriore un pò troppo grosso.

Si moltiplicano gli impegni sociali, editoriali, giornalistici a cui far fronte. Come critico teatrale torna a casa alle due di notte e il mattino sonnecchia alla scrivania del giornale. Quando si sveglia, ha una fame da lupo e trangugia cibo come un mostro. Nel 1921 il marito è eletto senatore. In una lettera a Proust, che le ha inviato una copia dei *Guermantes* e di *Sodoma e Gomorra*, Colette spiega che la causa del ritardo nel rispondergli è stato il giro elettorale del marito. Quando traslocano in boulevard Suchet, Colette organizza le cene per gli ospiti, che a volte raggiungono l'ottantina e fra i quali c'è anche il presidente della Repubblica. Lei dispone i coperti in modo originale: alla sua destra c'è l'ospite più importante, alla sua sinistra c'è la cagnetta Pati-Pati, poi seguono gli altri. In *Bella Vista* Colette elenca i piatti che soleva condividere con la cagnetta:

“Abbiamo avuto, Pati ed io, la zuppa di pesce, vellutata e generosamente rinforzata di aglio, una grossa porzione di maiale arrosto alla salvia, fiancheggiato da mele e patate, del formaggio, della confettura di pere aromatizzata alla vaniglia, delle mandorle secche, una caraffa di vino rosato locale. Mi auguro che due settimane di una dieta simile abbiano riparato i danni di due bronchiti.”

Quando non è impegnata con i doveri o si stufa di fare la brava signora borghese, chiama Francis Carco, il pittore e scrittore che certi giorni sopravvive rubando il pane e il latte depositati all'ingresso di servizio delle case borghesi. Va in giro con lui nei quartieri malfamati, a parlare con ladri e prostitute, prima di bere un bicchiere di vino e a mangiare qualcosa in un bistro delle Halles. Colette ha una relazione con il figliastro Bertrand. Il marito non approva, ma per alcuni anni divide ancora con lei la casa e la carriera, fino a quando non esplose lo scandalo. Per caso, si ritrovano tutti in Algeria, dove la scrittrice rimpinza di couscous e di datteri il giovane amante, come in *Chéri* - il libro che la porta quasi alla rottura con l'editore, rottura sanata con l'invio di una coppa di cristallo blu piena di deliziosi cioccolatini – la matura Léa rimpinza di fragole e di caffelatte – il famoso caffelatte della portinaia - l'innamorato ragazzo.

“Un certo *café au lait de concierge* di cui ho parlato in *Chéri* ha risvegliato molte curiosità, che io ho lasciato – per così dire – inappagate. Una volta una portinaia mi ha dato la ricetta di una colazione adatta a scacciare i brividi dei mattini invernali.

Prendete una piccola zuppiera, quella individuale che si usa per gratinare le minestre oppure una grossa ciotola di porcellana da fuoco. Versatevi il caffelatte zuccherato e dosato secondo il vostro gusto. Preparate delle belle fette di pane – pane casereccio, quello inglese non è adatto- imburratele generosamente e posatele sul caffelatte, che non le deve sommergere. Non rimane che mettere tutto nel forno. Tirate fuori la vostra bella colazione solo quando è di un bel colore brunito e croccante, quando esplose in grosse bolle oleose.

Prima di rompere lo strato di pane, gettatevi una spolverata di sale. Il sale morde lo zucchero, lo zucchero leggermente salato è un grande principio trascurato dalla pasticceria parigina, che è più insipida senza un pizzico di sale.”

Henry chiede il divorzio e Colette parte per il sud della Francia, dove tiene una serie di conferenze e di spettacoli. A Nizza, il clima delizioso della Riviera, il mare e i fiori danno una tregua ai suoi conflitti. “Sto lottando contro la tristezza con un appetito intenzionale, diretto in gran parte verso i frutti di mare.” Ma il cibo - il delizioso scorfano farcito, i piatti conditi con l’aglio, il timo e l’olio d’oliva, il vino rosato che accompagna il melone, la pesca sugosa - non bastano. Distoglie il pensiero da boulevard Suchet perché sa che quando tornerà troverà la casa vuota.

Mangiare è il solo modo di dimenticare il dolore e di scongiurare la cattiva sorte. Quando rientra a casa, evita la sala da pranzo, che chiude accuratamente e si porta il cibo in camera sopra un vassoio. “È lo spuntino delle donne sole” dice. Passa l’estate in Bretagna, a Rozven. “Il fascino della villa di mattoni affacciata sulla spiaggia deserta di dune sabbiose non colpisce immediatamente, ci si affeziona col tempo” scrive alla madre. Nuota tre volte al giorno, pesca i granchi e i gamberetti. A volte esce a pescare anche di notte, con la luna piena. Strappa le erbacce dal giardino, scava una scalinata nella collina dietro la casa. Malgrado l’attività fisica intensa ha ormai raggiunto gli ottanta chili, è una grossa *tritonne*, la cui ciccia fa capolino dai buchi del costume traforato. “Ho l’aria di una gruviera in lutto” dice. Gioca a fare la matriarca con le scrittrici sue ospiti. “Gli uomini vanno e vengono – scrive nel libro *La Vagabonda* - ma due donne immerse l’una nell’altra non immaginano neppure di separarsi, si identificano completamente, soffrono come un solo corpo.” Il figliastro Bertrand la preoccupa con la sua mancanza di appetito. È oltraggioso che non abbia fame a colazione, che rifiuti l’anatra arrosto fredda o la pelle dell’oca in casseruola che lei gli offre. Il pomeriggio, Colette va a visitare le nasse per gli astici e sceglie quelli per il *court-bouillon* della cena. Le piace divorarli immersi nel loro guazzetto, a base di vino bianco e di spezie, con aggiunta di burro e di prezzemolo.

“Da un lato ci bagnava la pioggia fine e vaporizzata del bordo del mare, che ammantava le guance e i capelli di un velo d’argento, dall’altro ci asciugava il vento. Solo la fame ci spingeva verso la nostra grande casa di legno, che odorava di nave. Io mi inerpicavo in fretta su per la scala, impaziente di annusare i piccoli astici in brodo, le fette di tonno con lo scalogno, spesse come quelle di vitello; saltavo su per i gradini lasciandovi il segno dei miei piedi nudi, freschi e umidi come quelli di una selvaggia.” racconta nel *Ritiro sentimentale*.

Nel maggio del 1921, a una cena a casa di amici, conosce Maurice Goudekot, di diciassette anni più giovane, “gemello della Tour Eiffel”. Colette, “capelli corti e ondulati, occhi maliziosi, faccia appuntita”, è sdraiata prona sul sofà. Appena si siede a tavola, afferra una mela dal cestino della frutta e le dà un morso, divertita dall’effetto che produce sui commensali. L’impressione di Maurice è che esageri i gesti. Quando le versa il vino, lei gli lancia un’occhiata di compiacimento. Si rivedono in Costa Azzurra, poi nell’alloggio di lui a Parigi, grazioso ma freddo. Seguono altre cene, altre serate passate a parlare, con “orge di acqua minerale, di arance, di pompelmi e di sigarette”. Colette abita in un piccolo

alloggio all'ammezzato del Palais Royal che lei chiama il tunnel. Uno dei suoi amici dice che in stanze con il soffitto così basso l'unico cibo che si può mangiare è la sogliola. La cosa positiva è che non c'è bisogno di scale per appendere le tende. Quando le viene l'artrite per la troppa umidità, il medico le ordina di andar via. Allora compra una casa a Saint-Tropez e si trasferisce all'Hotel Claridge, in due piccole stanze al sesto piano, sugli Champs Elysées. Nell'armadio a muro, trasformato in cucinino, prepara piatti semplici con la verdura che le arriva dal suo orto in Costa Azzurra. Come dessert, mangia gli *éclairs*, i lunghi bigné ricoperti di cioccolato. I piatti più elaborati arrivano dalle cucine del ristorante, dopo che lei ha scelto quello che vuole sul menu che il maître le sottopone. A volte scende nella hall a mischiarsi con l'umanità cosmopolita che vi staziona. Per salvare le apparenze, Maurice Goudekot vive nella stanza accanto. Si sposeranno il 3 aprile 1935. Il piatto forte al pranzo di nozze sono gli zampetti di maiale.

“In quel giorno di primavera dalla temperatura invernale il menu del pranzo di nozze non è venuto meno alle promesse. Consisteva in zampetti di maiale cotti in pentola, che si scioglievano in bocca, rivestiti del loro lardo rosato e della loro cotenna, immersi in un brodo che profumava di sedano, di noce moscata, di rafano e di tutte le salutari verdure che sono le serve aromatiche della carne padrona. Abbiamo anche avuto le *crêpe*.

Ci si sposa senza champagne? Sì, se lo champagne viene eclissato dall'incontro con uno di quei vini anonimi che ravvivano le nostre locande francesi, scuro e dorato come selvaggina spagnola, in grado di reggere il confronto con il maiale e i formaggi...” racconterà più tardi la scrittrice in *L'Étoile Vesper*.

### *Viaggi gastronomici vicini e lontani*

“Che cosa non mangerò a Marrakesh!” dice poco prima di partire per il viaggio di nozze in Marocco. Immagina delle feste da *Mille e una Notte*, la cucina araba – scrive – è “come un poema in cento piatti”, “con il latte di mandorle e il tè alla menta bevuti nei giardini illuminati dalla luna, dove crescono le rose, la menta e il gelsomino giallo e dove mormorano le acque delle fontane ricoperte di mosaici.” Il principe Al-Glawi, suo ospite, dispone di ottanta cuochi e di molte schiave negre, “morbide come la frutta”, che servono a tavola. E, anche se Colette ha sempre privilegiato la cucina francese tradizionale, non si tirava indietro davanti a cucine di altri paesi.

“Cena presso il ciambellano del Sultano. Mosaici e fiotti di luce bagnano i muri. Bella a forza di essere vasta, la dimora accoglie anche la luna, che cola dall'alto del cortile aperto, dove mormorano le acque. La cena araba comincia con una minestra pepata, poi abbiamo:

La *pastilla*, pasta sfoglia all'uovo e il pollo dolce.

I piccioni.

Il pollo alle mandorle fresche.

Il *mechoui*.

L'*alose*.

Il montone ricoperto di olive e di scorze di limone.

I fondi di carciofo appoggiati su della carne molto cotta.

Del montone, servito con le mele verdi cotte.

Il couscous con i ceci e l'uva passa, accompagnato dal latte cagliato.

Il turbante del Cadi.

Le orecchie del Cadi. 5)  
L'aranciata senza acqua.  
Il caffè, il tè alla menta.  
E, più tardi, il latte di mandorle.

Questo è il lungo elenco dei piatti della cucina marocchina che troviamo in *Prisons et paradis*, libro nel quale si parla molto di cucina. La *pastilla*, è una pasta sfoglia ripiena di pezzi di piccione, di uva passa e di mandorle. Il *mechoui* è l'agnello fatto cuocere intero, allo spiedo, sulle braci di un fuoco di legna. L'*alose* è un pesce che somiglia alle nostre sardine.

Anche nel libro *De ma fenêtre* c'è un riferimento a quello che la scrittrice ha mangiato nel corso di un suo viaggio nel deserto algerino.

“Ho incontrato il pane cotto in padella durante una sosta in una specie di frazione tutta rosa, il rosa tenue del deserto. In lontananza brillava la Montagna del Sale.

Abbiamo avuto il *mechoui* presso un caïd. Mi guardo bene dal sottolineare la prelibatezza della carne arrostita a puntino, bagnata con l'acqua salata con il salgemma... Mancava il pane ed è stato fatto sul momento. Per quel che posso testimoniare, alla bella farina profumata è stato aggiunto solo il lievito e un po' di sale sciolto nell'acqua dell'impastatura. Invece di mettere il pane nelle forme, come si fa in Europa, si distribuisce la pasta in due o tre tegami... Non ho scoperto altre magie. Ma ho assaporato un pane dorato sopra e sotto, più simile a una focaccia croccante che al pane...”

Assapora anche il latte di mandorle, di cui fornisce la ricetta in *Prisons et paradis*, bevanda che non abbandonerà più per il resto della vita.

“Per 2 litri di latte di mandorle occorre più di 1 chilo di mandorle fresche pelate. Pestatele in un mortaio di marmo con una piccola quantità di zucchero. Aggiungete goccia a goccia l'acqua necessaria all'emulsione. Lasciate il mortaio, coperto da un panno, e il suo contenuto, riposare al fresco per la notte successiva. Il giorno dopo filtrate in un sacchetto di batista o di mussolina dalla trama fitta. Assaggiate, aggiungete ancora un po' di zucchero e l'acqua che manca a fare i due litri. Se servite subito la bevanda, potete sostituire l'acqua con del latte fresco. Non agitate mai il latte di mandorle, ma lasciate galleggiare sulla sua onda azzurrina, cremosa, una foglia di cedronella, verde, appena immersa, sottile come una giunca cinese. E non dimenticate – tutto è perduto senza di essa – la goccia di essenza di rose, una goccia, una sola...”

Sulla terrazza della casa di Saint-Tropez, all'ombra del glicine e della vite, pranza con le specialità provenzali: lo scorfano alla griglia, i ravioli di mamma Lamponi e il riso con i *favouilles*, i piccoli granchi piatti e verdi, raccolti dai pescatori sulle rocce, con cui beve un fresco vino rosato locale. Si serve abbondantemente anche di melanzane appena raccolte nell'orto, consumate come antipasto mescolate ad altri ortaggi o fatte friggere. Le definisce *karagheuziennes*, dal nome di Karagoz, personaggio del teatro d'ombre turco, protagonista di farse, che, secondo quello che scrive Théophile Gautier in *Costantinopoli*, ricorda un po' il nostro Pulcinella.

5) I nomi di questi piatti si ispirano a episodi famosi di racconti delle *Mille e una Notte*.

Anche qui, come a Parigi, i pasti di Colette cominciano con l'aglio, al posto d'onore fra i sapori rustici, strofinato su una crosta di pane fresco leggermente spolverata di sale grosso e terminano con un dolce, possibilmente alla frutta.

A volte va a fare pic nic, come racconta in *Prisons et paradis*.

“È bello essere vicini a una sorgente, tendere verso di lei un bicchiere vuoto o la pancia di una bottiglia piena, mentre si apre il panier dei fichi viola e si taglia a fette la torta con le acciughe.”

La sera, va con gli amici a bere il vino bianco al ballo dei pescatori o raggiunge il piccolo ristorante del porto per rendere omaggio alla *bourride*, la zuppa di pesce fatta con gli scorfani, la rana pescatrice, il nasello, il branzino, la triglia, al cui brodo di cottura fa aggiungere le teste dei pesci. Oppure mangia il *sotto coffi*, come racconta nel *Journal à rebours*.

“- È famoso questo pesce! Come lo chiamate?-

-Chi lo sa? Noi qui lo chiamiamo con il nome di *sotto coffi*. Sotto questa veste provenzale, avreste riconosciuto il nome del volgare *stockfish*? Io ci ho messo del tempo.-”

In *Prisons et paradis* ne descrive la preparazione.

“È una ricetta? No. È una preparazione primitiva, vecchia come l'ulivo, come la pesca con il tridente. Nessuna cottura ha mai richiesto meno preparativi, ciò che è essenziale è l'esecuzione. È sufficiente una foresta provenzale o, perlomeno, meridionale. Fate rifornimento di legna scelta: ceppi cornuti di olivo, fascine di cisto, radici e rami di alloro, tondelli di pino stillanti resina dorata, cespugli minuti di terebinto, di mandorlo, senza dimenticare il sarmento di vite. Preparate la pira fra quattro grosse schegge di granito e accendete il fuoco. Osservatelo mentre arde, rosso, bianco, ciliegia, con i bordi azzurri e dorati... Al momento del crepuscolo, il cielo verde si tinge del colore del lago. La fiamma si riduce, si distende; voi avete certamente sottomano un bel pesce del mediterraneo, o anche più di uno, sventrato... Avrete acquistato a Saint-Tropez uno scorfano mostruoso, a gola di drago, o avete portato da Tolosa i maliziosi cefali dal dorso nero, nel cui ventre cavo non avrete tralasciato di strofinare una fetta di lardo. Bene. Preparate il vostro *balai*, io chiamo così il mazzetto odoroso di alloro, di menta, di *pebredai*, di timo, di rosmarino, di salvia, che avrete legato prima di accendere il fuoco. Sistemate dunque il *balai* nella pentola, in modo che sia immerso nell'olio d'oliva migliore mischiato all'aceto di vino – qui è ammesso solo l'aceto rosa e dolce. L'aglio – pensavate, ingenui, che ci fossimo dimenticati di lui? – pestato fino a raggiungere la consistenza della crema, ravviva come si deve la miscela. Un po' di sale, abbastanza pepe. Attenzione. Ben presto il fuoco non è più che brace. Uno spesso strato di braci che canta sommessamente, dei tizzoni che ardono ancora per un po'; una fumata traslucida, leggera, porta alle vostre narici l'anima incenerita della foresta... è il momento di dare il calcio magistrale, che manda lontano la copertura, i tizzoni, la fumarola, che porta alla luce e livella il carbone ardente di un rosa uniforme, mette a nudo il cuore puro del fuoco sul quale ansima un piccolo spettro igneo, bluastro, ancora più bruciante di lui.

Si pianta a perpendicolo, nel bel mezzo dell'inferno, una vecchia griglia alta tre piedi, salamandra contorta al servizio della fiamma, che accoglie il pesce benedetto dalla salsa. Certo, per ottenere un buon risultato ci vuole l'esperienza e la stregoneria dell'uomo del Dom, di cui non si vede che

l'ombra e il cui braccio nero umetta e asperge il pesce senza sosta, per... Per quanto tempo? L'uomo nero lo sa. Non conta i minuti, non consulta orologi, non assaggia, sa. È questione di esperienza, di divinazione. Se non possedete un po' di stregoneria, non è il caso di immischiarvi in affari di cucina.

Il 'pesce alla griglia con pedata' salta dalla vecchia graticola nel vostro piatto. Vedrete che è rigido, rivestito di una pelle croccante, che si sfalda scoprendo una carne bianca, soda, il cui sapore ricorda il mare e i balsami silvestri.

Scende la notte resinosa. Sul tavolo, la luce fioca della lampada rivela il colore granata del vino che riempie i bicchieri... Sottolineate con una libagione riconoscente questo momento felice.”

Spalma la salsa aïoli sulle fette di pane, alternandola all'anchoïade, la salsa d'acciughe in olio d'oliva. Conclude il pasto con un bel melone verde o con una torta di fragole selvatiche, di cui è molto golosa, e che va a raccogliere personalmente.

“Un'onda molle di profumo guida i passi verso la fragola selvatica, rotonda come una perla, che matura qui in segreto, annerisce, trema, cade e si dissolve lentamente in una soave decomposizione, il cui aroma si mescola a quello di un caprifoglio verdastro, frammisto al miele, a quello di un girotondo di funghi bianchi.” scrive nel libro *I viticci*.

Poi nuota, cura il giardino, fa delle passeggiate, addestra le farfalle a bere il vino rosé sulle sue dita.... “Com'è dolce vivere fisicamente e sentir tornare la forza muscolare che si credeva perduta...”. Si accorge di “star diventando molto meridionale”, come racconta ancora nello stesso testo.

“D'estate, le merende nel giardino caldo, le meringhe farcite di panna, i lamponi, si perdevano in un eccesso di luce e calore.”

I pic nic li fa anche a Parigi.

“A febbraio non mancano le giornate miti. Noi prendevamo le biciclette, un pane fresco imbottito di burro e di sardine, due paste sfoglie con la salsiccia comprate in una salumeria vicino a La Muette, delle mele, legavamo il tutto a una fiaschetta impagliata, piena di vino bianco... Il caffè lo bevevamo dalle parti della stazione di Auteuil, nero e insipido, ma bollente, e sciropposo a forza di zucchero... Pochi ricordi sono per me così sentimentali come quelli di quei pasti senza coperti né tovaglia, di quelle passeggiate su due ruote.” ricorda in *Chambre d'hotel*.

A volte parte per dei viaggi gastronomici nei ristoranti di provincia. In *Bella-Vista* racconta, nel suo stile inconfondibile, una di queste esperienze.

“Nella sala da pranzo, che non era per nulla monumentale, ma bassa e debitamente oscurata, una dozzina di tavolini sparpagliati, ricoperti di tela basca grezza, tranquillizzarono la mia in socievolezza. Niente burro nelle conchiglie, nessun maître in frac nero-verdastro, nessun portafiori parsimonioso contenente un'antemide, un'anemone malandata, un ramo di mimosa. Ma un grosso dado di burro ghiacciato e, sul tovagliolo piegato, una rosa del rosaio rampicante, una sola rosa dai bordi un po' strinati dal mistral, una rosa che sono libera di appuntare sulla mia maglietta o di mangiare come antipasto.

In mezzo ai tavoli, Lucia, distratta, stanca e incipriata, portava l'omelette alla cipolla, le frittelle di cervella e lo stufato di manzo.”

Viaggi gastronomici un po' particolari sono le sue spedizioni nei boschi per procurarsi la materia prima di uno dei suoi piatti preferiti: i tartufi, che

voleva fossero serviti nella pentola, con il loro sugo profumato. Con al guinzaglio una piccola scrofa, “un’artista nel suo genere”, va alla ricerca dei preziosi tuberì, “gemme di una terra povera”, che, una volta a casa, si mette a spazzolare minuziosamente di persona, rifiutando di affidare ad altri questo prezioso incarico.

“Troppo caro per noi – racconta in *Prisons et paradis* - d’inverno il tartufo del Périgord cedeva il posto a quello del Puisaye, grigio, abbastanza insipido, il cui profumo trae in inganno l’ignorante. Ma grigio o nero che sia, avvolgete il tartufo, dopo averlo spazzolato, in un cartoccio di carta oleosa, poi fatelo scivolare dentro a un ponticello di cenere caldissima, molto vicino alla fiamma.”

In alternativa:

“Bagnato con del buon vino bianco, molto secco – riservate lo champagne ai banchetti, il tartufo può fare a meno di lui – salato senza eccessi, pepato con tatto, cuocerà nella pentola di ghisa coperta. Per 25 minuti danzerà nel bollore continuo, trascinando nei vortici e nella schiuma – come dei tritoni che giocano attorno a un nero anfitrite – una ventina di lardelli, mezzi grassi, mezzi magri, che arricchiscono la cottura. Nessun’altra spezia! E abbasso il tovagliolo che puzza di cloro, ultimo giaciglio del tartufo cotto! I vostri tartufi arriveranno in tavola nel loro brodo di cottura. Servitevi senza parsimonia; il tartufo è aperitivo e digestivo.” Colette detesta che i deliziosi tuberì vengano serviti a fette, ‘in trucioli’ o tritati, a meno che non servano per steccare la carne. Una parte del sugo di cottura viene versata dentro ai bicchierini da liquore per essere bevuta.

D’inverno, si concede a volte una vacanza in montagna. Vacanza per modo di dire, dato che, per lei, la vacanza vuol dire spesso solo cambiare posto di lavoro. A Gstaad, per esempio, tenta di sciare. Ma quando vede che i capitomboli, con atterraggio sul fondoschiena, sono più numerosi dei tratti percorsi sugli sci, opta per la tavola, dove si siede con gli amici che vengono a trovarla.

Negli anni ’40 e ’50 è ormai famosa e viene invitata in Germania, in Belgio e in Romania a tenere delle conferenze. Sono delle tournée trionfali con interviste, fotografie, banchetti in presenza di re, presidenti e ambasciatori. A Bruxelles, dopo la cerimonia di assegnazione della Legion d’onore, va con gli amici nel migliore ristorante della città, dove consuma i suoi pasti l’élite dell’Europa e dove vengono serviti i migliori cru d’Europa. Ancora una volta la scrittrice suscita scandalo, sia per il suo aspetto – ha i piedi scalzi nei sandali e le unghie laccate di rosso – sia per la sua richiesta di una dozzina di bottiglie di Krieken-Lambic, la birra popolare a base di orzo e di frumento mescolati alle ciliegie Schaerbeck, che si beve solo nelle bettole, da portare a Parigi.

A New York, dove è accolta trionfalmente, si verifica un episodio curioso. Al banchetto ufficiale con il sindaco Fiorello La Guardia ci sono 800 invitati. L’invito della scrittrice, che appare sotto il nome di signora Goudekot, porta il numero 799, quello di Maurice 800. Colette, furiosa, decide, forse per la prima e unica volta in vita sua, di non andare né al banchetto ufficiale né a quello degli scrittori. Va in giro per la città a fare la turista.

Quando è costretta a letto dall’invalidità, fa in modo che siano i sapori della campagna che arrivano a lei.

“Dell’aglio, delle cipolle bianche, del sale grosso, del pepe sul formaggio bianco appena rappreso, del muscadet ben fresco e delle ciliegie... Quando non si può fare di meglio, è un modo di andare in campagna.” scrive in

A volte chiede a Pauline di impastare le cipolle novelle nel formaggio fresco di capra. Telefona al ristorante *Le Grand Véfour*, al piano di sotto. A un segno del direttore Raymond Oliver due “robusti lavapiatti si caricano sulle spalle una specie di portantina” e vanno a prenderla per portarla giù nel locale. Un giorno l’ammezzato va a fuoco e il fumo invade tutti i locali. Colette, intrasportabile, è bloccata dalle fiamme, ma non perde la calma. “Non è una buona ragione per non prendere il caffè” dice. La scala dei pompieri arriva appena in tempo.

“Colette amava gli uccellini. Di sicuro aveva un’ammirazione per quelli che vedeva dalla sua zattera. Non ha forse scritto: ‘Il passerotto questo pedone’? A quelli non voleva alcun male. Allo stesso tempo, però, passeri, allodole o ortolani, preferibilmente sotto forma di pasticcio, si addicevano mirabilmente alla sua idea di gastronomia. Perché lei aveva delle opinioni ben definite in proposito e io le rispettavvo.” ha scritto di lei Raymond Oliver, che ha trascritto la ricetta del suo adorato pasticcio di allodole.

“Contate 6 uccelli per 2 persone. È difficile preparare un pasticcio per una sola persona. Disossare completamente gli uccelli e metterli a marinare per qualche ora mentre li si condisce, spruzzandoli di Armagnac giovane e sbriciolandovi sopra qualche fiore di timo. Fare una farcitura con della carne di maiale, del grasso di prosciutto essiccato e del pollame, in parti uguali. Condire con un po’ di nigella, sale e pepe. Si deve usare moderazione nel condire. Tagliare tanti dadini di *foie gras* e di tartufi quanti sono gli uccelli. Preparare una pasta sfoglia o una pasta frolla per il fondo e una pasta sfoglia per il coperchio. Regolarsi come per una torta Pithiviers. Uno strato di ripieno, uno strato di uccelli farciti con un dado di *foie gras*, disposti a corona, poi la trama. Ricoprire con ripieno e con la pasta. Chiudere bene. Dorare. Cuocere in forno allegro per 30 minuti. Lasciare in forno tiepido per 15 minuti, e servire. Potete accompagnarlo con una piccola salsa o, molto semplicemente, con della panna alla quale sarà stato aggiunto un po’ di burro fuso. Il tutto condito e montato.”

Amare gli uccellini - fino alla fine dei suoi giorni ha continuato a mettere sul davanzale il cibo per i passeri, a osservarli in giardino, a intenerirsi per loro quando fuori c’era la neve - e gustarli cotti in tavola è stata una delle sue contraddizioni. Oltre agli uccellini, amava molto anche i polli.

“Ho conservato per ultima la ricetta di un pollo all’argilla e alla cenere... - scrive in *Prisons et paradis* - Sembra barbarica. Ricorda quella del pollo cinese, sigillato nella lacca, salvo che il pollo alla cenere richiede che lo si avvolga nell’argilla levigata, la creta degli scultori, con tutte le sue penne. Bisogna solo svuotarlo con cura, salarlo e peparlo. Per tutto il resto è sufficiente il suo grasso. La palla di argilla e il suo nocciolo gallinaceo subiscono una cremazione abbastanza lunga. In capo a tre quarti d’ora, nelle braci attizzate e rinnovate, la molle argilla si trasforma in un uovo di terracotta. Quando lo si rompe, le penne restano attaccate al coccio e a voi si offre la perfezione selvaggia del tenero pollo che vi inclina verso una ghiottoneria un po’ brutale e preistorica...”

L’ultimo ‘viaggio gastronomico’, molto breve, lo fa il giorno del suo ottantesimo compleanno per andare a mangiare, nello stesso ristorante, la lepre alla *royale*. “Chi di voi lettrici, assaporando la vera lepre alla *royale*,

che si scioglie in bocca, sospetterebbe che sessanta – avete letto bene, sessanta - spicchi d'aglio abbiano cooperato alla sua perfezione? Una lepre alla *royale* ben riuscita non ha il gusto di aglio. Sacrificati a una gloria collettiva, i sessanta spicchi d'aglio, irriconoscibili, sono tuttavia presenti, indiscernibili, colonne che sostengono una flora abbarbicata e leggera di spezie casalinghe...”.

## I carciofi alla romana

Nel giugno del 1915, l'Italia entra in guerra a fianco degli Alleati, contro l'Austria e la Germania. Il giornale *Le Matin*, che vedrà aumentare le tirature fino a mezzo milione di copie per il grande desiderio dei lettori di avere notizie sulla guerra, invia a Roma Colette, baronessa di Jouvenel, per descrivere le ripercussioni della guerra sulla vita quotidiana. "Com'è bello – scrive – il versante italiano delle Alpi, irrigato da acque pure, fiorito, drappeggiato di vigne, mazzato di mais, fresco a dispetto del caldo, caldo malgrado la neve vicina!". Le foreste di pini rinfrescate dalla pioggia, le cascatelle, i torrenti a precipizio, i fiori, i pascoli e le viti destano la sua ammirazione. Ritrova una razza fisicamente simile a quella della sua Borgogna, ma con un'abbronzatura più generosa. "Le farine e i vini senza frode" danno alle donne un seno più ricco, ai bambini uno stomaco più robusto e dei denti più sani. Anche i bersaglieri che partono per il fronte cantando e ridendo, come se fosse una festa, gli ufficiali sulle banchine, le truppe sui treni le ricordano i soldati francesi.

Arriva a Roma sotto la pioggia mista a grandine. All'hotel Excelsior, dove scende, c'è già un'altra baronessa di Jouvenel. È Claire Boas, la prima moglie di Henry, nel cui salotto parigino è stato preparato l'ingresso dell'Italia a fianco degli Alleati. Colette viene trattata con sospetto, da avventuriera, e non ottiene la stanza. Opta per l'hotel Regina, di fronte. La prima impressione della capitale è quella di una città svuotata dal caldo, obbligata all'ozio dalla bruma mattutina e dall'onda infuocata di mezzogiorno, che fa chiudere le persiane. Solo l'arrivo del ponentino permette alla città di riprendere le proprie attività. Le nove di sera sono l'ora dei riverberi blu dell'illuminazione ossidrica, che dona alle mani e al viso un pallore verdastro. All'inizio, le braccia accoglienti dell'urbe, la bella lingua che sente cantare intorno a lei, la folla calorosa che manda giù gelati e limonate mentre legge la quarta edizione del *Corriere della Sera* fanno del suo soggiorno una festa. Ma un giorno, mentre guarda i meravigliosi bambini, le donne oziose, i venditori di frutta e di limonata da una terrazza di Frascati, pensa che "al di là della pianura e di altre pianure, oltre l'acqua, non c'è ancora la Francia...". Ci vorrebbero più di trenta ore di treno per raggiungere il suo *foyer*, per rivedere gli esseri a cui è legata e avere la certezza che stanno bene. Da quel momento non riesce più a gustare le bellezze che la circondano, come una turista qualsiasi. Anche un piccolo cimitero verdeggiante vicino a una chiesa nel quale passeggia sotto il sole la fa pensare al marito. "Nel toccare la pietra calda, si desidererebbe tornare in questo posto con lui." Va in giro per il Gianicolo e per Trastevere, dove vede una piazza con piccole case rese gaie dal riverbero dei colori dei pomodori e dei limoni piantati nella striscia di terra davanti alle facciate. In compagnia di altri francesi visita i mercatini, dove, a causa della guerra, non c'è niente di interessante. In mezzo alle reti sfondate, alle vecchie lampade, ai medaglioni per racchiudere i ritratti di chi va in guerra, vede i venditori - vecchi e donne, gli uomini sono tutti al fronte – che mangiano un piatto di risotto, con accanto un fiasco di vino. Per trionfare della sua crisi, fa appello all'orgoglio e al senso del dovere.

In una trattoria di Trastevere, i mandolinisti che suonano la Marsigliese le provocano lacrime di gioia e un'emozione profonda. Il locale, la cui sala posteriore è un giardino coperto che odora di zafferano e di vino fresco, è un

rifugio perfetto per la sua noia di esiliata. Alle nove di sera si produce “un rumore animale e benefico, caldo di risa di donne, di bicchieri maneggiati con rudezza, di grida di bambini.” I genitori hanno con sé tutta la prole, compresi i neonati, che prendono il latte mentre la madre divora un piatto di spaghetti. Alle undici, i piccoli sono ancora in giro fra i tavoli, come dei passerai svegli. Il vino dei Castelli brilla nelle ampolle di vetro, che recano un piccolo sigillo di piombo con il marchio.

“Tutto è divertente per gli occhi, per le mani, per il palato – scrive nel libro *Les heures longues*, che raccoglie gran parte della sua esperienza italiana - anche il dolce pesante servito subito dopo il pesce arrosto.” Alla fine di un vicolo cieco, su una piazza irregolare, c’è un’altra osteria dove Colette ama attardarsi. È una *salle à boire*, ricavata in parte da una cupola bizantina. Si chiama Basilica Ulpia 6), è “bassa, vasta, perfettamente rotonda”, con

6) Questo ristorante, che esiste ancora oggi, si affacciava sui Mercati Traianei. È locale storico d’Italia dal 1880, il più antico di Roma. Ha sede nel palazzo del Marchese del Gallo di Roccagiovane e ha sempre contato, fra i suoi visitatori, teste coronate, principi, attori, artisti e personalità del mondo politico e finanziario. La Taverna, la sala di cui parla Colette, sorge sui resti della Basilica Ulpia, costruita nel I secolo dopo Cristo da Apollodoro di Damasco, chiamato a Roma dall’imperatore Ulpio Traiano per la costruzione dei Fori e della basilica in onore della dea Ulpia. Nel locale sottostante, dalla volta alta e imponente, si vede un tratto di pavimentazione romana, oltre a sculture e anfore originali.

dei muri nei quali si aprivano le porte di molte cantine, poi murate. L’unica decorazione del locale è costituita da collane di fiaschi dal collo sottile pieni di vino di Orvieto color oro, di Chianti color rubino e di Frascati “la cui schiuma fa il solletico alle narici” dal colore rosato. La stanza prende aria da una piccola porta protetta da una tenda di tela. La gradevolezza del vino e i dolci pesanti, che si sbriciolano in bocca come sabbia zuccherata, inducono a bere più di quanto si vorrebbe.

Parla di questo ristorante anche in *Flore et Pomone*.

“Mi nutro in ristoranti abbastanza modesti e quello della Basilica Ulpia mi ha sempre appagata, dato che mi serviva tutti i giorni, oltre al piatto di pasta, un mucchio di carciofi novelli, tolti dall’olio bollente, rigidi come delle rose fritte.”

Dopo la cena va a passeggio per i Fori Imperiali, ribattezzati i ‘Fori dei Gatti’. A volte, va in altre osterie di Trastevere, in compagnia di Gabriele d’Annunzio, a cui mostra le foto della figlia, parla dell’eroismo del padre, racconta del marito adorato. D’Annunzio, il cui ritratto con dedica lei terrà sempre sulla scrivania, ha l’impressione che lui la faccia soffrire.

A luglio Colette va a Venezia. L’odore estivo dei canali si insinua nelle case anche attraverso le finestre chiuse e sopprime l’appetito. Sotto il cielo cinereo, la città, senza turisti per via della guerra, sembra compiere uno sforzo mimetico per confondersi con le acque. I sacchi di sabbia, sotto i quali la città si nasconde, contribuiscono a rendere il paesaggio irreale. Tutte le statue e i capolavori di San Marco sono avviluppati, i cavalli di Lisippo sono murati. “Suona l’ora di cena, se non quella della fame. Nella sala da pranzo, bassa come la sala di un battello, la finestra aperta lascia entrare

l'effluvio insipido dell'acqua, – racconta nel paragrafo dedicato a questa città del libro *Les heures longues* - manca l'odore tonico dei pesci, delle reti bagnate....non si pesca più nell'Atlantico. Questa insipida trota salmonata viene da Basilea. Ma nella falsa allegria di trenta lampadine elettriche, sono bastevoli i bei frutti, i fichi screpolati e l'aroma del caffè". Di giorno si sentono le voci delle donne e dei bambini, il tintinnio delle posate e dei bicchieri, di notte il silenzio e l'oscurità sono totali e sembra di essere in una tomba. Per avanzare bisogna tastare i muri e per orientarsi bisogna contare le colonne, cercando di non scontrarsi con le ombre scure che camminano nel buio. Il senso di irrealtà è totale. "Può darsi che sogni. – scrive - Forse non esiste nulla all'infuori del profumo gelato del mio sorbetto alla vaniglia."

Nel settembre del 1916, la rivista *La Vie parisienne* la manda a Cernobbio, sul lago di Como. Al sontuoso Grand Hotel Villa d'Este vive una seconda luna di miele insieme al marito, che l'ha raggiunta. "Come siamo felici in questo posto! Sidi, la salvia fiorita, i convolvoli, le scalinate lambite dall'acqua, i fichi maturi... Sono stordita." Scrive un pezzo patriottico partendo da una sfilata di moda parigina che si svolge nella hall dell'albergo, invasa dai vestiti di tulle e dai cappotti di *lapin* travestiti da volpi argentate. Fra pranzi, cene, tè e caffè, i ricchi ospiti cercano di far passare il tempo. Ma Colette trova il modo di riscattare quelle donne oziose, a cui la guerra non sembra dare sensi di colpa. "Basta osservarle attentamente – scrive - per riconoscere il pensiero profondo, l'unico, che assilla tutte le donne in guerra: aspettare."

Gli Jouvenel tornano brevemente a Parigi alla fine di ottobre, in tempo per veder crollare un angolo del loro chalet svizzero. Non si è trattato di un'illusione ottica, come ha creduto Colette quando ha visto la pioggia attraversare la sua stanza da bagno, è proprio venuto giù il tetto. A novembre si trasferiscono al numero 69 di Boulevard Suchet, ad Auteuil, a due passi dal Bois de Boulogne. A dicembre sono nuovamente a Roma per la conferenza dell'Intesa, che lui deve seguire. Aristide Briand, primo ministro francese, incontra David Lloyd George, primo ministro britannico, per accordarsi con lui prima dell'arrivo degli americani. Roma d'inverno è di una bellezza straordinaria, ma vivere in un paese di cui non si parla la lingua non è così piacevole. Il cibo è razionato, "quindici grammi di zucchero, una noce di burro, poche fette di pane al giorno...". Allora lei va all'ambasciata inglese a recitare i suoi *Dialoghi di animali* e lì può avere tutto il burro che vuole, un burro freschissimo, fatto in casa! Solo la *salade italienne*, con la coppa, i pomodori, le acciughe, la mozzarella e le olive, non le piace. "È un esempio da non imitare per l'eccessiva abbondanza di sapori diversi, che non si amalgamano fra di loro, al contrario, cozzano" scrive. Nel complesso, però, la sua vita a Roma non è poi così diversa da quella a Boulevard Suchet. Invece di portare il cane a passeggio al Bois de Boulogne lo porta nei giardini di Villa Borghese e il pomeriggio trova rifugio sul Palatino, dove raccoglie mazzolini di fiori. Il marito riparte, lei si ferma ancora per occuparsi di cinema. Stanno girando un film tratto dal suo libro *La Vagabonda* e la star è la sua amica Musidora, che il regista considera 'troppo italiana', stimando migliore una bionda. Il sole picchia e negli studi c'è un caldo soffocante. A mezzogiorno, dalla palazzina del custode arrivano i rumori e i profumi della cucina – preparano gli spaghetti

al ragù - ma, finché il sole è alto, si deve continuare a lavorare. Lei sta sul set per raccontare ai lettori come viene realizzato un film.

Rientra a Parigi alla fine dell'inverno. Manda a Marcel Proust una copia del suo diario italiano. Lui le risponde di aver trovato meravigliosa la descrizione di Roma. Alcune pagine, dice, gli ricordano l'elegante prosa settecentesca di Bossuet.

### *Henry demande le divorce*

Henry demande le divorce et Colette part pour le sud de la France, où elle présente une série de conférences et de spectacles. Le doux climat de la riviera niçoise, la mer et les fleurs donnent quelque peu de répit à ses conflits. Elle lutte contre la tristesse avec un appétit intentionnel, dirigé en particulier vers les fruits de mer. Mais la nourriture – le fameux rascasse frit, les plats parfumés à l’ail, au thym et à l’huile d’olive, le rosé accompagnant le melon, les pêches juteuses – ne suffit pas. Elle détourne ses pensées du boulevard Suchet car elle sait pertinemment que quand elle y retournera la maison sera vide et cela l’attriste profondément.

Manger est donc la seule façon d’oublier la douleur et de conjurer le mauvais sort. Quand elle rentre à la maison, elle évite la salle à manger, qu’elle prend soin de fermer, et elle apporte son repas dans sa chambre, sur un plateau. « C’est le casse-croûte des femmes seules » dit-elle. Elle passe l’été en Bretagne, à Rozven. « Le charme de la maison en brique donnant sur la plage déserte et les dunes de sable ne frappe pas au premier coup d’œil, c’est avec le temps qu’on l’apprécie » écrit-elle à sa maman. Elle va nager trois fois par jour et pêche des crabes et des crevettes. Parfois, il lui arrive d’aller pêcher la nuit, lorsque la lune est pleine. Elle arrache les mauvaises herbes du jardin et creuse des marches dans la colline à l’arrière de la maison. Malgré l’intense activité physique elle fait déjà plus de quatre-vingts kilos. Elle est une grosse tritonne et ses bourrelets sortent par les trous de sa chemise. « J’ai l’air d’un Gruyère en deuil » dit-elle. Elle joue à faire la matriarche avec ses invitées écrivaines. « Les hommes vont et viennent – écrit-elle dans son livre *La Vagabonde* – mais deux femmes unies l’une à l’autre n’imaginent même pas se séparer, elles ne font qu’un, elles souffrent comme un seul corps ».

Elle s’inquiète pour son beau-fils Bertrand qui manque d’appétit. C’est scandaleux qu’il n’ait pas faim au petit-déjeuner et qu’il refuse le rôti de canard froid ou la casserole de peau d’oie qu’elle lui propose. L’après-midi, Colette va voir les casiers à homards et elle en choisit quelques-uns pour le court-bouillon du dîner. Elle aime les dévorer baignant dans leur jus composé de vin blanc, d’épices, de beurre et de persil.

« ... » raconte-t-elle dans *Retraite sentimentale*.

### *Madame Goudeket*

En mai 1921, lors d’un dîner chez des amis, elle fait la connaissance de Maurice Goudeket, de dix-sept ans son cadet, « jumeau de la Tour Eiffel ». Colette, « cheveux courts et ondulés, yeux malicieux et visage pointu », est vautreée sur le canapé. À peine s’assied-elle à table qu’elle prend une pomme dans le panier à fruits et en croque une morce, amusée par l’effet produit sur ses voisins de table. Maurice a l’impression qu’elle en fait trop. Lorsqu’il la sert de vin, elle lui jette un regard de satisfaction. Ils se revoient sur la Côte d’Azur, puis dans l’appartement de Maurice à Paris, charmant mais froid. Suivent d’autres dîners, d’autres soirées à discuter, avec « des orgies d’eau minérale, d’oranges, de pamplemousses et de cigarettes ». Colette habite dans une petite mezzanine du Palais Royal qu’elle appelle le tunnel. Un de ses amis raconte que dans un appartement avec le plafond si bas la sole est l’unique aliment qu’on puisse manger. Le point

positif est qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser une échelle pour pendre les rideaux. Quand elle a de l'arthrite à cause du fort taux d'humidité, le médecin lui ordonne de partir. Alors elle s'achète une maison à Saint-Tropez et déménage à l'Hôtel Claridge, dans deux petites pièces au sixième étage, sur les Champs Elysées. Dans l'armoire murale, transformée en coin cuisine, elle se prépare de simples repas avec les légumes qui viennent de son jardin de la Côte d'Azur. Pour le dessert, elle mange des éclairs au chocolat. Les plats plus élaborés arrivent des cuisines du restaurant, après qu'elle a choisi ce qu'elle voulait sur le menu proposé par le chef. Parfois, elle descend dans le hall pour se mélanger un peu à la foule cosmopolite qui s'y trouve. Pour sauver les apparences, Maurice Goudek et habite dans la chambre à côté. Ils se marieront le 3 avril 1935. Les pieds de porc sont le plat principal du menu de noces.

« ... » racontera-t-elle plus tard dans *L'Étoile Vesper*.

#### *Voyages gastronomiques proches et lointains*

« Qu'est-ce que je ne vais pas manger à Marrakech ! » s'exclame-t-elle peu avant de partir en voyage de noce au Maroc. Elle s'imagine les fêtes des *Mille et une nuit*. La cuisine arabe – écrit-elle – est « comme un poème composé de cent plats ... avec du lait aux amandes et le thé à la menthe pris dans les jardins illuminés par la lune, où poussent les roses, la menthe et le jasmin jaune et où murmure l'eau des fontaines recouvertes de mosaïques ». Le prince Al-Glawi, son hôte, a quatre-vingts cuisiniers à sa disposition et de nombreuses esclaves noires, « douces comme les fruits », qui s'occupent du service à table. Et, même si Colette a toujours privilégié la cuisine française traditionnelle, elle ne recule pas devant des plats venant d'autres pays.

« ... »

Voici la longue liste des plats de la cuisine marocaine que nous trouvons dans *Prisons et paradis*, livre dans lequel il est beaucoup parlé de cuisine. La *pastilla* est une pâte feuilletée farcie avec des morceaux de pigeon, du raisin et des amandes. Le *mechoui* est de l'agneau cuit en entier, à la broche, sur les braises du feu à bois. L'*alose* est un poisson qui ressemble aux sardines.

Dans le livre *De ma fenêtre*, il est aussi fait allusion à ce que l'écrivaine a mangé lors de son voyage dans le désert algérien.

« ... »

Elle goûte aussi le lait aux amandes, dont la recette se trouve dans *Prisons et paradis*, boisson qu'elle ne quittera plus pour le reste de sa vie.

« ... »

#### *Saint-Tropez*

Sur la terrasse de sa maison de Saint-Tropez, à l'ombre des glycines et des vignes, elle mange des spécialités provençales pour déjeuner : de la rascasse grillée, des raviolis de la mère Lamponi et du

riz aux favouilles, ces petits crabes plats et verts, ramassés sur les rochers par les pêcheurs, le tout accompagné d'un rosé bien frais de la région. Les aubergines sont aussi à l'honneur, à peine récoltées dans le jardin, et sont préparées soit comme hors d'œuvre, mélangées avec d'autres légumes, ou bien simplement frites. Elle les appelle les *karagheuziennes*, du nom de Karagöz, personnage du théâtre d'ombres turc et protagoniste de bouffonneries qui, selon ce qu'écrit Théophile Gautier dans *Constantinople*, ressemble un peu à Polichinelle.

Ici aussi, comme à Paris, les repas de Colette commencent avec de l'ail, aliment privilégié parmi les saveurs rustiques, frotté sur une tranche de pain frais et légèrement saupoudrée de gros sel. Elle termine par le dessert, de préférence des fruits.

Parfois, elle va pique-niquer. Elle aime être près d'une source d'eau, de pouvoir tendre le bras et remplir un verre ou bien simplement y déposer une bouteille de vin pour le maintenir frais, tout en ouvrant le panier plein de figues violettes et en coupant la tarte aux anchois.

Le soir, elle va boire un verre de vin blanc avec des amis au bal des pêcheurs ou alors elle se rend au petit restaurant du port. Elle fait honneur à la bourride, la soupe de poisson faite avec des rascasses, des grenouilles, du merlan, du loup de mer, du rouget et à laquelle on ajoute des têtes de poisson dans le bouillon de cuisson. Ou parfois elle mange le *sotto coffi*, comme elle raconte dans *Journal à rebours*.

« - Ce poisson est fameux ! Comment l'appellez-vous ? –

- Qui le sait ? Ici on l'appelle le *sotto coffi*. Derrière cette parure provençale, vous aurez reconnu le nom vulgaire de *stockfish* ? Moi j'ai mis du temps.- »

Dans *Prisons et paradis* elle en décrit la préparation.

« ... »

### *Aïoli et saucisses*

Elle étale l'aïoli sur les tranches de pain, alternant avec l'anchoïade. Elle termine le repas avec un bout de beau melon vert ou une tranche de tarte aux fraises des bois dont elle raffole et qu'elle va cueillir elle-même.

« Une légère onde de parfum conduit vos pas vers les fraises des bois, rondes comme des perles, qui mûrissent en secret, noircissent, tremblent, tombent et se décomposent lentement, dont l'arôme se mêle au chèvrefeuille verdâtre, qui est un mélange de miel et de champignons blancs. » écrit-elle dans *Les vrilles de la vigne*.

Elle nage, elle s'occupe du jardin, elle se promène et elle dresse même les papillons pour qu'ils viennent boire les gouttes de rosé sur ses doigts. « Comme c'est agréable de vivre physiquement et de sentir la force musculaire revenir alors qu'on la croyait perdue... ». Elle se rend compte

qu'elle devient très méridionale. En été, elle se prépare des goûters composés de meringues farcies à la crème et de framboises.

Elle aime aussi faire des repas en plein air à Paris.

« .. » se rappelle-t-elle dans *Chambre d'hôtel*.

Parfois, elle part pour des voyages gastronomiques dans des restaurants de province. Dans *Bella-Vista*, elle raconte une des ces expériences, dans son style inimitable.

« ... »

### *Truffes*

Parmi les voyages gastronomiques un peu particuliers figurent ses expéditions dans les bois pour se procurer la matière première d'un de ses plats préférés : les truffes, qu'elle voulait avoir servies dans la casserole avec leur jus parfumé.

Avec une petite truie en laisse, « une artiste unique en son genre », elle va à la recherche des précieux tubercules, « bijoux d'une terre pauvre », qu'elle nettoie ensuite minutieusement une fois de retour à la maison, refusant de confier cette précieuse tâche à quelqu'un d'autre.

« ... »

Ou bien :

« ... »

Colette déteste que les délicieux tubercules soient servis en tranches, « en copeaux » ou émincés, à moins qu'ils ne servent à accompagner de la viande. Une partie du jus de cuisson est versé dans des verres à liqueur pour ensuite être bu.

En hiver, elle s'accorde parfois des vacances en montagne. C'est une façon de parler étant donné que pour elle, le mot vacance signifie souvent changer simplement de lieu de travail. À Gstaad, elle se met au ski, mais quand elle s'aperçoit que les culbutes, avec atterrissage sur le bas du dos, sont plus nombreuses que les tronçons de pistes parcourus, elle opte pour la table, où elle s'assied avec des amis venus la trouver.

Dans les années 40 et 50 Colette est désormais célèbre et elle est invitée en Allemagne, en Belgique et en Roumanie pour donner des conférences. Ce sont des tournées triomphales avec interviews, photos, banquets en présence de rois, présidents et ambassadeurs. À Bruxelles, après la cérémonie d'attribution de la Légion d'honneur, elle va dans les meilleurs restaurants de la ville avec ses amis, là où mange l'élite de l'Europe et où les meilleurs crus d'Europe sont servis. Mais encore une fois l'écrivaine provoque un scandale, tant par son apparence – elle est pieds nus dans ses sandales et les ongles vernis en rouge – que par sa requête de plusieurs bouteilles de Krieken-Lambic. En effet, c'est une bière populaire à base d'orge et de froment mélangés aux cerises Schaerbeck, qui se boit seulement dans les tavernes et qu'elle voudrait apporter à Paris.

À New-York, où elle est accueillie triomphalement, se déroule une scène curieuse. Au banquet officiel avec le syndic Fiorello La Guardia sont présents 800 invités. Le carton d'invitation de l'écrivaine, qui apparaît sous le nom de Madame Goudeket, porte le numéro 799 et celui de Maurice le numéro 800. Colette, furieuse, refuse, peut-être pour la première et dernière fois de sa vie, de se rendre au banquet officiel et à celui des écrivains. Elle va faire un tour en ville.

Lorsqu'elle est contrainte de rester alitée à cause de son invalidité, elle fait en sorte qu'on lui apporte les saveurs de la campagne.

« De l'ail, des oignons blancs, du gros sel, du poivre sur un fromage blanc à peine fait, du muscadet bien frais et des cerises... Faut de faire mieux, c'est une façon d'aller à la campagne. » écrit-elle.

Parfois, elle demande à Pauline de mélanger les oignons nouveaux avec le fromage de chèvre frais. Elle téléphone au restaurant *Le Grand Véfour* à l'étage au-dessous. Au signal du directeur Raymond Oliver, deux robustes plongeurs chargent sur leurs épaules une espèce de chaise à porteurs et vont la chercher pour la descendre au restaurant. Un jour, la mezzanine prend feu et la fumée envahit tous les locaux. Colette, intransportable, est bloquée par les flammes, mais ne perd pas son calme pour autant. « Ce n'est pas une bonne raison pour ne pas prendre un café » dit-elle. L'échelle des pompiers arrive juste à temps.

### *Tarte d'alouette*

« Colette aimait les petits oiseaux. C'est certain qu'elle portait une admiration pour ceux qu'elle voyait de son radeau. N'a-t-elle pas écrit : « Le moineau, ce piéton » ? Elle ne leur voulait aucun mal. D'un autre côté pourtant, les moineaux, les alouettes ou les ortolans, de préférence sous forme de tarte, s'accordaient merveilleusement bien avec ses idées de gastronomie. Car elle avait des opinions bien précises sur le sujet et je la respectais. » a écrit à son sujet Raymond Oliver, qui a transcrit la recette de sa tarte préférée à l'alouette.

« ... »

Aimer les oiseaux – jusqu'à la fin de ses jours, elle n'a pas cessé de mettre sur le devant de la fenêtre de la nourriture pour les moineaux, de les observer dans le jardin, de s'apitoyer sur leur sort quand il y avait de la neige – et les déguster cuits dans l'assiette fut l'une de ses contradictions. En plus des petits oiseaux, elle aimait aussi beaucoup les poulets.

« ... »

Le jour de ses quatre-vingts ans elle fait son dernier « voyage gastronomique », très court, pour aller manger, dans le même restaurant, le lièvre à la royale.

« ... »

## Onore al buon vino

“Non avevo più di tre anni quando mio padre, fautore dei metodi progressisti, mi ha dato da bere un bicchiere pieno di un vino mordorè, arrivato dal suo mezzogiorno natio: il moscato di Frontignan”racconta Colette in *Prisons et paradis*, nel capitolo dedicato ai vini. Il rito iniziatico dell’educazione di Colette al vino, al suo “choc voluttuoso sulle papille illuminate”comincia presto. E continua, senza più interruzioni, per tutta la vita.

“Quella consacrazione mi aveva resa degna del vino per sempre. Un po’ più tardi ho imparato a vuotare il mio gobelet di vino caldo, aromatizzato con il limone e la cannella, mentre cenavo con le castagne bollite. All’età in cui si impara a leggere, io degustavo lentamente, goccia a goccia, dei bordeaux rossi invecchiati e leggeri, e degli splendidi Yquem. Poi è stato il turno dello champagne, riservato alle feste di anniversario, ai banchetti di nozze e delle prime comunioni...”

La madre teme che, crescendo, prenda un colorito troppo pallido. Allora, va a dissotterrare le bottiglie che aveva sepolto nel 1870 per sottrarle ai soldati prussiani. Sono colorate dal tannino che vi si è depositato negli anni, ma il contenuto ha conservato tutto il proprio ardore e le virtù corroboranti.

“Ho prosciugato i vini più prelibati... Mia madre ritappava la bottiglia cominciata e contemplava sulle mie guance la gloria dei vini pregiati francesi.” Vini come il Chateau-Larose, il Chateau-Laffitte, lo Chambertin, il Croton... È al ritorno da scuola che Gabrielle ne beve un bicchiere, per accompagnare il modesto *en-cas*, il pasto leggero pronto a tutte le ore, consistente, secondo i giorni, in “una cotoletta, una coscia di pollo fredda o in alcune scaglie di un formaggio duro ‘passato’ sotto la cenere, prima di spaccarlo in frammenti con un pugno”. Altre volte Gabrielle, insieme alle castagne bollite, beve il sidro, dal sapore dolce acidulo.

Beve anche a scuola, come fa *Claudine*.

“Dai primi giorni di caldo forte... ognuna di noi porta in fondo al panierino, nella cartella di cuoio o nello zainetto di tela, una bottiglia piena di una bevanda fresca. La gara sta nel produrre i cocktail più barocchi, i liquidi più adulterati. Niente latte di cocco per noi, quello lo lasciamo alle piccole. Per noi solo acqua e aceto, che sbianca le labbra e mette in tiro lo stomaco, le limonate aspre, la menta che ci facciamo da sole con le foglie fresche, l’acquavite sgraffignata a casa e riempita di zucchero, il succo di ribes verde che fa allappare i denti che è una bellezza. Anaïs la Stanga deplora il trasferimento della figlia del farmacista, che ci forniva flaconi interi di spirito di menta diluito con poca acqua o di dentifricio liquido Botot zuccherato. Io, che ho dei gusti meno complicati, mi accontento del vino bianco tagliato con l’acqua di seltz, con l’aggiunta di zucchero e di un po’ di limone... Poiché è proibito usare bottiglie, noi le chiudiamo con un turacciolo attraversato da una cannuccia, così, mentre ci curviamo con la scusa di raccogliere da terra una bobina di filo, possiamo bere senza spostare la bottiglia dal panierino”.

Da adulta, non c’è vino di qualità - bianco, rosso o rosato - che non assaggi. In primavera, quando “la stessa forza onnipotente che fa sbocciare le primule, fa fiorire il pesco e il pruno, spinge fuori i germogli della vite, segno che la vita riprende a formicolare al suo interno” va a passeggiare nei vigneti. Ama “l’allineamento severo e disciplinato delle piante, frutto della sollecitudine umana”. Visita spesso anche le cantine, nei cui regni

sotterranei, sotto le volte ad arco, a una temperatura costante di 13°, si allineano, a perdita d'occhio, le botti che, da lei "interrogate con un tamburellare di nocche, rispondono con note diverse di essere piene di vino di Borgogna. Vi è imprigionato un fiume di vino, messo da parte per l'avvenire, una riserva che si rinnova ogni anno e che non si esaurisce mai" scrive in *Prisons et paradis*. In questi cellieri i suoni sono smorzati, c'è calma, lentezza misurata nei gesti degli uomini vestiti di nero, che parlano a bassa voce mentre spillano, travasano, imbottano, filtrano, "cullano il vino vivo, sensibile, suscettibile", lo agitano per aiutarne la chiarificazione, dopo avervi versato l'albume d'uovo che ne calamita le impurità e le fa precipitare. Le bottiglie, in cui è trasferito il frutto di così tante fatiche, "si ricoprono lentamente di un impalpabile manto grigio e bianco...". C'è antagonismo – scrive Colette – "fra il nobile *cru*, gloria nazionale che fa brillare gli occhi e inumidire le labbra solo a sentirne il nome, e la *marque*, che proviene da vitigni cadetti, 'bastardi senza onore', che della Borgogna hanno solo l'origine." Di entrambi, con rara capacità descrittiva, lei delinea il colore, il bouquet, la trasparenza, il vigore, l'armonicità...

E com'è delizioso inzuppare nel vino quei biscotti particolari, ideali da immergere perché se ne imbevano, come racconta nel libro *Le six à huit des vins de France*.

"Dove sono finiti quei biscotti, complici gradevoli del vino? Biscotti tozzi, uniti in file di quattro da una fragile membrana, che sembravano duri come pietre, ma che si disfacevano, sciogliendosi, a contatto con il vino? Biscotti rosa, leggermente vanigliati, destinati ai vini rossi, e biscotti squisiti fabbricati a Montbozon, ormai introvabili..."

"Eccolo qui il mio tonico! – annuncia la scrittrice ai lettori in *Prisons et paradis* parlando di un vino corroborante di cui è sempre provvista, preparato da lei stessa – Una fiaschetta di cristallo verde contiene ancora del vino di arance, vecchio di cinque anni. Versatemenne un dito in questo bicchiere storto e sottile, che sembra affetto da una coxalgia risalente forse a Luigi XIII. Quell'anno le arance di Herez erano belle rosse e mature.

In quattro litri di vino secco di Cavalaire, color giallo paglierino, ho versato un litro di genuino Armagnac, fra le proteste degli amici, che esclamavano: 'Che spreco! Sacrificare a un ratafià imbevibile un'acquavite così buona!...'. Ho tagliato e messo in immersione quattro arance affettate, un limone che fino a un minuto prima pendeva dall'albero, una stecca di vaniglia argentata come un vecchio e 600 grammi di zucchero di canna. Era incaricato della macerazione, che è durata cinquanta giorni, un boccale panciuto tappato con sughero e tessuto. Passato questo tempo, non mi è rimasto altro da fare che filtrare e mettere in bottiglia.

Se è buono? Care parigine, quando rientrate a casa alla fine di un duro pomeriggio d'inverno o di finta primavera, sferzato dalla pioggia e dalla grandine, flagellato da un sole puntuto, con le spalle che rabbriviscono, soffiategli il naso, tastatevi la fronte, osservate la lingua, poi lagnatevi: 'Non so che cosa ho...'. Lo so io che cosa avete. Avete bisogno di un bicchierino di vino di arance."

L'estate del 1947 è molto calda, tutto è secco e inaridito. Ma per l'uva è un bene. Colette non cammina ormai più da alcuni anni. Maurice, di nascosto dai medici, che lo proibirebbero, decide di farle una sorpresa. A settembre, durante la vendemmia, la porta ancora una volta nell'amata terra del Beaujolais. Una catena di braccia la trasporta dall'auto alla cantina, dove

i tini sono debordanti e l'aroma del vino novello impregna l'aria. In una tazza d'argento, Colette degusta un vino del 1944, mangiando un po' di prosciutto e di formaggio. "Tornate ad assaggiare quello del '47 – la invita il *directeur* - non avrà nulla da invidiare a questo." Per un attimo, Colette dimentica la sua invalidità e promette di far ritorno. Ma non succederà più, per lei non ci saranno altre vendemmie. Quello che il marito le ha offerto è il suo ultimo, conclusivo viaggio in un luogo che ama.

## *Aglio, olio, aceto, petali di rose ed erbe aromatiche per la salute*

Pasti sostanziosi, sette ore filate di sonno, qualche pennichella durante il giorno, con la testa appoggiata allo schienale della poltrona rappresentano la ricetta migliore per mantenersi in salute. E avere sempre a portata di mano un buon pezzo di formaggio e una bottiglia di vino. “La sua scrivania – dice l’editore Fayard - sembra sempre apparecchiata per un pic nic.” Per non parlare dei cioccolatini. Grazie a questi sostegni, riesce a mantenere un ritmo di lavoro frenetico, che quasi non conosce soste. Anche quando la colpiscono i malanni, la ricetta non cambia. Sin da bambina, il cibo è stato panacea e rimedio di tutti i mali. A 5 anni, febbricitante, non segue il consiglio del medico di bere del brodo e del latte, ma chiede alla mamma del camembert, che ottiene. Il formaggio compie il miracolo, la febbre passa. Il cibo rinvigorisce il corpo e rinforza le difese immunitarie. Nel 1918, la febbre spagnola miete molte vittime. Muoiono Guillaume Apollinaire e l’amica Annie le Pène, la cuoca sopraffina del *boeuf bourguignon*. Colette la accusa di essere stata la causa della propria fine. “Che morte imbecille! - dice - Si dimenticava di pranzare o di cenare, oppure saltava un pasto per non ingrassare e l’influenza l’ha aggredita mentre era senza difese, con lo stomaco vuoto.” Non c’è pericolo che a lei succeda lo stesso. Quando a Saint-Tropez si rompe il perone cadendo in una buca, si lamenta di avere fame mentre ancora è all’ospedale e la stanno ingessando. E pazienza se questo vuol dire essere un po’ corpulenta, 81 chilogrammi per un metro e 63 centimetri di altezza. Non si fa scrupolo di abbuffarsi ingordamente anche accanto alla stanza funebre dove giace la sua amica. “I morti non devono rattristare i vivi - dice – Tanto, prima o poi ci passeremo tutti!” E per addolcire il dolore della figlia di Annie, la porta al ristorante, dicendole che il cibo è l’unico mezzo per combattere la condizione dolorosa del lutto.

Solo negli ultimi anni ubbidisce alle imposizioni dei medici. “Nei sei giorni durante i quali ho dovuto rinunciare a nutrirmi –scrive alle *petites fermières* – mi avete salvato la vita con i vostri biscotti, che mi era concesso di inzuppare nel brodo di verdure *senza sale*. Il brodo di verdure è un meraviglioso disintossicante.” Se fosse una donna alla moda, sarebbe contenta dei chili perduti con la dieta forzata e non finirebbe di ringraziare. Ma lei non è interessata a mantenersi agile e snella e si sente solo sconsolata e indebolita, tanto da non riuscire a reggersi in piedi. Non si può continuare a mangiare solo rape e carote!

Un alimento nelle cui virtù terapeutiche ha sempre creduto è l’aglio. Si vanta di sgranocchiarne quaranta spicchi al giorno, come se fossero noccioline. “Serve – dice – a prevenire influenze e bronchiti.” Il suo aroma la accompagna dall’infanzia fin quasi alla morte. Lo usa per condire i piatti, lo aggiunge al formaggio, lo sgranocchia crudo come se fossero noccioline, lo succhia *fondant*, come scrive nel libro *De ma fenêtre*.

“Avevo l’abitudine in tutte le stagioni di rifarmi con esso il fiato e il buon umore. Mettevo nel forno caldo l’aglio da pelare, facendo attenzione a non far abbrustolire il suo rivestimento trasparente.

Quando la polpa bianca è molle sotto le dita, bisogna bucare la buccia e succhiare l’interno, come fanno i bambini con le castagne bollite. Lei, Signora, indietreggia solo a leggermi? Ha torto. Per la salute, inoltre, l’aglio è quasi una panacea.”

Sostiene anche la necessità, per mantenere lo stato di benessere fisico dell'organismo, di mangiare verdure crude. Primi fra tutte, i finocchi, di cui invita ad "amare il gusto all'anice".

"Mangiamoli crudi, abbiamo bisogno di verdure crude. Oppure cuociamoli, ma poco. Togliamo le coste esterne, più coriacee, che andranno a profumare una minestra. La parte tenera, sistemiamola su una di quelle paste povere di burro, di zucchero e di uova, che tutte sappiamo impastare e che sono buone mangiate appena uscite dal forno. Torta ai finocchi, torta ai piselli conservati, torta all'acetosa...".

Si vanta spesso di prendersi cura della salute degli amici e degli amanti, che sottomette al suo regime alimentare e aiuta con gradevoli ricette terapeutiche. Per tirarsi su, dice loro, non c'è niente di meglio di una cioccolata calda o di un semolino dolce con la vaniglia. Si preoccupa dei bambini durante la guerra.

"Sono circondata da fanciulli che soffrono terribilmente a causa dei geloni alle mani e ai piedi.

Andando indietro, molto indietro, con la memoria, mi ricordo che mia madre, d'estate, preparava e teneva di scorta, nel caso in cui i figli avessero avuto quei geloni aperti che da noi si chiamano 'screpolature', una bottiglia di aceto di rose, fatto con i petali di rose rosse messi un mese in infusione in un aceto forte, poi chiarificato nella carta da filtro." Il preparato era talmente buono che, di nascosto dalla madre, lei succhiava le compresse imbevute di aceto "dall'odore pungente, deliziandosi al gusto combinato dell'aceto e della rosa...". L'aceto era fatto in casa, ottenuto dalla fermentazione del vino bianco. Le rose, rosse, provenivano dal giardino. In cada non mancava mai anche l'aceto di vino rosso, aromatizzato con il pepe, i semi di finocchio, l'aglio e il dragoncello. Le piacciono molto anche i *pickles*, i sottaceti. Nel libro *Per un erbario* racconta come li preparava:

"Quelle verdure che non consideriamo neanche degli alimenti trovavano posto nella raviera, nel boccale, nel bariletto di gres, dove la 'madre' dell'aceto dorme e si gonfia. Nella stagione in cui la cappuccina sfioriva e compariva la bacca che si ingrossava, io la mandavo a raggiungere i bottoni dei capperi sottratti alla pianta di Segonzac, i rami grassottelli del critmo, i piccoli meloni abortiti, le deboli carote, qualche fagiolino filiforme, gli agrestini, tutte le rimanenze stagionali che, rinunciando ad arricchirsi di zucchero, affondavano nell'aceto le loro scialbe virtù, al fine di risollevarle, più tardi, la malinconia di una carne di vitello fredda e di forzare l'ultima resistenza di un manzo al sale grosso."

Colette raccomanda le mele cotogne per il mal di stomaco e gli infusi di issopo per la tosse. Di quest'ultimo, che è anche un digestivo, utilizza i rametti cespugliosi per farcire il cavolo, come racconta nel libro *Le fanal bleu*.

"Un issopo, signore, credo che sia un issopo quel ramoscello già secco ma ancora odoroso, delicato quasi quanto i cristalli di neve... all'inizio il suo odore ricorda quello della canfora, il suo effluvio incrocia due o tre profumi casti come quelli della lavanda e del rosmarino, prima di arrivare a... mio Dio, a quello dell'issopo. Issopo e mundabor 10)... Accettate dunque come issopo la piccola pianta dall'odore gradevole. Io lo considero uno dei regali che volano via da una lettera, rotolano fuori da una foglia di cavolo farcito, escono da una scatola di prodotti farmaceutici. In breve, uno di quei regali di cui non mi stanco."

In *Marie-Claire* informa le lettrici sul modo corretto di raccogliere e di conservare le viole, per farne delle tisane o per cristallizzarne i petali nello sciroppo di zucchero.

“Casalinghe economie, che raccogliete al momento giusto i fiori e le foglie medicinali, sapete perché la vostra tisana di violette è insipida? Perché avete raccolto le violette al sole. Raccoglietele all’ombra, nei primi giorni della loro stagione, senza gambi, e fatele seccare all’ombra, su una carta bianca e non su un tovagliolo. Da noi si dice che la biancheria ‘beve il profumo’. Diffidate della fredda tavola di marmo perché ‘sorprende’ i vostri fiori tiepidi, li accartocchia e toglie loro una parte di anima.” Ancora una volta, viene sottolineata l’importanza dei dettagli, delle piccole cose, dentro le quali c’è tutta la saggezza e l’arte di vivere della grande *gourmande*.

10) Secondo le antiche usanze religiose, l’issopo veniva usato nei riti di purificazione. Il riferimento è al versetto 9, salmo 50, dell’Antico Testamento. Davide, dopo aver peccato con Betsabea, chiede perdono al Signore e dice: “Asperges me hysopo et mundabor”. (Mi aspergerai e sarò mondato).