

SIDONIE GABRIELLE COLETTE



**UNE VIE REMPLIE
DE GOURMANDISES**

Traduzione di Graziella Martina

INDICE

UNE GOURMANDE RAFFINÉE

SAINT-SAUVEUR EN PUISAYE

UNA GRANDE GOURMANDE

UNE ÉCRIVAINNE SUR SCÈNE

MENUS DE MARIAGE... ET NON SEULEMENT

TROIS MARIAGES ET NEUF DÉMÉNAGEMENTS

L'ART DE BIEN MANGER

COLETTE EN ITALIE

LES HEURES LONGUES PENDANT LA GRANDE GUERRE

FACE AU RATIONNEMENT

PENURIE ALIMENTAIRE ET RATIONNEMENT

UNE SOMMELIÈRE D'EXCEPTION

ROSES ET HERBES POUR LA SANTÉ

AIL, HUILE, VINAIGRE, PÉTALES DE ROSE ET HERBES AROMATIQUES POUR LA SANTÉ

UNE GOURMANDE RAFFINÉE

La nourriture occupe une place considérable dans l'œuvre de Colette, née Gabrielle Sidonie, devenue Madame Willy, puis baronne de Jouvenel des Ursins, appelée pour finir tout simplement Colette. Les aliments, la façon de les cuisiner et le plaisir éprouvé en les dégustant sont une source d'inspiration importante dans la littérature de cette femme gourmande et bonne vivante, qui a su élever sa propre gourmandise en la transformant en une composante essentielle de son génie créatif.

Non seulement écrivain mais aussi danseuse, actrice de mime et journaliste, Colette est une femme ambiguë, à la personnalité riche et controversée, dotée d'une énergie infatigable dont elle attribue le mérite au chocolat, qu'elle mangeait en grande quantité et qu'elle considérait comme « un filtre qui efface les années ».

Déjà passionnée par la nature et les animaux, elle l'est encore plus par la bonne cuisine. Elle a une façon hors du commun de communiquer, de nous parler des arômes et des plaisirs de la table, et de réveiller l'imaginaire des sens du lecteur.

En se mettant à table avec elle nous découvrons les plats de son enfance, comme le dessert de Noël, chef-d'œuvre de Sido, le gâteau cornu, la traditionnelle couronne de sa région, ainsi que les repas surabondants des interminables dîners de noces campagnards qu'elle dévorait jusqu'à s'écrouler de fatigue sur la table.

Nous découvrons les plats astucieux mijotés avec le peu d'ingrédients mis à disposition pendant la guerre, ceux à emporter pour les pique-niques près de Saint-Tropez, et ceux, plus raffinés, du fameux restaurant du

Palais Royal où Colette allait manger le lièvre à la royale et la tourte d'alouette. Et ainsi, en suivant ses conseils et ses suggestions nous arriverons à transformer, pour utiliser le titre d'un de ses livres, nos prisons quotidiennes en de petits paradis.

SAINT-SAUVEUR EN PUISAYE

Colette est née à Saint-Sauveur, dans le département de l'Yonne, situé à deux heures et demie de voiture au sud de Paris. Rien à voir avec la partie de la Bourgogne des vignobles, riche et prospère. Il s'agit d'une région plus modeste et ordinaire, peuplée d'humbles villages de paysans, où le temps bat au rythme des saisons. Sa mère, Adèle Sidonie Landoy, dite Sido, qui a grandi en Belgique, revient dans l'Yonne, sa région d'origine, pour épouser le propriétaire terrien Jules Robineau-Duclos, beaucoup plus âgé qu'elle. Pour lui, elle quitte son univers, l'accueillante maison familiale belge, sa cuisine et ses parfums, savant mélange de

pain chaud et de café bouillant, ses études de piano et de violon. C'est ainsi qu'elle entre jeune mariée, dans la grande maison enveloppée du rude hiver des pays étrangers. Son mari est violent et alcoolique, et n'a pour unique compagne que la bouteille.

Mais Sido s'arme de courage. Elle fait repeindre la sombre cuisine qui, avec les réfectoires, les écuries, les hangars, le poulailler, le lavoir, fait partie des annexes de la maison, mettant aussi à profit ses talents culinaires. À l'aide d'une baratte elle prépare le beurre, puis presse les fromages et surveille la cuisson des plats en majeure partie flamands. Elle s'adonne à la préparation de confitures et de conserves et prépare des pâtes brisées pour ses gâteaux aux raisins secs. Après avoir terminé ses recettes gourmandes, astiqué le plancher, soigné le potager et arrosé le jardin, elle se laisse envahir par la tristesse de son isolement et pleure. Son mari, pour se faire pardonner sa brutalité et ses longues absences, lui offre un petit mortier en marbre opaque, dans lequel Sido écrase les amandes qu'elle mélange avec du sucre et des zestes de citron.

De son mariage naissent deux enfants, Juliette - décrite plus tard par Colette comme énigmatique et solitaire, d'une laideur attrayante - puis Achille. Après huit ans de mariage, son mari dont la famille d'origine avait depuis longtemps demandé l'interdiction, meurt.

Le 20 décembre 1865, Sido épouse le capitaine Colette, avec lequel elle avait commencé à entretenir une liaison du vivant de son mari. Né à Toulon en 1829, fils d'un officier de marine, Jules Colette était issu de l'académie militaire de Saint-Cyr. Il est assigné au corps des zouaves - soldats français vêtus comme les Arabes - puis après avoir été promu capitaine à l'âge de vingt-six ans, il suit Napoléon III quand ce dernier vient en Italie pour soutenir les Piémontais contre les Autrichiens. Durant la bataille sanglante de Melegnano, il perd une jambe. Alors qu'il est évacué du champ de bataille, il continue à plaisanter et lorsque Napoléon III lui rend visite à l'hôpital et se renseigne sur sa blessure, il lui répond que ce n'est rien, juste une égratignure. Il refuse toute médaille et, quand l'Empereur lui demande s'il a besoin de quelque chose en particulier, il lui répond : « Eh bien oui... une béquille, Majesté ! » Le capitaine raconte toujours volontiers une anecdote liée à la nourriture alors qu'il était en Crimée.

« Un soir, en Crimée, racontait-il, à l'heure du frichti... Oh! Nous ne manquions pas de tout! Nous avons du tabac, et même un peu de feu, mais rien à y cuire. Mon ordonnance m'apporte la salade, je devrais dire le fourrage, car l'huile et le vinaigre manquaient depuis deux mois.

'Bougre de mal appris, dis-je à ce gros pétras, tu as oublié d'assaisonner la salade!'

'Mais, mon lieutenant, vous savez bien qu'il n'y a plus que sous la tante à Canrobert qu'on a de l'huile et du vinaigre.'

‘Eh bien, qu’est-ce-que tu attends pour porter ma salade à Canrobert? File! Et qu’il la soigne, ou il aura de mes nouvelles!’

On rit, je rallume une cigarette et on tâche de penser à autre chose. Au bout d’une heure, qu’est-ce-que je vois arriver? Mon gros pétras d’ordonnance, portant un saladier comme le Saint-Sacrement, un saladier plein de salade à l’huile, au vinaigre, au poivre, au sel... Je hurle:

‘Qu’est-ce que c’est que ça?’

‘Mon lieutenant, c’est la salade.’

‘Quelle salade?’

‘Celle à Canrobert. Je suis allé dans la tente à Canrobert, comme mon lieutenant me l’avait dit. J’ai dit à Canrobert ce que mon lieutenant commandait comme ça qu’il fasse une salade soignée.’

‘Alors??? Alors??? Qu’est-ce qu’il a dit?’

‘Il n’a rien dit. Il a fait la salade. Je vous la rapporte, mon lieutenant.’

Le temps d’enfiler ma tenue numéro un, qui consistait à jeter ma couverture et à essuyer la neige sous mon séant, je filais chez Canrobert. Je me trouve devant lui, le bec cloué, pendant qu’il me regardait, le sourcil au ras du nez. Enfin, j’articule:

‘Je... je suis... tout à l’heure... la salade...’

Il ne pipait pas, il me regardait. À la fin:

‘Ah! Ah! Vous êtes l’homme à la salade? Elle était bonne, ma salade?’

‘Je... mes excuses...’

‘Allez, lieutenant. Et surtout, dites que je fais très bien la salade. Je tiens énormément à ma réputation de cuisinier. »

Après dix mois de mariage et trois ans après la naissance d’Achille naît Léopold, le plus jeune des deux sauvages, frugaux comme leurs parents, qui préfèrent à la viande le pain bis, le fromage à pâte dure, la salade, les œufs frais, la tarte aux poireaux ou à la courge. Le 28 janvier 1873, après trois jours et deux nuits de douleurs, naît Gabrielle vers dix heures du soir. « Les enfants lents à voir le jour ont voulu se blottir contre le cœur de leur maman et la quittent avec regret » lui dira Sido, pour qui elle sera toujours Minet-Chéri.

La chambre de Gabrielle est l’ancienne loge du portier, située au-dessus de l’entrée. Mais elle passe la plupart de son temps à la cuisine, là où sa nourrice Mélie lui raconte des histoires si terrifiantes qu’elle en a les frissons. Elle la regarde disposer le bœuf braisé dans la casserole et remplir le grand couvercle concave de tisons ardents. Elle l’observe aussi disposer le poulet aromatisé sur le tournebroche de la cheminée, apprenant ainsi les règles cardinales de la cuisine traditionnelle. Elles vont chez le boulanger lui porter le gratin au fromage à enfourner. Les autres plats, en revanche, vont dans le vieux four de la maison, construit à coups de marteau, qui recevait les viandes à l’étouffée et les osso bucco qui conservaient leur jus.

Lorsqu'elle arrive à grimper sur le mur qui sépare le jardin de la cour et à se hisser sur le bord en pavé large comme un trottoir, à l'ombre des lilas, elle se met à le décorer avec des morceaux de verre colorés et des petits cailloux polis. Le lieu se transforme alors en un nid inaccessible, tel celui des pies. Le dimanche après-midi, elle joue à « quand je serai grande... » avec les filles du village qui manquent totalement d'imagination et qui ne sont bonnes qu'à l'imiter. Leurs réponses sont d'une banalité déconcertante. Les filles de l'épicier, de l'horloger, du boucher et de la repasseuse sont prisonnières d'une sorte de sagesse résignée, elles ont peur de l'aventure et de l'inconnu.

Au contraire, Gabrielle déclare vouloir être marin. Par-dessus ses tresses, qui effleurent le sol et dans lesquelles elle s'encouple parfois, elle rêve de porter le béret et les pantalons bleus de l'uniforme et d'être en service sur un vaisseau qui sillonnerait les hautes mers, de manière imperturbable, en route vers l'île au trésor où poussent des fruits flamboyants.

À l'âge de huit ans, elle accompagne son père lors de ses tournées électorales. Le Capitaine a décidé de se lancer dans la politique avec un honorable programme électoral dont le but est d'instruire le peuple en diffusant la lecture, l'histoire naturelle, la physique et la chimie. Pour cela, il prend avec lui des microscopes et des panneaux illustrés. Au terme de ses rencontres, il invite chacun à l'auberge pour boire un verre de vin chaud à la cannelle. Sur conseil de l'aubergiste – une goutte de vin ne peut lui faire que du bien – Gabrielle se descend un verre de ce nectar chaud et parfumé, tout en prononçant la formule « à la santé ». Ensuite, elle pose bruyamment son verre vide sur la table et s'essuie le Bourgogne de ses babines avec le dos de la main. Contente, elle ajoute que « ça fait du bien par où ça passe ! » Cependant, lorsque son haleine trahit la raison de son euphorie nocturne, Sido l'interdit de retourner en tournée avec son père. Ce dernier quitte la politique, ce qui lui avait déjà valu la vente d'une maison pour couvrir les frais. Abandonnant le rôle d'agent publicitaire pour son père, Gabrielle devient l'accompagnante de son frère Achille, médecin, lors de ses visites. Elle n'assiste pas à sa première opération – le patient est un puisatier dont la jambe a été déchiquetée par une déflagration de dynamite – mais en voit beaucoup d'autres et apprend le métier. Elle semble vouloir devenir médecin à son tour – elle a déjà appris à recoudre des lèvres ouvertes – mais un autre destin l'attend.

Aux membres de la famille Colette viennent s'ajouter toute une tribu de chats et une petite chienne havanaise au long poil soyeux. Pour lui faire sa toilette, Sido se met un grand tablier bleu. Babou, le chat végétarien, est friand de fraises, de pointes d'asperges et de melons noir-de-Carmes. La chatte Nanouche sait par son odorat quand il est le moment d'aller lécher la mousse du lait sur le bord du sceau après la traite des vaches. Les minets vagabonds, avides de chair fraîche, se ruent au bruit du froissement du papier qui avait emballé la viande. Les autres chats se

laissent volontiers attirer par les huîtres et les escargots. Il y a aussi cette araignée, qui, chaque nuit, quitte son habitat situé au plafond de la chambre à coucher de Sido pour descendre boire le chocolat chaud dans sa tasse. C'est un monde magique et simple à la fois.

La maison au toit d'ardoise située rue de l'Hospice – aujourd'hui appelée rue Colette – est sombre et ne présente aucun charme, donnant un aspect vaguement sinistre. Une grosse chaîne telle celle d'une vieille prison se trouve sur le portail et la cloche résonne comme celle d'un orphelinat. C'est seulement du côté jardin que la maison sourit. Dans le jardin du Bas, entouré de murs de pierres chauffés par le soleil, il y a des carottes, de la salade, de l'estragon, de l'oseille, des aubergines, des piments et de l'ail. En été, le parfum des plantes de tomates se mélange à celui des abricots mûrs. Dans ce coin de petit paradis terrestre il y a aussi un verger avec des prunes reines-claude, un jour vertes sous la poussière argentée, le jour d'après ambrées, des pêches à la saveur âpre, de belles cerises rouges réduites en lambeaux par un merle, des sorbiers et des poires Messire-Jean. C'est ici que Gabrielle apprend le nom des variétés des plantes et des fruits : les cerises rouge laque à la pulpe transparente et quelque peu acides sont les montmorency, les pêches en forme arrondie sont les tétons-de-Venus, les fraises claires qui mûrissent au début de l'été sont les belles-de-juin, alors que celles plus tardives, bien juteuses et avec une peau très fine sont les liégeuses-Haquin.

Les potagers, les jardins ainsi que les cours avec leurs pergolas et leurs treilles, séparés par un mur, donnent une certaine tonalité au village.

Lors de la belle saison, c'est là que Gabrielle et sa famille passent leurs journées. Ses frères arrachent le cœur des salades pour les dévorer, déracinent les carottes nouvelles pour les manger encrottées de boue, enlèvent les fèves des gousses et écosent les petits pois encore doux et précoces pour ensuite les faire craqueter sous leurs dents, avant d'aller se percher sur le bord des chars de foin garés sous les hangars. Gabrielle, assise à califourchon sur une branche du grand noyer, lit Balzac. Elle écoute aussi le voisin Miton qui parle à son chien au poil blanc et auquel il peint la tête en rouge et le derrière en bleu le 14 juillet, ou encore maman Adolphe qui chante tout en ficelant des bouquets de violettes pour l'autel de l'église. Elle a commencé de lire à l'âge de trois et dès lors elle ne s'est plus arrêtée. À sept ans, elle s'attaque aux livres de Victor Hugo, de Prosper Mérimée, d'Alphonse Daudet et à la Comédie Humaine.

La campagne environnante est faite de collines, de vallées, de prés, de champs, mais surtout de forêts qui s'étendent comme des ondes légères jusqu'à l'horizon et invitent à l'évasion. Parfois, elle s'y rend à l'aube pour jouer au lutin. Elle ressent alors un état de grâce indescriptible, une connivence avec le premier souffle, le premier oiseau, le soleil encore ovale... Les bras et les jambes griffés par les ronces, elle cueille des bouquets d'œillets sauvages, de bleuets et de

stellaires, mange des cerises acides et des groseilles, descend dans les ravins où fleurit l'ail sauvage et rejoint les marécages où la menthe pousse avec vigueur. L'odeur de ses habits trahit ses escapades et sa maman s'inquiète. Elle atteint un petit bois de pins qui pousse sur une île au beau milieu de l'étang, y allume un feu, se cuit une pomme, une poire ou une patate dérobée dans un champ et les mange, avec un petit goût de fumée et de résine en plus. Puis elle s'étend par terre, avec l'impression d'être presque comme dans le coma, tellement éprise par un sentiment de bien-être et par l'envie de ne rien faire...

En été, les guêpes et les mouches se nourrissent du nectar des fleurs de tilleul et de chèvrefeuille et font vibrer la forêt comme un orgue; à midi, les oiseaux ne chantent plus, ils restent immobiles sur les branches, se lissent les plumes et observent les sous-bois d'un œil vif et perçant. Les taillis abondent de fraises sauvages et de muguet, mais aussi de vipères et de couleuvres qui peuvent l'effrayer. Les forêts d'arbres aux troncs hauts comme des colonnes, sombres en plein midi, sont le refuge des chevreuils, des faisans, des sangliers et des lièvres. Un jour, alors qu'elle ramasse des petites fânes oléagineuses – celles qui chatouillent la gorge et font tousser – elle entend le hurlement d'un loup. En automne, elle va ramasser des châtaignes, des champignons et des poires sauvages, grignote quelques cerneaux de noix et fait des provisions de cornes. Elle a l'impression d'être la reine de l'univers, une reine forte, avec un haut front comme un garçon, des griffes aux mains, une voix rauque et des tresses qui touchent presque par terre et qui lui sifflent autour comme des fouets lorsqu'elle court. Elle est attirée par tout ce qui respire l'air libre, loin des hommes : les arbres, les fleurs, les animaux, l'eau des sources cachées, les champignons qui poussent entre minuit et l'aurore et qu'elle entend sortir de la terre en écartant les feuilles. À la maison, elle fait bouillir les châtaignes et les écrase dans un mouchoir avec du sucre pour en faire des galettes.

En hiver, dès que le premier gel eut déposé une fine couche de glace à la surface des sceaux d'eau, près de la pompe, elle va ramasser les prunelles toutes ridées que sa mère laissait ensuite infuser dans un alcool de qualité.

Dans le chapitre dédié à la petite enfance de *Prisons et paradis*, elle décrit ses goûters et recommande aux jeunes mères de faire de même avec leurs petits enfants.

«Une tranche de pain bis, longue d'un pied, coupée à même la miche de douze livres, écorcée de sa croûte, et roulée, effritée comme de la semoule sur la table de bois gratté, puis noyée dans le lait frais; un gros cornichon blanc macéré trois jours dans le vinaigre et un décimètre cube de lard rosé, sans maigre; enfin un pichet de cidre dur, tiré à la «cannelle» du tonneau... Que vous semble de ce menu? C'est celui d'un de mes goûters d'enfants. En voulez-vous un autre?

Un talon de pain chaud fariné, vidé de sa mie, tapissé intérieurement de beurre et de gelée à la framboise; un demi-litre de lait caillé doux, bien tremblotant, bu au pot; une jatte de fraises blanches.

Troisième menu: une tranche de pain bis, longue d'un pied, etc. (voir ci-dessus), exhaussée d'un doigt de haricots rouges froids, figés dans leur sauce au vin rouge; une petite panerée de groseilles à maquereau.

Quatrième menu, d'hiver et d'automne: les champignons, girolles, cômelles ou mousserons, ramassés dans les bois détrempés, et sautés au beurre pendant quelques minutes; des châtaignes bouillies et une pomme. On peut remplacer les châtaignes par quelques bons «grillons» de cochon.

Un menu de goûter pour les mois de juillet et d'août vous agréera-t-il? Voici: Pain chaud (la croûte seulement) trempé par large bouchées dans l'écume des confitures de fraises; dans l'écume des confitures de cerises; dans l'écume des confitures d'abricots; dans l'écume de toutes les confitures de tous les fruits de la saison!»

D'autres fois, les tartines sont recouvertes de cornouille, un petit fruit écarlate, parfait pour la confiture. Parfois, Mélie lui prépare une délicieuse flognarde accompagnée de confiture rouge ou bien lui fait cuire des pommes sous les cendres. En automne, et à l'insu de sa mère, Gabrielle boit directement à la bouteille l'huile de noix apportée par les paysans qui travaillent sur les terres des Colette.

Elle commence l'école alors qu'elle n'a pas encore six ans, avec son petit tablier noir et des chaussures montantes à boutons. L'édifice scolaire est vétuste et délabré alors que les deux salles sont d'une laideur et d'une saleté innommables. Avant la leçon, les élèves viennent à tour de rôle fendre le bois, porter les bûches en classe et allumer le feu. Chaque enfant apporte aussi un chauffe-pieds plein de charbon et de cendres à mettre par-dessus ses pieds et sur lequel ils disposent des pommes de terre, des châtaignes ou des pommes à manger lors de la récréation. La fumée et l'oxyde de carbone causent une légère torpeur et asphyxient quelque peu les élèves, raison pour laquelle ils sont souvent assoupis. Sauf Gabrielle qui est plutôt turbulente et qui ressent une certaine indiscipline bouillir en son être intérieur... Elle est bonne élève en français et en musique et est une meneuse incontestée. Dès que l'occasion se présente, elle entraîne ses amies pour jouer aux billes et grimper aux arbres. Quand il neige, elle demande de sortir un peu avant. Elle va ramasser de la neige fraîche et légère pour en faire des boules qu'elle dévore ensuite à pleines dents. « C'est bon, ça ressemble un peu à de la poussière » dit-elle. Début mars, c'est le moment de manger les bourgeons des tilleuls, un peu caoutchouteux et à l'odeur de résine, il n'y a rien de meilleur.

Elle aime beaucoup toutes les cérémonies religieuses et civiles, les mariages, les premières communions, les fêtes traditionnelles ou encore les anniversaires

commémorés par une fleur, un gâteau ou un symbole comme l'œuf de Pâque.

« L'époque et la région étaient encore frugales, infractions consenties aux grandes noces, aux baptêmes et aux repas de première communion, aux hécatombes de petit gibier. La soupe de lait sucrée-salée-poivrée (un dé de beurre frais et des cadeaux de pain rôti jetés au dernier moment dans la soupière), je n'ai pas cessé de lui être fidèle. »

Cependant, les excès alimentaires occasionnels compensent la frugalité quotidienne et permettent de mieux l'affronter. Aux repas de noces, elle se bourre de lapin, de lièvre à l'étouffée et de poulet au blanc. « On transmettait (les recettes) de bouche à oreille, à l'occasion d'une fête carillonnée, le jour du baptême d'un premier-né, d'une "confirmation". Elles échappaient, pendant le long festin de noces, à des lèvres desserrées par le vieux vin: ainsi ma mère reçut en confidence la manière de préparer certaine 'boule' de poulet, projectile ovoïde cousu dans une peau de poule désossée. Comment recomposer maintenant le secret de cette 'boule' débitée, sur la table, en larges tranches rondes où brillaient l'œil noir de la truffe, la verte fée de la pistache? »

Pour faciliter la digestion entre deux plats, elle trempe un morceau de sucre dans du vin qu'elle boit avant de recommencer à se rassasier. « D'où me vient ce goût violent du repas des noces campagnardes? Quel ancêtre me légua, à travers des parents si frugaux, cette sorte de religion du lapin sauté, du gigot à l'ail, de l'œuf mollet au vin rouge, le tout servi entre des murs de grange nappés de draps écrus où la rose rouge de juin, épinglée, resplendit? » demande Colette dans *La maison de Claudine*.

Les noces durent plusieurs jours. Le festin commence avec la trempée à la santé des époux, et pendant que les invités défilent pour les embrasser, les verres se remplissent, s'entrechoquent et se vident. Suivent ensuite les plats à l'étouffée avec du civet de lièvre, du gigot à l'ail et des œufs pochés au vin rouge. Les hommes se défient pour boire un sceau de vin blanc et manger un gigot d'agneau entier, puis dansent jusqu'à l'aube. Gabrielle éprouve un plaisir sensuel lors de ces fêtes effrénées et de ces festins pantagruéliques accompagnés d'une gastronomie démesurée. Elle ne voudrait les manquer pour rien au monde.

« Je crois que le menu du repas était assez simple et très bon. Mais entre le brochet sauce mousseline et les entremets, - bastions de Savoie, nougats sur lesquels tremblait une rose de sucre filé – ma mémoire ne m'a rien légué. Car à la faveur de quelque gorgée de champagne, je tombais dans le brusque sommeil qui vainc à la table les enfants fourbus. » raconte-t-elle dans *Noces*.

Le dimanche des Rameaux, qui autrefois annonçait l'arrivée du printemps, les habitants de Saint-Sauveur apportent à l'église un gâteau en forme d'anneau, le gâteau cornu, et en demandent la bénédiction. Celui des pauvres est fait avec de la

pâte à pain alors que celui des riches est une brioche. Mais tous les deux ont trois ou six cornes, destinées à chasser le Malin et à détourner les tentations.

La tradition de la galette avec du fromage frais - appelé le « fras », du latin fractus, « cassé » - de la crème, du beurre et des œufs existe encore aujourd'hui à Saint-Sauveur. Le petit gâteau salé est fait de farine, d'œufs et de beurre et farci avec du fromage, des épinards, des patates ou de la courge. C'est l'équivalent de la quiche lorraine de Bourgogne sans lardons ni jambons... Colette a toujours critiqué la préférence des Parisiens pour la viande, ayant elle-même un penchant pour les mets à base de fromage. « C'était hier et avant-hier la fête de Saint-Jean, mais ce n'est pas comme à Saint-Sauveur où on fête la Sait-Jean en mangeant pendant huit jours ces galettes variées. Tu te souviens? Et la galette au fromage ? Rameau la faisait délicieuse et jamais plus, depuis notre départ de Saint-Sauveur, je n'en ai mangé. Tu sais que cette galette se fait avec du fromage frais, de la crème, du beurre et des œufs? » écrivait Sido à sa fille. D'autres fois, la saveur d'un légume tout simple comme la betterave rouge assaisonnée d'un peu de sel et de poivre et arrosée d'un fil d'huile et de vinaigre, peut s'affiner si on pose le tubercule sur les braises chaudes alors qu'une truffe y avait été déposée auparavant...

« Il n'y a rien pour dîner ce soir... Que pourrions-nous faire? ». Sido demande aux membres de la famille ce qui leur ferait plaisir, tout en sachant pertinemment que personne ne lui donnera une réponse satisfaisante. Le Capitaine voudrait des aubergines et des tomates crues avec beaucoup de poivre, un demi verre de vin et un café très sucré, alors que le plus grand, Léo – qui se nourrira toute sa vie de pâtisseries, de sirop et de fondant – veut une brioche aux fruits qu'il pourra tremper dans son gros bol de chocolat chaud. Quant à Achille, il veut du chou rouge mariné alors que Gabrielle demande une soupe au lait, assaisonnée de sucre, de sel, de poivre, d'une noix de beurre frais et de deux bouts de pain grillé jetés dedans au dernier moment.

Tout ceci ne ressemble pas à un véritable souper pour Sido, qui décide alors de son plein gré de rajouter quelques tranches d'épaule d'agneau en musette, - le nom vient du sac en toile, qui a la même forme, suspendu à la tête du cheval pour lui servir de mangeoire – cuites à feu doux sur un angle du grand poêle. Ou alors elle rajoute quelques rouelles de veau aux carottes et aux girolles, un ragoût d'agneau ou de bœuf accompagné de carottes et de chanterelles, laissé de côté pour rendre son jus dans la casserole en guise noire, dans laquelle on a jeté deux morceaux de sucre pour atténuer l'acidité de la sauce et garantir une viande souple et grasse. C'est une des astuces qui étaient transmises de bouche à oreille à l'occasion de fêtes solennelles, comme le baptême d'un premier-né ou une confirmation. Lors des repas de noces, elles s'échappaient des lèvres déliées par le vin. C'est ainsi que Sido sut comment cuisiner la boule de viande de poule, ce gésier en forme

d'œuf cousu dans la peau de la poule désossée, avec ses tranches larges et rondes dans lesquelles brillent l'œil noir de la truffe et la fève verte de la pistache.

Les repas en famille se terminent parfois avec de la confiture de pomme, caramélisée auparavant dans un récipient d'argile, et au parfum particulier. Les nombreux stratagèmes culinaires transmis par Colette à ses lectrices lui avaient été enseignés par sa mère. Parmi ceux-ci figure le secret pour une cuisson parfaite de l'entrecôte Bercy.

Sido est une adepte de Fourier et applique ses règles de vie également en cuisine. Elle n'oblige pas ses enfants à manger ce qu'ils ne veulent pas et elle respecte leurs goûts qu'elle essaie de développer dès leur plus jeune âge, selon les principes de la gastrosophie. Ils doivent apprendre à déchiffrer un plat, à en distinguer les ingrédients. L'aspect et la couleur doivent attirer l'œil, le craquètement de la friture ou des biscuits doivent caresser l'oreille et les épices doivent titiller l'odorat... Fourier conseille cinq repas par jour, légers et variés, à base de fruits, de légumes et de viandes blanches plutôt que rouges. Et comme il ne faut surtout pas se priver du plaisir de manger, du moment que ce dernier joue un rôle guérisseur important, il est conseillé de faire un usage modéré et rationnel des plats choisis pour satisfaire ses envies de gourmandise.

Chez les Colette on ne prie pas, même si Sido va à la messe – elle prend avec elle le chien qui grogne au moment de l'élévation de l'hostie, au grand dam du curé – fait baptiser sa fille et lui permet d'aller au catéchisme et de faire sa première communion. La famille ne fête pas Noël non plus. « Il vous paraîtra étrange que mes Noël d'enfant –là-bas on dit “nouël” - aient été privés du sapin frais coupé, de ses fruits de sucre, de ses petites flammes. Mais ne m'en plaignez pas trop, notre nuit du vingt-quatre était quand-même une nuit de célébration, à notre silencieuse manière. ... Nous n'avions ni boudin noir, ni boudin blanc, ni dinde aux marrons, mais les marrons seulement, bouillis et rôtis, et le chef-d'œuvre de Sido, un pudding blanc, clouté de trois espèces de raisins, - Smyrne, Malaga, Corynthe – truffé de melon confit, de cédrat en lamelles, d'orange en petit dés » se souvient l'écrivaine dans son livre *De ma fenêtre*.

Après avoir passé la soirée dans le silence, à lire et à jouer au domino, et que les coups de la pendule de marbre blanc annoncent minuit, voilà qu'un pudding fait son apparition sur la table, précédé du doux parfum de la sauce bouillante au rhum qui le recouvre. Les adultes l'accompagnent d'un verre de vin blanc frontignan ou avec un petit verre de Cassis préparé pour l'occasion. (Colette décrira plus tard le spectacle extraordinaire des ondoiements des poules enivrées, piaillant et entonnant des airs de garde du corps, auxquelles Sido avait jeté les restes de fruits pressés et imbibés d'alcool). Les enfants boivent une tasse de thé de Chine, accordé seulement en cette occasion pour les garder réveillés.

À Nouvel-an, des cadeaux très modestes sont distribués : une douzaine d'oranges, une poignée de dattes ou de fruits exotiques, imprégnés du soleil des terres lointaines et achetés à Auxerre, là où Sido se rendait tous les six mois pour acheter des épices, du thé, du pain de sucre, des confitures, du chocolat, de la cannelle, de la vanille, de la noix de muscade, des raisins secs, des fruits confits, du rhum, du poivre noir et des olives. La remise des cadeaux a lieu après la cérémonie de distribution du pain aux pauvres. C'est un moment que Gabrielle attend toute l'année. Lorsque, à l'aube, le garde champêtre annonce l'arrivée de l'an nouveau, elle saute en bas du lit avec des larmes d'impatience et va voir le boulanger qui dépose des montagnes de pain devant leur porte d'entrée. Avec ses frères, elle le distribue aux pauvres et aux mendiants qui sonnent à leur porte. Quand la procession des plus nécessiteux diminue, elle lèche la farine qui se trouve sur la croûte des grosses miches de pain rond.

En 1890, la famille Colette quitte Saint-Sauveur. Le déchirement est dramatique. Le 15 juin ils mettent aux enchères leurs meubles et les plus offrants s'adjugent les lits, les armoires, les miroirs, les chandeliers, les tableaux, les objets d'art, les œuvres de Voltaire, de Goethe et de Schiller reliées en cuir et avec des frises dorées. Gabrielle sauve son cher Balzac, mais souffre de voir des objets de leur vie privée exposés en public. La famille va vivre à Chatillon-Coligny, dans le Loiret, là où le fils exerce en tant que médecin.

La nostalgie de l'enfance poussera l'écrivaine à transformer son village d'origine en mythe. Elle y retournera souvent à travers ses souvenirs, presque jamais dans la réalité. La magie des odeurs, le murmure des voix et l'harmonie du jardin ne font plus partie de sa maison natale. Il est inutile d'y retourner, la demeure a perdu son sens à jamais.

UNA GRANDE GOURMANDE

UNE ÉCRIVAINNE SUR SCÈNE

Romans, essais, articles, adaptations théâtrales, scripts de film, conférences et même le texte d'un ballet, *L'enfant et les sortilèges*, avec la musique de Ravel... Colette écrit de tous les genres. Sa mère lui fait la morale, elle lui fait remarquer qu'il est certes très flatteur qu'on lui demande d'écrire des articles, mais d'après elle ce n'est que perte de temps et distraction inutile. Elle a l'impression qu'elle gâche son talent qui pourrait être consacré à un travail plus ambitieux. Mais le besoin d'argent est pressant. « Il faut bien que je mange ! » lui répond-elle. Les livres ne lui rapportent guère, et de toutes façons c'est le mari Willy qui en a le monopole. Gabrielle décide alors de se lancer dans une activité qui plaît encore moins à sa mère : la scène. « Si je n'arrive pas à gagner mon pain avec mes best-

selliers, je le ferai avec mes spectacles ! » déclare-t-elle. Les gains sont immédiats et considérables et les rentrées atteignent même parfois mille francs par soir. « Oh mon Dieu, combien d'argent ! » s'exclame Sido.

Le 6 février 1906, dans le pantomime *Le Désir, l'Amour et la Chimère*, elle interprète un fauve, et, tout de suite après, dans *La Vagabonde*, elle se transforme en gitane. Elle est toute nue sous ses haillons et les critiques font vite remarquer que c'est une curiosité morbide qui pousse le public à aller la voir. L'année d'après elle joue un rôle encore plus audacieux. Dans le pantomime *La Chair*, elle se retrouve avec un sein dénudé après une dispute avec son amant. C'est un scandale mais aussi un succès. Elle va en tournée à Avignon, Marseille, Toulon, Nîmes, Bordeaux, Rennes, Bruxelles... Elle se sent abasourdie et épuisée mais contente à la fois. « Au fond, dit-elle, danser toute nue ou se mettre à nu dans un roman n'est pas si différent ». Une de ses nièces, en voyant une de ses photos sur un journal, fait la remarque suivante : « Mais on voit vraiment tout de tante Colette ! » Sido reste bouche bée.

En 1909, elle joue dans sa propre comédie *En Camarades* qui parle des couples libres. Mais les critiques sont plutôt négatives : la voix n'est pas mélodieuse, la diction n'est pas naturelle, l'allure est rigide et le visage manque d'expression. Pour la consoler, son amie Missy l'emmène à dîner Chez Palmyre. Les habitudes alimentaires de Missy sont très particulières car elle ne mange ni œufs, ni poisson, ni porc, ni tomates, ni fromages, ni desserts, et se limite souvent à grignoter la côte blanche de la laitue ou la partie inférieure des cuisses de poulet. « Elle nous comble d'attentions maternelles, elle nous fait des cadeaux, elle nous donne des fruits et fait cuire des petits steaks pour Missy ! » écrit Colette au sujet de la propriétaire du local, lieu de rencontre des homosexuels, des hommes aux cheveux longs et des femmes aux cheveux courts. La figure de cette hôtelière, amie de Toulouse-Lautrec, ainsi que la description de l'auberge se retrouvent plus d'une fois dans le livre *L'Envers du music-hall*.

« Il est dix heures du soir. Ils ont tellement fumé ce soir au bar Semiramide que ma confiture aux pommes a comme un vague parfum de maryland... » Entretemps, la patronne a mis sur le feu un formidable bouilli qui servira de base au repas du dimanche.

« Quinze kilos de bœuf, ma chère, ainsi que les abats de six poulets ! Il y en aura assez, non ? Je le servirai comme plat d'entrée au déjeuner et avec une salade pour le dîner. Puis on aura du consommé jusqu'à en avoir la nausée. » Alors qu'elle mange, l'écrivaine observe danser les actrices oisives et les fêtards du quartier qu'elle trouve plus beaux qu'un ballet classique.

Dans le pantomime *Pan*, la jupe de Colette - qui n'a d'ailleurs jamais eu peur de s'exhiber en costumes très légers ni de faire des choses qui ne se font pas dans des théâtres respectables - est encore plus courte, mais c'est dans la pièce *Rêve*

d’Egypte que le scandale éclate. L’écrivaine incarne une momie libérée peu à peu de ses bandages par Missy. Les allusions explicites au lesbisme choquent et exaspèrent le public, qui râle et provoque l’intervention de la police. Le directeur du local annule les prochaines représentations et le spectacle est terminé.

Même les répétitions interminables et les repas pris sur le pouce dans de sordides cafés de gare se retrouvent dans le livre L’envers du music-hall, certains chapitres étant dédiés à ses amis acteurs dans les revues. Celles qui sont pressées et qui doivent être de retour pour huit heures ne doivent pas s’éloigner. À l’auberge du coin, un insipide ragoût de bœuf sur lit d’épinards ou une tranche de poisson à la fraîcheur incertaine les attend ...

L’acteur Gonzalez est un affamé perpétuel et vit dans la misère mais, par dignité, il cache sa situation en trouvant une excuse pour s’éloigner lorsque les autres se mettent à table. À Tarascon il avait disparu alors que tous dévoraient l’omelette au lard, le bœuf tiède et le poulet dégoûtant ; il revenait alors que le café au goût de gland était servi...

Colette eut pitié de lui et acheta deux douzaines de saucisses chaudes à la station de Lourdes. Elle l’invita à s’en servir avant qu’elles ne disparaissent sous son nez, sinon Hautefeuille les aurait attrapées, bien qu’il soit déjà assez gros...

Quant à Scampolo, une jeune actrice, elle préférait s’abstenir. La seule idée de manger la rendait malade. Assise à table sur la terrasse devant une assiette de bœuf tiède, elle ne la touchait même pas... Il y avait aussi des petits pois qui puaient le chien mouillé...

Le fait de fréquenter le milieu du théâtre lui donne l’occasion de rencontrer Carolina Otero, connue sous le nom de la Belle Otero, l’étoile des Folies-Bergères, qui l’invite à un de ses repas entre femmes, précédé inévitablement d’une partie de bésigue. Madame Otero et Colette sont d’accord que la véritable fête gourmande n’est pas un repas composé d’hors-d’œuvres, de premiers plats et de rôti. Un puchero, avec de la viande de bœuf, un pied de porc, du lard gras, une poule bouillie, des longanizas, des chorizos, des légumes, une montagne de garbanzos et des épis de maïs, voilà un bon plat pour qui aime manger... L’écrivaine a toujours aimé manger, mais son estomac n’était rien par rapport à celui de Lina. Sa splendeur se dissipait pour laisser place à une expression de douce volupté et d’innocence. La beauté de ses dents, de ses yeux et de sa bouche brillante était celle d’une jeune fille. Rares sont les beautés qui peuvent se goinfrer sans perdre leur élégance ! La gourmande a trouvé quelqu’un qui mange plus qu’elle. Le puchero ressemble au bouilli piémontais aux légumes mais avec en plus des longanizas, sorte de grosses saucisses noires, des chorizos, aussi une sorte de salamis et des garbanzos, c’est -à-dire des fèves. C’est un véritable plat pour les grands appétits.

À 35 ans Colette interprète le rôle de Claudine sur scène. « Un rôle difficile – lui dit sa mère – mais puisque tu en es l’auteur tu es aussi capable de l’interpréter ». Pour l’occasion, Latinville invente la glace Claudine et un pâtissier de la rue du Bac crée la tourte Claudine. Quand des amis viennent la trouver, Colette leur offre un gigot d’agneau « de onze heures », dont le chiffre ne se réfère pas à l’heure pour le manger mais au temps de cuisson. Le gigot est si tendre qu’on pourrait le manger à la cuillère. Un jour, elle confie à son amie Marguerite Moreno son désir le plus cher : pouvoir manger à satiété. La nourriture est le véritable leitmotiv de sa vie. Le moment des repas, essentiel et à ne manquer sous aucun prétexte, est ce qui ne varie jamais au cours de ses journées, même si parfois elle est très prise par l’écriture, les spectacles de mime ou les obligations familiales et sociales.

« La gourmandise est plus modeste, plus profonde aussi. Elle est d’essence à se contenter de peu. Tenez, hier matin, j’ai reçu de la campagne, par avion...

- J’en ai l’eau à la bouche!

- Oh? ce n'est sûrement pas ce que vous croyez, ma gourmandise remonte à des origines rustiques, car c’était une tourte de pain bis de douze livres, à grosse écorce, la mie d’un gris de lin, serrée, égale, fleurant le seigle frais, et une motte de beurre battu de la veille au soir, qui pleurait encore son petit-lait sous le couteau, du beurre périssable, point centrifugé, du beurre pressé à la main, rance deux jours après, aussi parfumé, aussi éphémère qu’une fleur, du beurre de luxe...

- Quoi, une tartine de beurre!

- Vous l’avez dit. Mais parfaite ».

Elle aime la nourriture simple, la gourmandise aux origines rustiques, comme la miche de pain avec une croûte épaisse, à la mie grise comme le lin, compacte, homogène, dégageant un parfum de seigle frais. Elle la goûte avec un petit morceau de beurre fait le soir d’avant, qui secrète du petit lait sous la lame du couteau, un beurre périssable, pas baratté mais pressé à la main. Et puis le lard, tout aussi rustique, qui abrite une saveur particulière, également utilisé pour assaisonner la soupe. Et encore les châtaignes, qui, avec leur merveilleuse chair blanche sont un complément providentiel aux modestes repas. Un pain délicat apporté par la saison froide avare de lentilles et de haricots secs, qui abonde quand tout devient rare, quand la terre se referme sur elle-même. Les châtaignes bouillies – dans une eau de cuisson salée – épluchées, libérées de leur seconde peau et des petites cloisons, réduites en une purée homogène avec du sucre en poudre puis pressées à l’aide d’un tissu fin pour former des petits gâteaux sont un don simple mais sain, un dessert complet s’il est servi avec de la confiture rouge. Un verre de cidre pétillant ou de vin blanc plutôt doux s’accordera parfaitement avec ce plat.

À la fin du mois de mars 1913, Colette a quarante ans, est enceinte de six mois et interprète sa dernière pièce de théâtre, L’oiseau nocturne. Ses amis acteurs sont à

ses petits soins, la gâtent et lui apportent dans sa loge le café juste filtré, un bout de pain aéré, souple et léger, acheté exprès pour elle. Et quand elle a des envies de boisson fraîche... L'écrivaine va souvent passer d'agréables soirées dans la loge de son amie d'enfance Musidora. « Je me souviens que, toute encombrée d'une grossesse, je m'ennuyais du music-hall, et j'allais souvent passer des soirées paisibles dans la loge de Musidora, que j'ai connue au sortie de l'enfance... Vedette, elle trônait dans une loge tendue de papier blanc et rose, pourvue d'un divan rembourré de noix et d'un fauteuil d'osier... J'allais oublier le meuble essentiel: une grande jarre méridionale qui contenait, pétillante et renouvelé, la boisson inoffensive nommée 'frênette', que fabriquait l'habilleuse. L'unique fauteuil d'osier, le plus grand verre de frênette fraîche, tout cela était mon lot de privilégiée. »

Toutefois, le physique de Colette n'est plus compatible avec le rôle d'actrice. Alors elle change de direction et se lance dans de nouvelles expériences dans le but de décrire des choses que peu de lecteurs ont l'occasion de faire. Elle monte dans un dirigeable et fait un vol en montgolfière... Mais elle n'oublie pas la cuisine pour autant et se fait photographe derrière une table dressée alors qu'elle coupe du pain et prépare un pâté d'anchois. Elle se rend au tribunal et suit les procès, à la manière d'un détective amateur intéressé au genre d'hommes qui ôtent la vie de leurs semblables. Elle analyse la psychologie des accusés, reporte le point de vue de la défense et décrit le comportement des témoins et de l'assistance. Entre un article et un autre, elle écrit Mitsou, une histoire d'amour entre une actrice de variété et un jeune officier, publié en mai 1919. C'est « la Grande Guerre vêtue de ses plus beaux atours pour aller sur scène » dit-elle. Proust pleure en lisant la lettre écrite par le lieutenant à Mitsou avant de partir au front et qui raconte leurs adieux au restaurant. La lettre qui accompagne l'envoi d'une copie de son dernier roman *À l'ombre des jeunes filles en fleur*, à peine publié, contient la dédicace : « À Madame Colette, en souvenir attendri et émerveillé de Mitsou ». Ce sont les jours entre l'armistice et la signature du traité de paix.

MENUS DE MARIAGE... ET NON SEULEMENT

TROIS MARIAGES ET NEUF DÉMÉNAGEMENTS

Colette était arrivée à Paris en 1893, en tant qu'épouse de Willy, marié à Châtillon le 15 mai. En fait, le nom complet de son mari est Henry Gautier-Villars et appartient à la fameuse dynastie d'éditeurs d'œuvres scientifiques. Libertin impénitent et fasciné par les adolescents, il est le mouton noir d'une famille de catholiques pratiquants, qui observe le carême et le jeûne du vendredi. Ils

voudraient un mariage profitable pour leur fils, une alliance de patrimoines. Colette n'a pas de dot et sa belle-famille ne participe pas à la cérémonie qui se déroule sans tambour ni trompette. Le repas de noces est simple, mais très bon. À Paris, ils vont habiter au numéro 55 du Quai des Grands-Augustins, dans la garçonnière sombre et poussiéreuse de Willy, pleine de vieux journaux jaunis avec le temps, de classeurs et de cartes postales pornographiques. Les seules choses nouvelles sont les casseroles, jamais utilisées. Le matin, tous deux traversent le Pont Neuf et vont dans une crèmerie prendre un chocolat chaud et un croissant déjà un peu dur. À midi, ils mangent dans une brasserie et le soir, ils sont souvent invités par des connaissances de Willy.

Quelques mois plus tard, ils déménagent au numéro 28 de la rue Jacob. La cuisine se trouve de l'autre côté du palier et les murs des chambres sont couverts de milliers de confettis en forme de losange collés par le locataire précédent. Le soir, après les concerts ou le théâtre, Colette s'assoupi en balançant les jambes, jusqu'à ce qu'un sorbet au citron la réveille et la ramène à la réalité. Parfois, la tristesse l'envahit quand elle se trouve dans cet appartement lugubre, là où le poêle est allumé de septembre à juin. Pour lutter contre cet état, elle avale des quantités énormes de bananes, « comme un singe », sans compter les bonbons et les quantités de sucreries. Cependant, habituée aux repas substantiels de la Bourgogne, elle dépérit et a mauvaise mine. Elle reprend des couleurs uniquement quand elle va trouver la famille de Willy en campagne, où elle dévore des quantités de tartines au beurre avec de la confiture faite maison. Dans les lettres qu'elle écrit à Sido, elle n'avoue jamais sa nostalgie mais lui raconte seulement les plaisirs de la vie parisienne. Elle décrit les animaux détenus par les excentriques personnages qu'elle rencontre : les lézards verts, les souris blanches qui courent sur les épaules de leur patronne, les loirs ou encore les couleuvres qui font office d'animaux de compagnie. Elle lui parle aussi d'une charrette pleine de poules qui se renverse dans une ruelle de Montmartre. Face aux cris stridents des gallinacées épouvantées, Colette s'exclame : « Mais c'est Saint-Sauveur ! »

Elle tombe malade. Sa mère vient la soigner et lui achète les primeurs chez les maraîchers de la rue de Buci : des fraises, des cœurs de laitue, des oignons roses... Et puis elle lui cuisine un carré d'agneau. Un ami lui apporte un Quillet au chocolat acheté à la pâtisserie du même nom alors que Léontine de Caillavet lui apporte des ananas et des pêches. Elle va en convalescence en Bretagne, à Belle-Isle-en-Mer, où elle se baigne dans la mer, grimpe sur les rochers et mange du poisson. Puis elle va à Champagnole, dans le Jura, où elle se lève à l'aube pour aller cueillir les mûres sauvages. À midi et le soir elle mange des truites fraîches du jour, des langoustes, des cailles, des lièvres et des perdrix chassées par des braconniers. Elle écrit son premier livre de la série Claudine que Willy jette au fond d'un tiroir. Il l'exhumera à l'occasion du déménagement à la rue de

Courcelles 177 bis, un appartement dans lequel le couple organise des rencontres tous les mercredis après-midi. Si les invités arrivent au dernier moment, ils doivent se contenter de la fortune du pot et manger ce qu'il y a. Colette sait se faire apprécier de ses hôtes en tant que maîtresse de maison grâce à son style champêtre et chaleureux. Elle propose un riche buffet composé de petits fours, de foie gras, de caviar Beluga, de sandwiches farcis, de fraises et de petits plats au gingembre. Les invités boivent une coupe de champagne et sirotent des jézabels, cocktails alcoolisés et créés selon la fantaisie de chacun. Accroupie à l'orientale devant le marbre du foyer, comme Claudine, Colette fait fondre du chocolat sur la flamme à l'aide d'une grille carrée faite de fils d'argent et en soulève de fines lamelles avec la pointe du couteau.

À la fin de l'été, elle va à Bayreuth avec son mari pour assister à un concert de Wagner. Pour tenir le coup face au rythme effréné des concerts, des expositions et des avant-premières, elle se nourrit de saucisses chaudes et de pâtisseries à la crème qu'elle aime tant.

Quand elle retourne à Paris, elle voudrait se tenir un peu en retrait de cette vie mondaine qui la rend prisonnière. Elle est nostalgique de la vie en province, de la nourriture qui s'y trouve et de la liberté d'aller et venir sans devoir rendre des comptes à personne. Au printemps, elle se réfugie dans le domaine des Monts-Boucons que Willy vient d'acheter, près de Besançon.

Elle refait le jardin avec des petits bosquets et des buissons, transforme une grotte en un lieu où s'isoler et s'occupe des pucerons présents sur les pommiers. Elle profite du soleil, se gave de pêches au cœur violet et de cerises dépuratives, se nourrit de purée à la truffe, de tartes aux fruits et de soupe aux cerises, plat typique de la région. Des mois durant, elle vit dans une solitude de berger, en harmonie parfaite avec la nature. Les chats, les chiens, un vieux cheval, les hirondelles, les couleuvres et cinq petits rapaces perchés sur les arbres sont là pour lui tenir compagnie. Elle se promène, elle rêve et revit son enfance en se levant à l'aube comme quand elle était petite. Elle écrit la suite de Claudine pour qui les écrevisses ont le même pouvoir évocateur que les madeleines de Proust.

« Un petit gémissement de convoitise m'échappe, suscité par le parfum en traînée d'un plat d'écrevisses qui passe.

' Des écrevisses aussi ! Voilà, voilà ! Combien ? '

' Combien ! Je n'ai jamais su combien j'en peux manger. Douze d'abord, on verra après... Oh ces écrevisses ! Si vous saviez Renaud – là bas, à Montigny, elles sont toutes petites, j'allais les prendre au Gué-Ricard avec mes mains, pieds nus dans l'eau. Celles-ci sont poivrées à miracle. »

Lorsque Willy vient la trouver, elle lui prépare de la choucroute et des champignons à la crème, deux de ses gros plats préférés qui le font grossir. Ils

mangent de grandes quantités de nourriture, même quand ils décident de ne pas cuisiner, comme elle écrit dans l'Almanach de Paris An 2000.

« Le jour où on ne cuisine pas, on prend un verre de lait par-ci, une petite tranche de jambon par-là, un peu de soupe aux cerises avec des croûtons de pain et on termine avec des restes de fromage... C'est incroyable tout ce qu'on peut avaler quand on décide de ne pas manger ».

Après des années de séparation, Colette et Willy divorcent en juin 1910. Dans le livre *Mon apprentissage*, Colette se vengera de ses infidélités, même si c'est grâce à lui qu'elle a pu lier des amitiés importantes et qu'elle a pu développer son sens créatif, comme Sido l'avait initiée.

Le 19 décembre 1912 à 16h30 Colette épouse le baron Henry De Jouvenel, dit Sidi, directeur du journal *Le Matin* et future homme politique. La cérémonie de mariage est brève mais les festivités qui suivent durent une semaine. Les invités passent du déjeuner au dîner et du dîner au déjeuner jusqu'au réveillon de la veille de Noël. « Nous avons terminé notre semaine de fête en se couchant à 7h du matin. » Mais Colette souffre d'une entérite due aux excès et c'est à contrecœur qu'elle se met au régime. Les époux vont habiter dans un chalet de style suisse, un peu kitch et vulgaire, au numéro 57 de la rue Cortambert. Un jour, la fille d'un ami trouve l'écrivaine en train de nettoyer des haricots pour les mettre en conserve. À Corrèze, dans le château de son mari, entourée d'un millier d'animaux, elle recrée le jardin de Sido. Ses mains et ses bras sont dans un piteux état après avoir arraché les orties et taillé les buissons de roses. La nourriture de Colette est simple, à base d'ail et de beurre de bonne qualité. La gouvernante anglaise de leur fille, née le 3 juillet 1913, est une bonne cuisinière et elle leur prépare des meringues au cognac farcies à la crème. Le mari, fin gourmet, organise des itinéraires gastronomiques. Elle prend du poids, mais ne s'en fait pas. « Nous mangeons très bien » écrit-elle à Sido, qui trouve que sa fille a « un peu trop de quoi s'asseoir », en faisant référence à son postérieur.

Les rendez-vous sociaux, éditoriaux et journalistiques ne font qu'augmenter. Lorsqu'elle est critique de théâtre, elle rentre à la maison à 2h du matin et par conséquent elle somnole sur son bureau quand elle est au travail. Quand elle se réveille, elle a une faim de loup et avale son repas comme un monstre. En 1921, son mari est élu sénateur. Dans une lettre à Proust, qui lui a envoyé une copie des *Guermantes* et de *Sodome et Gomorrhe*, Colette explique qu'elle a du retard dans sa correspondance à cause de son implication dans la tournée électorale de son mari. Lorsqu'ils déménagent au boulevard Suchet, Colette organise des dîners pour ses invités. Parfois ils sont quatre-vingts, voire plus, et le président de la République en fait partie. Elle a une façon originale de disposer le couvert: à sa droite se trouve l'hôte le plus important tandis qu'à sa gauche se tient la chienne Pati-Pati, puis tous les autres invités suivent ensuite. Dans *Belle Vue*, Colette

énumère les plats qu'elle a l'habitude de partager avec sa chienne : de la soupe de poisson veloutée avec une bonne dose d'ail, une grosse portion de rôti de porc à la sauge accompagné de pommes et de patates, du fromage, de la confiture de poire aromatisée à la vanille, des amandes séchées et une carafe de rosé local.

Lorsqu'elle n'est pas prise par ses engagements ou qu'elle en a marre de faire la brave femme bourgeoise, elle appelle Francis Carco, un peintre et écrivain qui certains jours survit en dérobant le pain et le lait déposés à l'entrée de service des maisons des gens aisés. Elle va faire un tour avec lui dans les quartiers malfamés, discuter avec les voleurs et les prostituées, avant d'aller boire un verre de vin et casser la croûte dans un bistrot des Halles. Colette entretient une relation avec son beau-fils Bertrand. Bien que son mari désapprouve, il partage encore avec elle la maison et sa carrière pendant quelques années, jusqu'à ce que le scandale explose. Ils se retrouvent par hasard tous les deux en Algérie, là où l'écrivaine gave de couscous et de dattes son jeune amant, comme dans *Chéri* – livre qui a bien failli la brouiller avec son éditeur mais tout s'arrangeant par l'envoi d'une coupe de cristal bleu pleine de délicieux petits chocolats – où Léa, femme d'âge mûr, gave son bien-aimé de fraises et de café au lait, le fameux café au lait de concierge.

« Un certain 'café au lait de concierge' dont il est question dans *Chéri* a éveillé bien de curiosité que j'ai laissées – c'est le mot – sur leur faim. Une concierge me donna autrefois la recette d'un petit déjeuner propre à chasser le frisson des matins d'hiver.

Ayez une petite soupière – la petite soupière individuelle pour soupes gratinées, ou un gros bol, en porcelaine à feu. Versez le café au lait, sucré et dosé à votre goût. Préparez de belles tranches de pain – pain de ménage, le pain anglais ne convient pas – beurrez-les confortablement et posez-les sur le café au lait qui ne doit pas les submerger. Il ne vous reste qu'à mettre le tout au four, d'où vous ne retirerez votre petit déjeuner que bruni, croustillant, crevant ça et là en grosses bulles onctueuses.

Avant de rompre votre radeau de pain recuit, jetez-y une poussière de sel. Le sel mordant le sucre, le sucre très légèrement salé, encore un grand principe que négligent nombre d'entremets et pâtisserie parisienne, qui s'affadit faute d'une pincée de sel. »

L'ART DE BIEN MANGER

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 mère. 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, avec la complicité de quelque pêcheur, Colette va voir les casiers à homards et elle en choisit quelques-uns pour embaumer le court-bouillon du dîner. Elle aime les dévorer baignant dans leur jus composé de vin blanc, d’épices, de beurre et de persil.

En mai 1921, lors d’un dîner chez des amis, elle fait la connaissance de Maurice Goudekot, de dix-sept ans son cadet, « jumeau de la Tour Eiffel ». Colette, « cheveux courts et ondulés, yeux malicieux et visage pointu », est vautrée sur le canapé. À peine s’assied-elle à table qu’elle prend une pomme dans le panier à fruits et en croque un morceau, 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 Goudekot 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.

« Le menu du déjeuner de noces ne mentit pas à ce moment hivernal du printemps. Il comportait de fondants jambonneaux de cochon cuits en pot-au-feu, habillés de leur lard rosé et de leur couenne, mouillée de leur bouillon qui fleurait un peu le céleri, un peu la noix de muscade, un peu le raifort et tous les sains légumes, serviteurs aromatiques de la maîtresse viande. Nous eûmes aussi des crêpes... Se marie-t-on sans champagne ? Oui, si le champagne s'efface devant une de ces rencontres qui ensoleillaient nos auberges françaises en l'espèce celle d'un cru anonyme, sombre et doré comme une chasse espagnole, et qui tenait le coup devant le cochon et devant le fromage ... » racontera-t-elle plus tard dans *L'Étoile Vesper*.

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.

« Dîner chez le chambellan du Sultan. Mosaïques et lumières mouillent à flots les mur. Belle à force d'être vaste, la demeure reçoit encore la lune, qui coule du haut de sa cour ouverte, oùï les eaux murmurent. Le dîner arabe commence par un potage poivré, puis nous avons :

La pastilla, feuilletée, aux œufs, et poulets sucré.

Les pigeons.

Le poulet aux amandes fraîches.

Le mechouï.

L'alose.

Le mouton recouvert d'olives et d'écorces de citrons.

Les fonds d'artichauts, posés sur une viande très cuite.

Du mouton, servi avec les pommes vertes cuites.

Le couscous aux raisins et pois chiches, avec le lait caillé.

Le turban du Cadi.

Les oreilles du Cadi.

L'orangeade sans eau.

Le café, le thé à la menthe.

Et, plus tard, le lait d'amandes. »

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 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.

« Pour deux litres de lait d'amandes il faut plus d'un kg d'amandes fraîches et saines, épluchées. Pilez dans un mortier de marbre, avec une petite quantité de sucre. Ajoutez, goutte à goutte, l'eau nécessaire à l'émulsion. Pendant la nuit suivante, le mortier et son contenu, voilé d'un linge, resteront au frais. Le lendemain, filtrez, dans une poche de baptiste, ou de mousseline à trame serrée. Goûtez, sucrez, encore un peu, ajoutez la quantité d'eau qui manque encore à vos deux litres...

Ne frappez jamais le lait d'amandes, mais laissez flotter, sur son onde un peu bleue, crémeuse, une feuille de citronnelle verte, à peine émergée comme une jonque de Chine... Et n'oubliez pas non plus – tout est perdu sans elle ! – la goutte d'essence de rose, une goutte, une seule... »

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 et 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 figes 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.

«En forêt du Dom, il est une auberge... Son renom se fait si vite qu'il n'est pas besoin de la désigner plus clairement. Le lieu est beau, en pleine forêt profonde, et la route romantique tourne à souhait pour l'attaque des diligences... Les soirs d'été, deux, trois tables rudimentaires, égaillées sous les acacias, attendent les amateurs de gibier, et les friands du poisson que j'appelle "le poisson au coup de pied".

« Est-ce une recette? Non. Un accommodement culinaire primitif, vieux comme l'olivier, comme la pêche au trident. Jamais cuisson n'a demandé moins d'apprêts, il n'y faut que la manière.

Ayez seulement... une forêt provençale, tout au moins méridionale. Fournissez-vous-y de bois choisi : bûches cornues d'olivier, fagots de ciste, racines et branches de laurier, rondins de pin pleurant la résine d'or, menue broussaille de térébinthe, d'amandier, n'oubliez pas le sarment de vigne. A même la terre, entre quatre gros éclats de granit, bâtissez, allumez le bûcher. Pendant qu'il flambe, rouge, blanc, cerise, léché d'or et de bleu, il n'y a rien à faire que le regarder. Le ciel vert du crépuscule provençal, au-dessus de lui, tourne au bleu de lac.

Les flammes baissent, se couchent; vous avez sous la main, n'est-ce pas, une ou plusieurs belles pièces de poisson méditerranéen, tout vidé? Vous avez acquis à Saint-Tropez une rascasse monstrueuse, à gueule de dragon, ou vous avez apporté de Toulon les malins mulets à dos noirs, et vous n'avez pas omis, vidant ceux-ci ou celle-là, de glisser, tout le long de leur ventre creux, un fuseau de lard? Bon. Apprêtez votre balai, j'appelle ainsi ce bouquet odorant de laurier, de menthe, de

pebredaï, de thym, de romarin, de sauge, que vous avez noué avant d'allumer votre feu. Apprêtez donc le balai, c'est-à-dire qu'il trempe dans un pot empli de la meilleure huile d'olive mêlée de vinaigre de vin – ici nous n'admettons que le vinaigre rose et doux. L'ail – vous pensiez naïvement qu'on pouvait se passer de lui? - pilé, jusqu'à consistance de crème, rehausse le mélange comme il convient. Du sel, peu, du poivre, assez.

Attention. Votre feu n'est plus que braises bientôt. Un lit épais de braises qui chante bas, des tisons qui flambent encore un peu; une fumée translucide, légère, porte à vos narines l'âme consumée de la forêt... C'est le moment de donner le magistral coup de pied qui envoie, au loin, bûches, brandons et fumerolles, qui découvre et nivelle le charbon ardent d'un rose égal, met à nu le cœur pur du feu sur lequel halète un petit spectre igné, bleuâtre, plus brûlant encore que lui.

Un vieux gril, à trois pieds hauts, salamandre tordue au service de la flamme, reçoit le poisson béni de sauce, et le tout se plante d'aplomb, en plein enfer. Là!... Vous n'en êtes pas encore à la maîtrise de l'homme du Dom, l'homme de qui l'on ne voit que l'ombre sur le feu, le bras noir armé du balai aromatique, le bras noir sans cesse humectant, aspergeant, retournant le poisson sur le gril, pendant... Pendant combien de temps? L'homme noir le sait. Il ne mesure rien, il ne consulte pas de montre, il ne goûte pas, il sait. C'est affaire d'expérience, de divination. Si vous n'êtes pas capables d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine.

Le "poisson au coup de pied" saute de son vieux gril dans votre assiette. Vous verrez qu'il est raide, vêtu d'une peau qui craque, s'exfolie et bâille sur une chair blanche, ferme dont la saveur se souvient de la mer et des baumes sylvestres. La nuit résineuse descend, une lampe faible, sur la table, dénonce la couleur de grenat du vin qui emplît votre verre... Marquez, d'une libation reconnaissante, cet instant heureux. »

Elle étale sur la table sous la treille 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.

« Les jours attendris ne manquent pas, dès février. Nous prenions nos bicyclettes, un pain frais bourré de beurre et de sardines, deux ‘friands’ feuilletés à la saucisse, acquis chez un charcutier près de La Muette, et des pommes, le tout ficelé au long d’une gourde clissée, pleine de vin blanc... Pour le café, nous le buvions du côté de la gare d’Auteuil, bien noir, bien insipide, mais brûlant, et sirupeux à force de sucre.

Peu de souvenirs me sont restés aussi sentimentaux que celui de ces repas sans couverts ni nappe, de ces promenades sur deux roues. » 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.

« Dans la salle à manger, qui n’était point monumentale mais basse et soigneusement assombrie, une douzaine de petites tables égaillées, nappées de grosse toile basque, rassurèrent mon insociabilité. Point de beurre en coquille, point de maître d’hôtel en frac noir-verdâtre, point de porte-bouquets parsimonieux contenant un anthémis, une anemone fatiguée, un brin de mimosa. Mais un gros dé de beurre glacé, et, sur la serviette pliée, une rose de rosier grimpant, une seule rose aux lèvres un peu roussies par le mistral et le sel, une rose que je serais libre d’épingler à mon sweater ou de manger en hors-d’œuvre. Entre les tables, Lucie, distraite, lasse et poudrée, portait l’omelette à la ciboule, la cervelle en beignets et la daube de bœuf.»

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», Colette va à la recherche des précieux tubercules, «joyaux 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.

«Trop chère pour nous, la truffe du Périgord céda la place, l’hiver, à la truffe de Puisaye, qui est grise, à peu près insipide, et dont le parfum abuse l’ignorant. Mais, grise ou noire, enfermez la truffe, brossée, dans une papillote de papier huilé, glissez-la, au devant du feu, dans une taupinière de cendre très chaude. Égrenez, au sommet du tumulus minuscule, de menues braises – l’inspiration, la légèreté de main aidant, vous exhumez, une demie heure plus tard, des truffes pour la croque-au-sel.»

Ou bien :

«Elle ne vous donnera pas, une fois étrillée, grand-peine; sa souveraine saveur dédaigne les complications et les complicités. Baignée de bon vin blanc très sec — gardez le champagne pour les banquets, la truffe se passe bien de lui — salée sans excès, poivrée avec tact, elle cuira dans la cocotte noire couverte. Pendant vingt-cinq minutes, elle dansera dans l'ébullition constante, entraînant dans les remous et l'écume — tels des tritons joueurs autour d'une noire Amphitrite — une vingtaine de lardons, mi-gras, mi-maigres, qui étoffent la cuisson. Point d'autres épices! Et "raca" sur la serviette cylindrée, à goût et relent de chlore, dernier lit de la truffe cuite! Vos truffes viendront à la table dans leur court-bouillon. Servez-vous sans parcimonie; la truffe est apéritive, digestive.»

«Ne mangez pas la truffe sans boire. A défaut d'un grand ancêtre bourguignon au sang généreux, ayez quelque Mercurey ferme et velouté tout ensemble. Et buvez peu, s'il vous plaît. On dit, dans mon pays natal, que pendant un bon repas, on n'a pas soif, mais bien "faim de boire".»

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 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 maire Fiorello La Guardia sont présents 800 invités. Le carton d'invitation de l'écrivaine, qui apparaît sous le nom de Madame Goudekot, 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 que les saveurs de la campagne arrivent à son domicile.

« 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... Faute 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 le café » dit-elle. L'échelle des pompiers arrive juste à temps.

« Colette aimait les petits oiseaux. Certes elle avait une admiration pour ceux qu'elle voyait de son radeau. N'a-t-elle pas écrit *Le moineau, ce piéton* ? A ceux là elle ne voulait aucun mal. Par contre passereaux, alouettes ou ortolans, de préférence en forme de pâté, convenaient admirablement à son idée de la gastronomie. Car elle avait sur le sujet de belles et bonnes opinions que j'ai toujours respectées. » a écrit à son sujet Raymond Oliver, qui a transcrit la recette de sa tourte de mauviettes.

«Comptez six oiseaux pour deux. Il est difficile de faire des tourtes individuelles. Désosser entièrement les oiseaux et les mariner quelques heures en les assaisonnant, en les aspergeant d'armagnac jeune et émiettant quelques fleur de thym. Faire une farce avec porc, gras de jambon sec, volaille, en parties égales. Assaisonner avec un peu de quatre-épices, sel et poivre. L'assaisonnement doit être discret. Couper autant de dés de foie gras et de truffes qu'il y a d'oiseaux.

Préparer une abaisse de très bonne pâte soit feuilletée soit brisée pour le fond et feuilletée pour le couvercle. Opérer comme pour une tarte Pithiviers. Une couche de farce, les oiseaux farcis avec un dé de foie gras et un de truffe, disposés en couronne. Recouvrir de farce et de pâte. Bien sceller. Dorer au jaune d'œufs. Cuire 30 minutes à four gai. Laisser à four tiède 15 minutes, et servir. Vous pouvez accompagner d'une petite sauce ou tout simplement de crème de lait dans laquelle on aura ajouté un peu de beurre fondu. Le tout assaisonné et fouetté. »

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, comme celui à la cendre et à la glaise, dont elle parle dans *Prisons et paradis*.

« J'ai gardé pour la fin la recette d'un poulet à la cendre et à la glaise. ..Elle semble barbare. Elle rappelle celle du poulet chinois, scellé dans la laque, sauf que le poulet à la cendre demande qu'on l'englue, emplumé, dans l'argile lisse, la glaise des sculpteurs. Il ne faut que le vider avec soin, le poivrer et le saler intérieurement. Sa graisse, prisonnière, suffit à tout. La boule d'argile et son noyau gallinacé subissent une crémation assez longue au sein d'une cendre épaisse, de toutes parts entourée de braises qu'on attise, qu'on renouvelle. La molle argile, au bout de trois quarts d'heure, est un œuf de terre cuite. Brisez-le : toutes les plumes, une partie de la peau restent attachées aux tessons, et la perfection sauvage du tendre poulet vous incline vers une gourmandise un peu brutale et préhistorique ... »

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, décrite dans *Prisons et paradis*.

« Laquelle d'entre vous se doute, lectrices, en savourant l'authentique 'lièvre à la royale', fondant, chaud à la bouche, que soixante – vous lisez bien *soixante* – gousses d'ail ont coopéré à sa perfection ? Un lièvre à la royale réussi n'a pas goût d'ail. Sacrifiées à une gloire collective, réduites à une consommation sans seconde, les soixante gousses d'ail, méconnaissables, sont pourtant présentes, indiscernables, cariatides qui soutiennent une flore légère et grimpante d'épices ménagères... »

COLETTE EN ITALIE

LES HEURES LONGUES PENDANT LA GRANDE GUERRE

Au mois de juin 1915, l'Italie entre en guerre aux côtés des Alliés contre l'Autriche et l'Allemagne. Le journal *Le Matin*, qui verra ses tirages augmenter jusqu'à un demi-million de copies grâce aux lecteurs avides de nouvelles de la guerre, envoie Colette, baronne de Jouvenel, à Rome, afin de décrire les répercussions de la guerre sur la vie quotidienne. «Qu'il est beau, ce versant des Alpes italiennes, – écrit-elle – arrosé d'eaux pures, fleuri, drapé de vignes, moiré de maïs, frais en dépit de l'été, chaud malgré la neige voisine!». L'émerveillement l'accompagne. Les forêts de pin rafraîchies par la pluie, les chutes d'eau, les rivières de montagne, les fleurs, les pâturages et les vignes suscitent son admiration. Elle découvre un peuple physiquement semblable à celui de sa

Bourgogne, mais avec un bronzage plus intense. «Le soleil a bruni ceux-ci d'un hâle plus genereux ; des farines et des vins sans fraude dotent leurs femmes d'un sein plus riche, leurs enfants d'un estomac, d'une dentition plus robustes ; sauf cela, ils nous ressemblent.» Dans les gares, les *bersaglieri* partent pour le front et chantent et rient comme si c'était une fête, les officiers sont sur les quais et les troupes prennent le train. Ils rappellent à Colette les soldats français.

Elle arrive à Rome sous une pluie mélangée à de la grêle. À l'hôtel Excelsior, où elle doit séjourner, se trouve déjà une autre baronne de Jouvenel. C'est Claire Boas, la première femme d'Henry, qui, dans son salon parisien, avait organisé des rencontres diplomatiques pour préparer l'entrée en guerre de l'Italie aux côtés des Alliés. Colette est traitée avec méfiance, comme une aventurière, et n'obtient pas sa chambre. Elle opte alors pour l'hôtel Regina, en face. Sa première impression de la capitale est celle d'une ville désertée par ses habitants à cause de la chaleur, contraints à l'oisiveté dès la brume matinale et lors de la vague de chaleur de midi, obligés de fermer leurs volets. Seule l'arrivée d'un léger vent d'ouest permet à la ville de reprendre ses activités.

Neuf heures du soir est l'heure des réverbères bleus à la lumière oxhydrique, qui donnent aux mains et au visage un aspect pâle et verdâtre. Au début, son séjour est rendu agréable par les bras accueillants de la ville, la belle langue qu'elle entend chanter autour d'elle, la foule chaleureuse qui se descend des glaces et des jus de fruits, tout en lisant la quatrième édition du *Corriere della Sera*. Mais un jour, alors que l'écrivaine est en train de regarder les beaux enfants, les femmes oisives, les vendeurs de fruits et de jus depuis une terrasse de Frascati, elle réalise que «plus loin que cette plaine et d'autres plaines, plus loin que cette eau, ce n'est pas encore la France...»

Il lui faudrait plus de trente heures de train pour regagner son foyer, pour revoir ceux qui comptent pour elle et avoir la certitude qu'ils se portent bien. Depuis ce moment, elle n'arrive plus à profiter des beautés qui l'entourent, comme le ferait n'importe quel touriste. Même un petit cimetière verdoyant près d'une église où elle se promène lui fait penser à son mari. Elle voudrait tant revenir ici avec lui, parmi ces grosses pierres réchauffées par le soleil. Elle va faire un tour dans les quartiers *Gianicolo* et *Trastevere*, où elle voit une place avec des petites maisons illuminées par le reflet des couleurs des tomates et des citrons plantés dans la bande de terre devant les façades. En compagnie d'autres Français, elle visite les marchés, où, à cause de la guerre, il n'y a rien d'intéressant. Au milieu des sommiers défoncés, des vieux abat-jours et des médaillons qui renferment les portraits de ceux qui sont partis pour la guerre, elle observe les marchands – surtout des femmes âgées, les hommes étant tous au front – qui mangent un plat de risotto accompagné d'un verre de vin. Pour surmonter sa crise, elle fait appel à son orgueil et à son sens du devoir.

Dans l'arrière-salle, qui est un jardin couvert, d'une *trattoria* du quartier de *Trastevere*, règne une odeur de safran et de vin frais. C'est ce qu'il faut à son ennui d'exilée.

Le soir, «la trattoria s'emplit d'une rumeur animale et bienfaisante, chaude de rire de femmes, de verres rudement maniés, de cris d'enfants. Car le petit ménage romain amène avec lui sa remuante progéniture, jusqu'au nourrisson, qui tette durant que sa mère vide un plat de spaghetti. À onze heures, les petits seront encore là, comme des moineaux éveillés, entre les tables... Le vin des Castelli reluit dans des ampoules de verre qui portent, enfoncé dans leur pâte épaisse, le petit sceau de plomb du contrôle. Cela est nouveau comme le lourd gâteau qu'on me sert et qui succède au poisson rôti ; tout est amusant pour les yeux, les mains et le palais» écrit-elle dans *Les heures longues*, livre qui contient une grande partie de son expérience italienne. A la fin du repas arrivent des joueurs de mandoline, qui lui provoquent des larmes de joie et une vive émotion lorsqu'ils jouent la Marseillaise.

Sur une place au bout d'une impasse se trouve une autre *osteria* où Colette aime s'attarder. «C'est une salle à boire, taillée dans la moitié d'une coupole byzantine. Elle s'appelle *Basilica Ulpia*, basse, vaste, parfaitement ronde. Sa muraille verticale est percée de portes, de caves, d'anciennes baies maintenant aveuglées. La courbe de sa paroi voutée s'illumine d'ampoules suspendues pleines de vin de Frascati rose, d'Orvieto jaune, de Chianti dont un seul point rutilant sur la panse décèle la couleur de sombre rubis. En colliers égaux, ces fiasques au col mince sont la seule parure de l'*osteria*, qui ne prend air que par une petite porte à rideau de toile. La mousse du Frascati mouille en pétillant nos narines ; on boit plus que l'on ne voudrait, à cause de la douceur du vin et des gateaux lourds, qui s'effritent dans la bouche en sable sucré. »

Dans ce restaurant on lui servait aussi des petits artichauts nouveaux. «Comme je ne parlais pas la langue du pays, je visitais mal la Ville Eternelle, et plus mal ses musées d'où je sortais écrasée et timide, rouée de chefs-d'œuvres. Je me nourrissais à des restaurants assez modestes, et celui de la Basilica Ulpia eut toujours de quoi me contenter, dès qu'il eut à me fournir, outre l'assiettée de pâtes, un monceau quotidien de petits artichauts nouveaux, saisis dans l'huile bouillante et raides comme des roses frites, elle raconte dans Flore et Pomone.

Après le dîner elle va se promener le long du *Foro romano*, rebaptisé 'Forum des chats'. Parfois, elle va dans d'autres auberges du quartier de *Trastevere*, en compagnie de Gabriele d'Annunzio. Elle lui montre des photos de sa fille, lui parle de l'héroïsme de son père et de son cher mari. D'Annunzio, dont le portrait dédicacé sera toujours sur le bureau de Colette, a l'impression que son époux la fait souffrir.

En juillet, Colette se rend à Venise. Même avec les fenêtres fermées, l'odeur estivale des canaux pénètre dans les maisons et coupe l'appétit. La ville, sous un ciel sombre et lugubre et sans touristes à cause de la guerre, semble fournir un effort de mimétisme pour se confondre avec l'eau. Les sacs de sable, sous lesquels la ville se cache, contribuent à rendre le décor irréel. Toutes les statues et les chefs-d'œuvre de la place Saint-Marc sont enveloppés et les chevaux de Lysippe sont emmurés. «Venise qui se cache sous le sable comme le poisson plat quand passent les mouettes». .. De jour, on entend les voix des femmes et des enfants ainsi que le tintement des services et des verres. De nuit, le silence et l'obscurité sont absolus et on se croirait dans une tombe. Il faut avancer à tâtons et il faut compter les colonnes pour s'orienter, tout en essayant de ne pas foncer dans les ombres noirâtres qui marchent dans l'obscurité. Le sentiment d'irréalité est complet. « Peut-être que je rêve – écrit-elle – peut-être qu'il n'existe rien à part le parfum de mon sorbet à la vanille.»

En septembre 1916, la revue *La Vie parisienne* l'envoie à Cernobbio, au bord du lac de Côme. Elle passe une seconde lune de miel au somptueux Grand Hôtel Villa D'Este avec son mari qui est venu la rejoindre. «Comme nous sommes bien à cet endroit ! Sidi, la sauge en fleurs, les convolvulus, l'eau qui ruisselle sur les escaliers, les figes mûres... je suis toute étourdie. » Elle écrit un passage patriotique en s'inspirant d'un défilé de mode parisien qui se déroule dans le hall d'entrée de l'hôtel, envahit de vêtements en tulle et de manteaux en peau de lapin, travestis en fourrure de renard couleur argent. Entre les déjeuners, les dîners, le thé de cinq heures, les hôtes fortunés essaient de faire passer le temps. Mais Colette trouve le moyen d'interpréter les préoccupations de ces femmes oisives, qui, en apparence, ne ressentent aucun sentiment de culpabilité avec la guerre. « Il suffit de les observer attentivement – écrit-elle – pour connaître leur pensée profonde, la seule qui frappe toutes les femmes en temps de guerre : attendre.»

Les époux Jouvenel retournent brièvement à Paris à la fin du mois d'octobre, juste à temps pour voir s'écrouler un coin de leur chalet suisse. Ce n'était pas une illusion d'optique, comme a pensé Colette en voyant la pluie passer à travers la salle de bain, le toit s'était bien écroulé. En novembre, ils déménagent au Boulevard Suchet numéro 69, à Auteuil, à deux pas du Bois de Boulogne. En décembre il se rendent de nouveau à Rome pour la conférence sur l'Entente à laquelle lui doit assister. Aristide Briand, premier ministre français, rencontre David Lloyd George, premier ministre britannique, pour trouver un accord avec lui avant l'arrivée des Américains. En hiver, Rome est d'une beauté incroyable, mais vivre dans un pays dont on ne parle pas la langue n'est pas si plaisant. La nourriture est rationnée, pas plus de quinze grammes de sucre, une noix de beurre et quelques tranches de pain par jour...

Alors elle va à l'ambassade d'Angleterre pour réciter ses *Dialogues de bêtes* et là elle peut avoir tout le beurre qu'elle veut, un beurre très frais, fait maison ! Seulement la salade italienne, composée de lard, de tomates, d'anchois, de mozzarella et d'olives ne lui plaît pas. « C'est un exemple à ne pas suivre à cause de l'abondance excessive de différentes saveurs qui ne se marient pas entre elles, au contraire, elles se heurtent » écrit-elle.

Cependant, sa vie à Rome n'est, dans son ensemble, pas si différente de celle du Boulevard Suchet. Au lieu de promener son chien au Bois de Boulogne elle le porte dans les jardins de la Villa Borghese et l'après-midi elle trouve refuge au Palatin, où elle cueille des bouquets de fleurs. Son mari repart, elle reste encore un peu de temps pour s'occuper du cinéma. Ils sont en train de tourner un film tiré de son livre *La Vagabonde* et la star est son amie Musidora, que le réalisateur trouve « trop italienne », il aurait préféré une blonde.

Le soleil tape et la chaleur dans les studios est étouffante. À midi, les bruits et parfums de la cuisine – des spaghettis avec une sauce à la viande - arrivent de la loge du gardien. Mais tant que le soleil est haut, il faut continuer à travailler. Elle reste sur le set pour expliquer aux lecteurs comment un film est réalisé.

Elle rentre à Paris à la fin de l'hiver. Elle envoie une copie de son journal intime italien à Marcel Proust. Il lui répond en disant avoir trouvé la description de Rome excellente. Il dit que quelques pages lui rappellent l'élégante prose de Bossuet du XVIII^{ème} siècle.

FACE AU RATIONNEMENT

PENURIE ALIMENTAIRE ET RATIONNEMENT

En 1914, Henry de Jouvenel, directeur du journal *Le Matin* et futur homme politique, est envoyé à Verdun malgré ses 38 ans. Les Allemands se dirigent vers Paris, à la fin du mois de mai ils se trouvent à soixante miles de la ville. Dans une lettre, Colette lui raconte avoir créé le phalanstère du XVI^{ème} arrondissement, une sorte de communauté avec d'autres femmes, dans leur maison rue Cortambert. Elle se charge du ménage, l'actrice Musidora va faire les courses, Marguerite Moreno est à la plonge et aux fourneaux. Toutes trois vivent de biscuits, de légumes et de sardines. De temps en temps, Annie de Pène leur fait parvenir une poulette et des truffes. Elles se tiennent compagnie, elles s'encouragent et mettent en commun leurs modestes ressources matérielles. Après les discussions absurdes et irrationnelles à la cuisine, le moment des repas remonte le moral et fait du bien à l'esprit.

« Pendant qu'on travaille ensemble à la cuisine – écrit Colette – nous ne pouvons pas nous empêcher de parler du destin de nos soldats au front et de l'avenir de

Paris. » La situation s'aggrave de jour en jour, le combustible vient à manquer, les gens achètent quelques kilos de charbon par-ci par-là, quand ils arrivent à en trouver. Autrement, quand ils commencent à avoir vraiment trop froid, ils brûlent les caisses de fruits, les manches à balais, les étagères en bois, le canapé...

À Nouvel-an 1915, Colette se rend à Argonne avec quelques paniers garnis. « Pour les soldats ? Non, les soldats ont tout le nécessaire, même davantage. À Noël, ils ont reçu dix mille oies, des oranges, du chocolat, du vin... L'armée est bien ravitaillée et nourrit les villages avoisinants. » Colette apporte des poupées, des billes, des oranges et des cigares au chocolat pour les enfants. Après la distribution, elle déjeune avec eux dans les locaux de l'école. Le menu est composé de sardines, de capon aux tomates, de jambon, de petits chocolats au lait et d'oranges.

Un jour, elle décide d'aller à la rencontre de son mari à Verdun. C'est interdit, mais elle se procure de faux documents et voyage de nuit dans un train sombre. Elle passe ses journées cloîtrée à la maison comme une clandestine, à peindre des aquarelles et à attendre son mari. Elle sort après la tombée de la nuit, alors qu'on tire des coups de canons, et va sous les ponts regarder les bombes tomber. Elle rentre le matin, marchant au travers des cratères causés par les explosions. « Vingt-trois bombes la semaine passée, trente et une hier... - écrit-elle à une amie – Je suis une prisonnière gâtée, gavée de nourriture, pleine de confort et de » À Nouvel-an, elle déjeune dans un bâtiment à moitié détruit en compagnie d'un groupe d'officiels venus visiter le front. En arrière-fond, on entend le bruit des canons. « On s'habitue vite à la guerre » dit-elle.

À Verdun, tous les commerçants se sont mis à vendre des denrées alimentaires : le libraire vend des saucisses, la brodeuse vend des patates, le marchand de piano vend des sardines et du maquereau en conserve, les boîtes bien empilées sur les instruments. Le beurre est très rare – on fait passer la margarine pour du beurre – le lait condensé remplace le lait et les légumes se vendent à des prix exorbitants au marché noir. Les poireaux sont vendus un par un et s'il n'y a pas de macaroni on mange du riz et des pommes de terre. Le café n'est pas du vrai café, seulement de l'arôme. Il n'y a que les soldats qui ne manquent pas de victuailles et ils sont même lassés du bœuf de l'intendance, accueilli avec un concert de jurons quand il est servi. L'unique alternative est une salade de pâtes avec des sardines ou du riz au lait – en fait presque sans lait – avec un peu de cacao en poudre et quelques noix émiettées. Un jour, un soldat du Lot qui était en permission lui apporte un panier de truffes. Pendant dix jours, la maison reste imprégnée de leur parfum. Un autre jour – mémorable celui-ci – un marchand de farine de Verdun, qui a une vache dans son jardin, lui offre du fromage frais.

Puis il y a les repas nocturnes pris dans un restaurant clandestin, rejoint furtivement en passant par les rues sombres. Il fait très froid et la bise fait encore

plus souffrir de faim ceux qui passent la nuit dehors. « Il s'agit de garder du sang chaud dans les veines, ce sang que tous, ici, sont prêts à verser à flots, à donner sans mesure. Grand courage, grand appétit... » écrit-elle dans le livre *De ma fenêtre*. Un soir, elle informe son mari qu'elle a demandé à Annie de Pène de les rejoindre. « Pourquoi ? » lui demande-t-il surpris. « Mais pour nous cuisiner la daube de bœuf ! » Il éclate de rire. Et c'est à Annie que Colette écrit peu avant de rentrer à Paris pour lui demander de se procurer du beurre, un boudin, de la viande, du vin rouge et des oignons. Dans la daube de bœuf au vin rouge d'Annie de Pène se mêlaient « les gros dés de bœuf, l'ail, le lard fin, l'huile qui fait la partie obscure de la sauce et le vin qui en est la partie brillante ».

La vie devient toujours plus dure dans la capitale, il y a des grèves et les habitants souffrent. Le lait est réservé aux personnes âgées et aux enfants de moins de trois ans, les boucheries ouvrent seulement deux fois par semaine. Après l'armistice, la vie revient doucement à la normale. Henry reprend son poste de directeur au *Matin*, Colette celui de collaboratrice auprès du même journal.

L'écrivaine, au cours de sa longue vie, passe par les deux guerres. En 1941, il faut de nouveau faire face au rationnement à Paris, les maisons sont à nouveau froides, la nourriture devient rare, les magasins et les restaurants ferment par manque de matière première. Dans son livre *De ma fenêtre*, elle fait une réflexion sur cette situation.

« Quelqu'un lit à voix haute, prétendant nous faire rire, une recette gastronomique d'autrefois, je veux dire de 1939 : 'Vous prenez huit ou dix œufs...'

'A qui?' demande une petite fille qui n'a pas ri. C'est une petite fille de ce temps-ci, proche de l'adolescence, mince, âpre et l'œil à tout. Elle vit notre vie, et la sienne. Munie de son petit pliant, de son cabas, d'un ouvrage de tricot et d'un livre d'école, ses socquettes roulées sur les chevilles, elle va faire la queue en dehors des heures scolaires. »

« Vous prenez huit œufs... »

Elle sait que huit œufs ça ne s'achète nulle part. Ses narines, son regard aigu sont d'un renardeau subtil. Elle semble viser quelque poulailler de rêve, et la poule aussi bien que l'œuf. Elle boucle la ceinture de son imperméable, empoche ses feuillets de tickets, laisse geindre sa mère et s'en va conquérir une lamelle de fromage, un kilo de châtaignes et des choux de Bruxelles... Le tout, convenablement cuisiné, compose d'ailleurs un plat excellent.

La France est pleine d'enfants raisonnables, tôt mûris, patients et contenu au point de vous faire venir les larmes aux yeux. Certains brident leur appétit de croissance, organisent leur fin de semaine en frairie hebdomadaire, avec un esprit économe et gourmand. Je connais un scout ardent d'une quinzaine d'années qui fait en ce sens l'éducation de sa mère :

‘Qu’est-ce que tu as devant toi?’ professe-t-il. Tu a papa, Marguerite et moi : des trous. Pendant les premiers jours de la semaine, ne t’en fais pas pour les trous. Bouche-les avec des légumes, de la grosse soupe qui se tient debout toute seule, des portugaises, des pommes cuites et des marrons, un bout de poisson si tu veux. Laisse-nous crier, papa et moi. Mais alors, à la fin de la semaine, qu’on le sente passer, ton rôti ou ton pot-au-feu! Pas de bifteck en dentelle, ni de jambon qu’on voit au travers, pas de saucisson taillé en monnaies du pape ! Et le reste de viande en boulette à la sauce piquante ou en miroton, le dimanche matin ! Et une tarte de boulanger, parfaitement ! A partir du dimanche soir, changement à vue : une tasse de cacao à l’eau et on se couche là-dessus, après le cinéma. Dis, cache un peu de sauce de miroton, si tu peux, pour donner un charme aux patates de lundi ?

Face à cette situation difficile, un enfant conseille à sa maman comment remplir les estomacs de tous les membres de la famille. Du jus de viande cuisinée avec les oignons, le lard et le vinaigre donne aux pommes de terre un meilleur goût et les rends plus savoureuses et appétissantes.

De son côté, Colette conseille aux autres mamans la flognarde. D’après les certificats d’origine et les lettres patentes en sa possession, elle affirme que ce type de crêpe était déjà connu dans un office de poste à Flogny, dans le département de l’Yonne, un siècle auparavant.

« Alors que le mari change les chevaux, la femme pétrit énergiquement la pâte, enfourne le dessert et fait patienter les voyageurs autour d’une flognarde, arrosée d’un vin local léger et fuité. Servi froid ou chaud, c’est un dessert consistant, vite fait, excellent pour le goûter. »

Ce dessert est tout à fait indiqué en période de restriction justement parce que c’est « vite fait, nourrissant, excellent froid ou chaud, sans lait, qu’il faut seulement 2 œufs pour 4 à 6 personnes, 3-4 cuillères de sucre en poudre ou vanillé et l’indispensable pincée de sel » et que, si le sucre manque ou si on ne veut pas en mettre, on peut le remplacer par un peu plus de sel et un peu de gruyère râpé.

Voici sa suggestion qui se trouve dans le livre *De ma fenêtre* :

«Une friandise brune et rissolée, qui rit encore à petits éclats en sautant du four.»

«La flognarde que me fait Pauline quand j’ai bien travaillé, récompensez-en aussi vos enfants, vous n’y prendrez ni grande peine ni grande dépense, et c’est le plus expéditif des plats sucrés, cette grosse crêpe qui, dans le four, se fait enflée tellement qu’elle en crève.

Deux œufs seulement, un verre de farine, un d’eau froide ou de lait écrémé, une bonne pincée de sel, trois cuillerées de sucre en poudre. Dans la terrine, vous faites la fontaine avec la farine et le sucre, et vous incorporez peu à peu le liquide et les œufs entiers. Puis battez le mélange comme une pâte à crêpes : versez-le sur la tôle à tarte préalablement graissée, et mettez à tiédir sur un coin du fourneau ou

du réchaud, pendant un quart d'heure, afin que le four ne "surprenne" pas votre pâte. Après quoi, en vingt minutes de cuisson, la flognarde devient une énorme boursouflure qui emplit le four, se dore, brunit, crève ici, gonfle là... Au plus beau de ses éruptions, retirez-la, sucrez-la de sucre en poudre légèrement et partagez-la toute bouillante. Servez-la à peine sortie du four car sinon elle se dégonfle rapidement. Elle aime bien une boisson qui pétille: cidre, vin mousseux ou bière pas trop amère. »

Depuis la fenêtre de son appartement, Colette observe les personnes dans le jardin du Palais Royal. Ce sont surtout des jeunes qui viennent manger un en-cas lors de leur pause travail dans les ateliers ou les banques. Elle s'émeut en voyant les femmes, obstinées et courageuses, qui maigrissent dans leur maison froide, avec le feu de cheminée réduit à un trou noir, le lit conjugal vide et la table même plus préparée alors qu'une fois le couvert était mis au moins pour deux personnes. Elle ne va pas les consoler ni sympathiser avec elles, mais les soutient en donnant des conseils pratiques sur comment affronter cette situation difficile, comment cuisiner en utilisant les aliments les plus économiques ou des substituts ou encore comment maintenir un feu allumé plus longtemps à l'aide de journaux enroulés très fermement. C'est tout l'art de la débrouille.

Heureusement qu'il y a les petites fermières Yvonne Brochard et Thérèse Sourisse qui se sont lancées dans l'aventure de la culture des terres et de l'apiculture par amour de la campagne et des animaux. Entre le mois de février 1933 et le mois d'août 1952, les deux femmes, depuis leur petite ferme de Normandie, lui ont envoyé de la nourriture introuvable à Paris. « Si vous n'existiez pas... » leur écrit Colette à plusieurs reprises. « Et je ne rougis pas en mangeant, car manger me réjouit » ajoute-t-elle, comme pour répondre à l'objection que lors de ces années-là il y a peu à se mettre sous la dent pour tout le monde. Certains jours, elle mange les patates conservées à la cave, dont la cuisinière Pauline enlève patiemment tous les tubercules. D'autres jours, elle se dirige vers la petite réserve de boîtes de conserves. « Si j'écoutais mes envies – dit-elle – j'ouvrerais une boîte après l'autre, mais il faut être raisonnable. »

Yvonne et Thérèse font partie d'un royaume qui autrefois était celui de Colette, le royaume de son enfance, et elles le lui restituent par l'envoi de nourriture comme les amandes à la pistache, pareilles que celles que sa maman lui rapportait d'Auxerre, et la confiture de châtaignes, qui est exactement comme celle de Sido. L'ouverture des paquets – des coffrets pleins de trésors – est une fête. « Savez-vous ce que j'ai le plus apprécié dans le dernier paquet ? Le pain, si bon et si léger. Si vous voyiez le nôtre ! » Parfois, les œufs arrivent avec la coquille cassée car ils ne sont pas suffisamment emballés, les fraises sont réduites en purée, les choux sont pourris et il ne reste plus que le jus des cerises. Sans parler du beurre et de la viande durant les mois d'été. Mais les haricots, les prunes sèches « qui

parlent anglais », les pieds de porc ronds et rosés, les délicieuses gaufrettes à la vanille, les raves, les radis, les betteraves douces, le miel, les petits-beurre à faire tremper dans le café, les cuisses de lapin, le boudin, l'ail, les échalotes, les choux de Bruxelles qui ressemblent à des boutons de rose et les crépinettes sont délicieux. « Et la précieuse salade ! Nous sommes peut-être les seuls dans tout Paris à pouvoir en manger... »

Yvonne et Thérèse viennent personnellement apporter à l'écrivaine les poules-au-pot en comprimés, des cubes avec lesquels Pauline prépare une bonne soupe de légumes épaisse et concentrée. D'autres fois, elles apportent une poulette blanche, à la chair rosée, engraisée à point. Colette n'a pas l'impression de manger comme un roi uniquement parce qu'à cette époque aucun roi ne pouvait se nourrir aussi bien. Elle rebaptise leur pâté Pathérhèse Colette avait baptisé le pâté de campagne préparé par Thérèse Sourisse, la «petite fermière», et affirmait, dans un élan enthousiaste, que si elle avait été capable de faire un pâté aussi bon, elle ne se fatiguerait plus à écrire des livres et gagnerait une fortune. Avec le gras qui reste, Pauline fait cuire les pommes de terre pour les rendre plus savoureuses.

« Quel déjeuner je me suis faite aujourd'hui ! Deux œufs cocotte avec le reste de jus de la viande, un délicieux chou-fleur avec une sauce béchamel et de la salade. Tout était si frais ! » Parfois, Colette a l'impression d'être une sorte d'Harpagon assis sur ses richesses composées de viande, d'œufs et de légumes. « La semoule est magnifique. J'attends les haricots et tout ce qui peut se manger et se conserver. Merci pour le raisin doré. Je pourrais me confectionner une couronne avec les haricots rouges... » « Savez-vous ce que j'ai trouvé le plus délicieux en cette période de crise ? Votre lard, moelleux comme du velours ! Et le canard, que nous avons liquidé en un seul repas. » Une mortadelle, comme celle des jours d'autrefois, arrive de la part des « anges nourrisseurs ». « Ce soir, nous mangerons donc la crème de la Lande. » Toutes les lettres, concises, vives, très colorées et écrites dans un style élégant comme à son habitude, ont été recueillies dans le livre *Lettres aux petites fermières*.

Le 12 décembre 1941, son mari, qui est hébreu, est arrêté dans leur appartement du Palais Royal. Elle se sent démolie et n'a plus envie de manger. Elle le fait seulement sur insistance de la cuisinière Pauline. Elle reçoit les requêtes de nourriture de la part de Maurice en prison. « Le comble – dit-elle – est que juste après son arrestation est arrivé un paquet plein de choses qu'il aime : du pâté, du beurre, de la viande fraîche... » La liste des aliments souhaités que Maurice a gribouillée contient : du pain, du beurre, des biscuits, du pain au gingembre, du fromage, du jambon et du miel. « Le pain au gingembre est la meilleur des choses pour les intestins... » lui explique-t-il. Il est libéré le 6 février. Quand il rentre à la maison – Colette est chez le coiffeur et n'a pas été avertie – il trouve sur la table de la cuisine un paquet tout juste arrivé de la campagne, qui contient des

madeleines, du beurre, un poulet et un dessert léger. Justement ce qu'il lui fallait, lui qui a perdu douze kilos en prison ! L'hiver est très rude, Paris est sous un manteau de neige sale que personne n'enlève. Les bombardements continuent, mais elle et son mari n'ont pas peur et ils ne quittent pas leur appartement.

Quand finalement la guerre est finie, Colette écrit à son amie Marguerite Moreno : « Je veux manger. Mais ici tout avance très lentement. Je veux des harengs marinés et du ragoût de bœuf... » Elle pense à celui de Madame Yvon, dont elle parle dans *Prisons et paradis*.

«Un jour que j'avais mangé, chez elle, un "boeuf à l'ancienne qui comblait au moins trois sens sur cinq, – car, outre sa saveur sombre et veloutée, sa consistance mi-fondante, il brillait d'une sauce caramelline, mordorée, cernée sur ses bords d'une graisse légère, couleur d'or, – je m'écriai :

- Madame Yvon, c'est un chef-d'oeuvre ! Avec quoi faites-vous ça ?

- Avec du boeuf, répondit Mme Yvon.

- Mon Dieu, je le pense bien... Mais tout de même, il y a dans cet accommodement un mystère, une magie... On doit pouvoir, à une merveille comme celle-là, donner un nom ?...

- Bien sûr, répondit Mme Yvon. C'est du boeuf.»

Les mois qui suivent la libération sont les pires de tous. Les liaisons sont défectueuses, les trains et les camions sont mobilisés pour l'armée, le combustible vient à manquer. « Je brûle le peu qui reste et je vis sous les couvertures avec une bouteille d'eau chaude. ». Elle partage généreusement le peu de chocolat qu'elle a avec une amie qui est à l'hôpital, contrainte de marcher à quatre pattes à cause de la maladie. La première semaine de février, elle rassure les fermières, qui continuent à lui envoyer du beurre et des haricots, en leur disant que le combustible a duré jusqu'au dégel. Il n'y a plus de café. Parfois, Maurice, qui autrefois vendait des perles précieuses aux dames de la haute société, part à la campagne à la recherche de livres rares à vendre et il en revient avec un lièvre ou une douzaine d'œufs. Ils profitent de chaque occasion où il est possible de manger, elle va dans les écoles juger les dessins des enfants. « On est nourri !... » dit-elle.

Le 26 août elle est invitée par l'ambassadeur Sert à assister au défilé de la victoire depuis un balcon de la rue de Rivoli. D'en bas arrivent des détonations qui font voler en éclat les vitres et les miroirs dorés. Mais elle, qui n'avait pas eu peur des bombardements, n'a pas peur non plus des quelques coups de fusil. Sans être particulièrement dérangée, elle va à l'intérieur et s'approche du riche buffet de viande froide et de champagne, prête à tout savourer avec délectation.

À Pâques, elle accepte une invitation de Simone Berriau aux Salins d'Hyères, près de Saint Tropez. La maison est pleine comme une station de gare, mais la nourriture ne manque pas. Un soir, la propriétaire revient à la maison avec une

chèvre vivante. Colette a une terrasse rien que pour elle, où elle travaille sur un livre de mémoires nommé *L'Étoile Vesper*, dans lequel elle parle de sa vie durant la guerre, des souffrances, de la vieillesse, des chats et des chiens qu'elle a eus. Elle retourne à Paris mais elle est toujours plus infirme. Sa seule distraction, au Palais Royal, est de regarder le changement des saisons depuis la fenêtre. Un médecin suisse l'invite dans sa clinique de Genève, où il la soumet à des injections et des secousses électriques, qui la laissent sourde et avec des vertiges. Le traitement n'a pas l'effet désiré. « Je ne surestime pas les bénéfices de mon traitement, je ne marcherai plus jamais » écrit-elle à son amie Hélène Morante. Elle essaie de rester optimiste, aidée par le fait qu'en Suisse il n'y a pas de restrictions et que les réserves de nourriture sont abondantes. Il lui semble que dans ce pays d'opulence coulent des fontaines de lait, que des montagnes de chocolat s'élèvent et que tout soit à portée de main, à profusion. Mais elle se rend compte que sa vie, pleine de scandales et riche en œuvres d'art, est derrière elle. Elle se rapproche du moment où « la poussière éternelle, qui prive les yeux de leur magnifique lumière... » éteindra pour toujours aussi les siens, bleus comme la mer.

UNE SOMMELIÈRE D'EXCEPTION

« Je n'avais pas plus de trois ans quand mon père, partisan des méthodes progressistes, m'a donné à boire un verre entier de vin mordoré, provenant de son sud natal : le muscat de Frontignan » raconte Colette dans *Prisons et paradis*, dans le chapitre dédié aux vins. Le rite initiatique de l'éducation de Colette au vin, au « choc voluptueux sur les papilles illuminées » commence tôt. Et continue, sans autres interruptions, pour le reste de sa vie.

La mère craint que, en grandissant, son teint devienne trop pâle. Alors elle va déterrer les bouteilles qu'elle avait enterrées en 1870 pour les cacher des soldats prussiens. Elles sont colorées par le tanin qui s'y est déposé au cours des ans, mais le contenu a conservé toute son ardeur et ses vertus revigorantes.

« J'ai bu tous les vins les plus exquis... Ma mère rebouchait les bouteilles entamées et admirait la gloire des grands vins français sur mes joues. » Des vins comme le Château-Larose, le Château-Lafitte, le Chambertin, le Croton... C'est en rentrant de l'école que Gabrielle boit un verre pour accompagner son modeste en-cas, repas léger prêt à n'importe quelle heure. Selon les jours, il est composé « d'une côtelette, d'une cuisse de poulet froide ou de quelques copaux d'un fromage dur passé sous les cendres, avant de le casser en petits morceaux avec un poing. » D'autres fois, Gabrielle boit du cidre, à la saveur douce et acidulée, pour accompagner les châtaignes bouillies.

Elle boit aussi à l'école, comme le fait *Claudine*.

Quand elle est adulte, il n'y a pas de vin de qualité – blanc, rouge ou rosé – qu'elle ne déguste pas. Au printemps, quand « c'est la même force omnipotente qui fait éclore les primevères, fleurir le pêcher et le prunier, pousser les bourgeons de la vigne, signe que la vie recommence à fourmiller de l'intérieur », elle va se promener dans les vignes. Elle aime « l'alignement sévère et discipliné des plantes, fruit de la sollicitude humaine. » Elle visite aussi souvent les caves. Dans ces royaumes souterrains, sous les voûtes archées et à une température constante de 13 degrés, s'alignent à perte de vue les tonneaux qui, « lorsqu'ils sont interrogés avec un tapotement de doigts répondent par des notes diverses être pleins de vin de Bourgogne. Un fleuve de vin y est renfermé, mis de côté pour l'avenir, une réserve qui se renouvelle chaque année et qui ne tarit jamais » écrit-elle dans *Prisons et paradis*.

Dans ces caves les bruits sont insonorisés, tout est calme, des hommes vêtus de noir mesurent leurs gestes et parlent à voix basse pendant qu'ils tirent, transvasent, mettent en bouteille, filtrent, « bercent le vin vivant, sensible, susceptible », l'agitent pour aider la clarification, après y avoir versé un blanc d'œuf pour attirer les impuretés et les précipiter au fond. Les bouteilles, dans lesquelles est transvasé le fruit de tant de labeur, « se recouvrent lentement d'un manteau gris et blanc... » Il y a un antagonisme – écrit Colette – « entre le noble cru, gloire nationale qui fait briller les yeux et saliver seulement en entendant le nom, et la marque, qui provient de jeunes cépages, « bâtards et sans honneur », qui n'ont de Bourgogne que l'origine ». Dans les deux cas, avec une capacité descriptive rare, elle détaille la couleur, le bouquet, la transparence, la vigueur, l'harmonie...

Et comme c'est délicieux de tremper dans le vin ces biscuits particuliers qui s'imbibent merveilleusement, comme elle raconte dans le livre *Le six à huit des vins de France*.

«Le voilà bien, le “tonique”... Une gourde jumelée, en vieux cristal verdâtre, contient encore du vin d'oranges qui a bien cinq ans d'âge. Dans le fond d'un verre mince à hanche tordue – une coxalgie qui doit remonter à Louis XIII – qu'on me verse un doigt de vin d'orange. Il date d'une année où les oranges, du côté d'Hyères, furent belles et mûries aux rouge. Dans quatre litres de vin de Cavalaire, sec, jaune, je versai un litre d'Armagnac fort honnête, et mes amis de se récrier: “Quel massacre! Une eau-de-vie de si bon goût! La sacrifier à un ratafia imbuvable!... Au milieu des cris, je coupais, je noyais quatre oranges coupées en lames, un citron qui pendait, le moment d'avant, au bout de sa branche, un bâton de vanille argenté comme un vieillard, six cents grammes de sucre de canne. Un bocal ventru, bouché de liège et de linge, se chargea de la macération, qui dura cinquante jours; je n'eus plus qu'à filtrer et mettre en bouteilles.

Si c'est bon? Rentrez seulement chez vous. Parisiennes, à la fin d'un dur après-midi d'hiver ou de faux printemps, cinglé de pluie, de grêle, fouetté de soleil pointu, frissonnez des épaules, mouchez-vous, tâtez votre front, mirez votre langue, enfin geignez: "Je ne sais pas ce que j'ai..." Je le sais, moi. Vous avez besoin d'un petit verre de vin d'oranges.»

L'été 1947 est très chaud, tout est sec et aride. Mais ce sont des conditions favorables pour le raisin. Colette ne marche plus depuis quelques années déjà. Maurice décide de lui faire une surprise, mais derrière le dos des médecins car il sait qu'ils le lui interdiraient,. En septembre et lors des vendanges, il l'emmène encore une fois sur ses terres bien-aimées du Beaujolais. Une chaîne de bras forts la transportent de la voiture à la cave. Les cuves sont pleines à ras bord et l'arôme du vin nouveau parfume l'atmosphère. Dans une tasse d'argent, Colette déguste un vin de 1944, l'accompagnant d'un bout de jambon et de fromage. « Revenez déguster celui de '47 – lui propose le directeur – il n'aura rien à envier à celui-ci ».

Un court instant, Colette oublie son invalidité et promet de revenir. Mais il n'y aura pas d'autre occasion, il n'y aura plus d'autres vendanges pour elle. Son mari lui a offert les dernières, conclusion d'un voyage dans un lieu qui lui est cher.

ROSES ET HERBES POUR LA SANTÉ

AIL, HUILE, VINAIGRE, PÉTALES DE ROSE ET HERBES AROMATIQUES POUR LA SANTÉ

Des repas nourrissants, sept heures de sommeil continu, quelques petites siestes durant la journée avec la tête appuyée sur le dossier d'un fauteuil : voilà la meilleure recette pour se maintenir en bonne santé. Et sans oublier d'avoir toujours à portée de main un bon bout de fromage et une bouteille de vin. « Votre bureau – lui fait remarquer l'éditeur Fayard – semble toujours apprêté pour un pique-nique ». Sans parler des petits chocolats. Grâce à ces fortifiants, elle arrive à maintenir un rythme de travail frénétique, ne s'arrêtant presque jamais. Même quand elle est atteinte dans sa santé, la recette ne change pas. Depuis sa plus tendre enfance, la nourriture a été panacée et remède à tous ses maux. À 5 ans, fiévreuse, elle ne suit pas le conseil du médecin qui lui indique de boire du bouillon et du lait. Elle demande à sa maman du camembert, ce qu'elle obtient. Le fromage accomplit un miracle, la fièvre s'en va. La nourriture revigore le corps et renforce les défenses immunitaires.

En 1918, la fièvre espagnole fit un nombre incroyable de victimes. Parmi ceux-ci figurent Guillaume Apollinaire et Annie le Pène, amie de Colette et cuisinière chef du bœuf bourguignon. Colette l'accuse d'avoir été la cause de sa propre fin. Il n'y a pas de risque qu'il lui arrive la même chose. Quand elle se casse le péroné à Saint-Tropez en tombant dans un trou, elle se plaint d'avoir faim alors qu'elle est encore à l'hôpital et que les médecins sont en train de lui mettre le plâtre. Et tant pis si elle est un peu corpulente, 81 kilos pour 1 mètre 63. Elle ne se fait aucun scrupule quand elle avale des quantités de nourriture à côté de la chambre mortuaire où repose son amie. « Les morts ne doivent pas attrister les vivants – dit-elle – de toutes façons, nous y passerons tous un jour ou l'autre ! » Et pour atténuer la douleur de la fille d'Annie, elle la mène au restaurant, en lui disant que la nourriture est le seul moyen pour combattre les circonstances douloureuses d'un deuil.

C'est seulement dans ses dernières années qu'elle obéit aux ordres des médecins. Si elle était une femme à la mode, elle aurait été satisfaite des kilos perdus grâce au régime imposé et aurait été infiniment reconnaissante. Mais se maintenir svelte et agile ne l'intéresse pas, elle se sent seulement abattue et affaiblie, à tel point qu'elle n'arrive plus à se tenir debout. Il n'est pas possible de continuer à manger seulement des raves et des carottes !

Elle a toujours cru aux vertus thérapeutiques de l'ail. Elle se vante d'en grignoter quarante gousses par jour, comme si c'était des noisettes. « Ça sert – dit-elle – à prévenir la grippe et la bronchite. » Cet arôme l'accompagne de son enfance jusqu'à sa mort. Elle l'utilise pour relever les plats, l'ajoute au fromage, le grignote cru comme des noisettes ou le suce fondant, comme elle écrit dans le livre *De ma fenêtre*.

Elle préconise aussi de manger des légumes crus pour maintenir le bien-être physique de l'organisme. Le fenouil arrive en tête de liste et elle incite les gens à « aimer le goût d'anis ».

Elle se vante souvent de prendre soin de la santé de ses amis et de ses amants qu'elle soumet à son régime alimentaire, proposant d'appétissantes recettes thérapeutiques. Pour se retaper, leur dit-elle, il n'y a rien de mieux qu'une bonne tasse de chocolat chaud ou de la semoule avec de la vanille.

Elle se préoccupe des enfants durant la guerre. La préparation était tellement bonne que, derrière le dos de sa mère, elle suçait les compresses imprégnées de vinaigre « à l'odeur forte, en se délectant du mélange de vinaigre et de roses... » Le vinaigre était fait maison, obtenu par la fermentation du vin blanc. Les roses rouges venaient du jardin. Il y avait aussi toujours du vinaigre de vin rouge à la maison, aromatisé avec du poivre, des graines de fenouil, de l'ail et de l'estragon. « En remontant plus loin – beaucoup plus loin – je me souviens que ma mère préparait, l'été, et tenait en réserve, pour le cas où ses enfants auraient eu ces

engelures ouvertes qu'on appelle chez nous "crevasses", une bouteille de vinaigre de roses, pétales de roses rouges infusés un mois dans du vinaigre fort, le tout clarifié au papier-filtre. » (De ma fenêtre 1942)

Elle aime aussi beaucoup les *pickles*, les préparations au vinaigre. Dans le livre *Pour un herbier*, elle raconte comment elle procédait :

«Ces légumes auxquelles nous refusons le grade d'aliments, nous leur faisons place dans le ravier et dans le bocal, dans le tonnelet de grès où sommeille et s'enfle la mystérieuse "mère" du vinaigre. Quand la saison défleurissait la capucine et gonflait sa graine, j'envoyais celle-ci rejoindre les câpres en boutons dérobés au câprier de Segonzac, les rameaux grassouillets de la criste-marine, les petits melons avortés, les carottes débiles, quelques haricots verts filiformes, les grains verjus d'une treille, tout un solde saisonnier qui, renonçant à s'enrichir de sucre, précipitait dans le vinaigre ses pales vertus, aux fins d'égayer plus tard la mélancolie du veau froid, et de forcer la dernière résistance d'un boeuf gros sel. » (Pour un herbier 1948)

Colette recommande les coings pour les maux d'estomac et les infusions d'hysope pour la toux. Ce dernier est aussi un digestif. Elle utilise les rameaux broussailleux de cette plante pour farcir les choux, comme elle le raconte dans le livre *Le fanal bleu*.

Dans *Marie-Claire*, elle explique aux lectrices la façon correcte de cueillir et de conserver les violettes, pour ensuite en faire des infusions ou pour cristalliser les pétales en sirop.

«Ménagères économes, qui récoltez en leur temps fleurs et feuilles médicinales, savez-vous pourquoi votre tisane de violettes est insipide? c'est parce que vous avez cueilli les violettes au soleil. Cueillez-les à l'ombre, dans les premiers jours de leur saison, *sans tiges*, et séchez-les à l'ombre, sur du papier *blanc* et non sur une serviette. On dit chez nous que le linge "boit le parfum" et méfiez vous de la table de marbre parce que, froide, elle "surprends" vos fleurs tièdes, les recroqueville et leur ôte une partie de leur âme. » (Marie Claude 1940)

Encore une fois, l'importance des détails et des petites choses est mise en évidence, et on y retrouve toute la sagesse et l'art de vivre de la grande gourmande.