## Entre les lignes

Le magazine sur le plaisir de lire au Québec



## Que des bonheurs!

## **Chrystine Brouillet**

Volume 1, Number 4, Summer 2005

URI: https://id.erudit.org/iderudit/10752ac

See table of contents

Publisher(s)

Les éditions Entre les lignes

ISSN

1710-8004 (print) 1923-211X (digital)

Explore this journal

Cite this review

Brouillet, C. (2005). Review of [Que des bonheurs!] Entre les lignes, 1(4), 38–38.

Tous droits réservés  ${\mathbb C}$  Les éditions Entre les lignes, 2005

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/



Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

## Que des bonheurs!



Bientôt l'été... et les lectures sur la terrasse, au fond du jardin, au parc. Les fourmis qui s'égarent sur nos chevilles, que l'on ne sent même pas, délicieusement captifs d'un roman. Si vous plongez dans la trilogie marseillaise de Jean-Claude Izzo, vous oublierez peut-être que vous êtes bien loin de cette ville de soleil, de pastis, de règlements de comptes, de belles femmes et vous vous surprendrez à chercher une bouteille de rosé, à décider de faire une foccacha au jambon cru et à la mozzarella pour pique-niquer ou une soupe au pistou pour le souper, vous vous interrogerez sur le goût des langues de morue frites ou du loup au fenouil grillé... Comme si l'auteur qui raconte des histoires tristes de trahison, de jeunesse perdue et de racisme désespérant voulait nous en consoler en évoquant les parfums de basilic, de poisson frais et d'anis. À délecter sans modération!

C'est à tout le contraire qu'il faut tendre pour Mémoires du goût... On doit essayer de déguster ce texte à petites bouchées comme l'auteure le faisait si bien avec les biscuits que sa mère lui offrait pour son goûter. J'écris « essayer », car je n'ai pas réussi à freiner mon appétit et j'ai dévoré ces souvenirs trop vite, goulûment, incapable de résister à l'enchantement que génèrent sans cesse les mots de Marie Rouanet. Ils sont comme le pain qu'elle décrit, ils croquent sous la dent, puis fondent dans la bouche et nous réconfortent par leur sensualité, leur justesse, leur profondeur, ils réveillent mille émotions, suscitent des réflexions sur la vie, le temps qui passe trop vite, nous emmènent à promettre d'habiter intensément le présent, car l'écho de ces bonheurs cueillis aujourd'hui réchauffera sans nul doute des moments plus sombres ou trop fades.

Marie Rouanet écrit qu'elle préfère le salé au sucré et je la comprends, ayant un faible pour les charcuteries, les olives, les tartines beurrées; mais je parie qu'elle succomberait comme je l'ai fait aux Sept péchés du chocolat, sept péchés plus affolants, affriolants, appétissants les uns que les autres! Comment repousser les financiers? La tarte Bourdaloue, le Sachertorte, le crumble, les fondants, le millefeuille, les tuiles? Autant de merveilles chocolatées nous ouvrent les portes du paradis et non de l'enfer - même si l'on a besoin du feu pour faire fondre le Valrhona ou cuire les macarons... Ce livre est l'un des plus beaux ouvrages, en matière de littérature gastronomique, qu'il m'ait été donné de consulter de toute mon existence! La modestie des textes, la variété des recettes, la précision des explications sont en parfaite adéquation avec la somptuosité de la mise en scène; on ne parle plus ici de photos, mais de décors, de tableaux, d'oeuvres d'art. Tant d'imagination, de goût, d'originalité me laissent éblouie et reconnaissante! Je suis aussi redevable à Guénaël Revel des formidables conseils concernant les

Je suis aussi redevable à Guénaël Revel des formidables conseils concernant les celliers : c'est un ouvrage indispensable aux amoureux du vin envisageant de conserver certains nectars. Tout y est : le choix d'une cave ou d'un cellier, la manière de chiffrer sa consommation, ses besoins, comment déterminer l'achat des bouteilles selon ses goûts et son budget.

C'est bien écrit, vraiment clair sans être austère, car les passages historiques sont très intéressants et le talent de l'auteur pour évoquer les flaveurs des vins, incontestable. Ajoutez la description de quatre types de réserves : française, italienne, européenne et internationale, accompagné d'un petit lexique fort utile — à la fin de ce livre — et le tour est joué! Incontournable! =



LES SEPT PÉCHÉS DU CHOCOLAT Laurent Schott Hachette Pratique, 2004



L'ESSENTIEL DES CAVES ET DES CELLIERS Guénaël Revel Les 400 coups, 2005

PHOTO: JULIE DUROCHER / WWW.AGOODSON.COM



TOTAL KHÉOPS, CHOURMO, SOLEA Jean-Claude Izzo Folio policier, 1998, 2001, 2001



MÉMOIRES DU GOÛT Marie Rouanet Albin Michel, 2004