

Chronique du roseau mangeant

Jacques Folch-Ribas

Volume 25, numéro 4 (148), août 1983

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/30525ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (imprimé)

1923-0915 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Folch-Ribas, J. (1983). Chronique du roseau mangeant. *Liberté*, 25(4), 134–136.

CHRONIQUE DU ROSEAU MANGEANT 2

JACQUES FOLCH-RIBAS

*Il aime les longues répétitions
où l'on s'en donne une ventrée*

Jules Renard

Qu'on était simple, alors, au Moyen-Age! La vaisselle? L'écuelle pour le brouet, le gobelet pour le boire, et les mains.

C'est qu'il n'y avait pas, paraît-il, de vocabulaire. Le vocabulaire, voilà l'ennemi. *Apéritif*, qu'est-ce? J'ai faim ou je n'ai pas faim; un peu d'alcool sec ou sucré me gâte la faim et ne m'en donne pas. *Hors-d'œuvre*? Le mot dit la chose, elle est dehors, elle est marginale, elle ne faisait que passer et nous lui avons donné l'illusion qu'elle restait avec nous, pour le repas, à pied d'œuvre. Mais non, elle n'en sera pas: qu'elle se bouffe les hors-d'œuvres et s'en aille, la vilaine.

Comme *l'Entrée*, tenez, pourquoi faudrait-il une entrée? C'est d'un bourgeois! Ces gens-là ne voudront pas, lorsqu'ils auront le haut du pavé, qu'on entre chez eux sans manières; il faudra pénétrer avec cantèle, faire génuflexion, qui sait: peut-être même ôter ses sabots pour ne pas salir? L'entrée c'est la révérence, le narthex.

Et tous ces instruments! Couteaux pour le poisson (rendez-vous compte, enlever des arêtes avec ça), petites et grandes fourchettes et cuillères, assiettes qu'on empile et qu'il faudra laver, une à une. Les Angles (à moins que ce ne fussent les Saxons) inventeront même ce sommet de la sottise: l'assiette pour le pain et le beurre (!) qu'ils placeront à gauche de l'écuelle principale, dans ce service à l'anglaise qui est décor pour noyer l'indigence du texte. Si bien que, de cette façon, vous beurrerez votre pain en trempant votre manche dans le brouet, pour peu que vous soyez distrait. Et pourquoi beurrer son pain? Ce ne sera plus le goût du pain.

Les verres, ô les verres! Avez-vous vu les verres? Il en faudra de toutes formes, un pour chaque vin (car nous changerons de vin) et l'on se perdra en gloses contradictoires, tel nectar devant garder son bouquet dans une forme pansue, tel autre devant l'évaporer très vite dans une coupe peu profonde et large comme l'hostie, non pas celle du fidèle, celle du curé: l'hostie *king size*, diront les Angles (encore).

Autre mot, autre chose: le *dessert*. Avant de desservir. Alors qu'on n'a plus faim. Ah, je vous assure que je ne comprends rien. Si je veux manger un Savarin, ou peut-être des Choux à la crème, ou un Financier, ou une tarte onctueuse, ne me servez pas aussi, et avant, des pieds de veau vinaigrette ou un osso bucco: je ne vais profiter de rien.

Après: le *café*. Qui est si bon, seul, fort, sans sucre, comme un coup de fouet du matin ou de l'après-midi. Comme un bonbon qu'on goûte avec un ami en refaisant la société d'une glose péremptoire. Et ensuite: le *pousse-café*. Faudra-t-il donc pousser, aussi? Quelle engeance. Je m'outré. Je suis outré.

Non, vraiment, je préconise le plat unique. Avez-vous pris récemment un repas de plat unique? C'est une expérience qui en vaut une autre, et même plus. Pourquoi dans nos restaurants ne nous offre-t-on pas cela, de temps en temps? C'est tout un art, d'équilibre. Le plat unique doit contenir ensemble le

lourd et le léger, le tendre et le résistant, le solide et le liquide, et parfois les saveurs qui s'allient. C'est une invention de femme, complexe et simple pourtant; disons le mot: c'est le plat d'une mère, c'est le plat de l'amour, c'est le plat qui vient du plus loin, de l'ancêtre. Le Verbe fit la lumière, et puis Adam et Eve, et le plat unique du premier repas. La pomme ne vint qu'ensuite; on savait vivre. Et vous voyez bien: ce dessert, ce fut un échec.

On y met tout ce qu'on possède. On cuit. On goûte, et l'on s'aperçoit des effets néfastes de certains mélanges. Alors, lentement, on apprend ce qu'il convient de réunir et ce qu'il faut au contraire garder pour une autre fois. Toutes les femmes de Lascaux vous le diront. Réussir un plat unique a demandé des millénaires? Tant mieux. C'est de l'ouvrage bien faite.

Goûtons. Le temps d'apprendre les saveurs différentes et l'on est déjà presque rassasié. Les appétits d'oiseau peuvent s'arrêter, les bons mangeurs continuent. Ainsi le dosage est parfait, chacun s'arrête à son tour de piquer des morceaux dans le plat unique; au moment qu'il le veut; à l'instant précis qu'il est repu. Nul, ainsi, ne laissera une miette dans son assiette. Et les gloutons pourront en reprendre tant qu'ils voudront, avec l'excuse que le plat est seul et qu'après lui, c'est fini.