

Les mauvaises lectures de Dona Clotilde

Le lecteur demande : quel objectif scientifique, moral et moderne ce roman s'est-il fixé ? Pour aboutir à quelle conclusion ? Quel principe dégage-t-il qui soit propre à remodeler l'individu ou l'espèce ? Je réponds : aucun principe ; littéralement aucun. Mon roman ne prétend pas renouveler quoi que ce soit.

Camilo CASTELO BRANCO
La Brésilienne de Prazins

J AI SOUVENT CROISÉ Guilherme Pantufa, rue de l'École Polytechnique, à la hauteur de la place São Mamede, à l'heure où les tramways ne traînent pas encore des grappes de gens. J'ôtai mon chapeau, il ôta le sien. Nous n'avons pas échangé deux mots. Il allait de son pas tranquille et mesuré, pareil aux automates des horloges.

Un jour, je ne l'ai plus croisé. Je ne m'en suis pas tout de suite rendu compte. Mais quelque chose s'était déréglé dans mes rythmes internes. J'arrivais à la pharmacie trop tôt, ce qui froisse mon patron qui aime arriver le premier, ou trop tard, ce qui l'agace. Il ne pouvait savoir. Il faut douze mois pour voir les orangers reflleurir, il faut tant de pas pour aller de la place du Principe Real au largo do Rato, et quelques-uns de plus pour se hisser en haut de la rue São Filipe de Neri. Le plus grand des philosophes qui fût s'en est tenu à des itinéraires précis pour arpenter les rues de Königsberg, le ciel étoilé au-dessus de la tête, et sûr de ses principes. Les êtres bien réglés ont une influence sur les autres êtres bien réglés. Quand je me suis rendu compte que je ne croisais plus le bonhomme à la hauteur de São Mamede, les choses sont rentrées dans l'ordre, un ordre différent peut-être, mais je suis redevenu ponctuel.

Lorsque le patron nous a dit que Guilherme Pantufa était brusquement reparti pour son Minho natal, j'ai tout de suite compris qui c'était. Les bavardages décou-sus de notre patron l'ont confirmé. J'ai su les autres détails par le docteur Pacheco Pascual avec lequel il tenait un salon littéraire quand ils se faisaient rafraîchir de concert chez le merlan du coin, près de leur bureau. Les doctes discussions de ces deux lettrés provoquaient une sorte d'embouteillage dans le couloir étroit où ce brave artisan se produit. L'essentiel de la controverse portait sur deux écrivains du siècle dernier, l'un jugé trop parisien et pas assez charnu, malgré son indiscutable savoir-faire, l'autre savoureux sans doute, si l'on en croyait le docteur, bien fort en gueule, mais déjà difficile pour les *happy few* de son temps, et carrément illisible à présent pour qui n'a pas tous les volumes du Moraes à portée. Le docteur con-naissait l'itinéraire matinal du cher Guilherme, possédait quelques lueurs sur ses antécédents, et des renseignements sur ses habitudes. Il complète heureusement les détails déjà fournis par mon patron. J'essaierai de respecter la chronologie.

La famille Pantufa s'est hissée en quatre générations de l'état de brassier à celui de propriétaire terrien. Augusto Pantufa, qui en était légitimement fier, com-mençait toutes ses journées, qu'il fasse beau, qu'il fasse laid, par une longue promenade afin de vérifier que le domaine était toujours là, en son entier. Les frères et les sœurs de Guilherme gèrent le latifundium, mais ne s'y promènent plus. Guilherme continuait de se promener, mais ailleurs.

Ce n'est pas le premier cadet d'un riche fermier qu'on envoie faire ses études à Coimbra. Il ne sera pas le dernier à courtiser une fille possédant un je ne sais quoi qui échappe à la plupart de ses contemporains. Cette fille s'appelait Clotilde Colheres, et sa mère avait décidé de reprendre une grande épicerie que lui laissait une lointaine cousine de Lisbonne. C'est ainsi qu'après avoir galopiné sur les bords du Cavado, non loin d'Amares à quelques lieues de Braga, et fait son droit dans la ville où les étudiants à cape poussent comme champignons après la pluie, on se retrouve Praça das Amoreiras, possesseur d'un immeuble à deux étages dont la façade en *azulejos* nous conte l'édifiante histoire de la négresse qui veilla sur Camoens à la fin de sa vie, tandis que l'esclave Jou mendiait pour subvenir à ses besoins. J'entends déjà les ricanements. Un simple regard sur cette naïve composition devrait faire taire les sceptiques. Les savants contestent, le peuple se souvient.

Guilherme Pantufa sort de chez lui à six heures quarante, passe sous l'aqueduc et gagne le Largo do Rato, ce qui est normal. Il devrait prendre ensuite la Rua do Salitre pour arriver à l'Avenida da Liberdade. Au lieu de quoi, il se dirige vers l'École Polytechnique, passe par le jardin botanique, débouche Rua da Alegria qu'il emprunte jusqu'au square qui porte le même nom. Il n'a plus que quelques pas à faire avant de tomber sur la perspective pentue de la Rua da Gloria, avec, dans l'ordre, une taverne, un café à catins chic, et l'entrée de l'immeuble où se trouve son étude, juste au-dessus de son cabinet médical. Il absorbe un petit coup de rouge dans la taverne pour faire passer un beignet de morue, va dire un petit bonjour au garçon de café, puis gravit les deux étages qui mènent à son bureau.

Tous les trois jours, il se fait rafraîchir la couenne en compagnie du docteur Pascual en compagnie duquel il tient le salon littéraire dont nous avons parlé. Deux fois par semaine, il emmène une Elvire mercenaire dans une chambre bien éclairée, avec une terrasse qu'envahit la glycine. Et l'odeur de cette glycine s'impose à lui comme celle de l'adultère anodin.

Le soir, il refait le même trajet en sens inverse, à la différence près qu'il prend le tram, rue le l'École Polytechnique, lequel tram le dépose pratiquement à sa porte avant de se perdre dans les réserves de Campolide.

Je suis prêt à parier que ce trajet-là, comme ceux de Coimbra, correspond en gros au périmètre du latifundium de naguère. La distance que je parcours chaque matin correspond à celle qu'il me fallait parcourir à Villa Verde de Ficalho pour aller de chez nous à la maison de ma grand'mère. Les madeleines les plus sour-noises, pour parler comme les Français, sont les madeleines ambulatoires.

Guilherme Pantufa se contentait à midi de quelques rissoles à la taverne. Il en allait au souper tout autrement.

La salle à manger devient le soir comme une enclave en territoire étranger. Son pays à lui possède les frontières les plus naturelles qui soient : l'Atlantique à l'ouest, le Minho au nord, le Tamega à l'est, le Douro au sud. On fait volontiers infuser dans du lait la morue

sèche dessalée et pochée. Quand on fait rôtir un chevreau – deux bonnes heures –, on place à côté, en fin de cuisson, du riz dans un plat spécial, qui gonfle avec son chargement d'abats, de lard et de *chouriço*, du safran, de l'oignon, du laurier. On émiette du pain de maïs sur bon nombre de préparations. Il est mille et une façons d'accommoder la lamproie, les tripes, le porc. Pour les desserts, on peut faire venir une bonne charretée d'œufs. Vous aimez ou vous n'aimez pas. Guilherme n'aime que ça. Une vétilleuse Maria-Antonia veille sur le canon.

Dona Clotilde a voulu participer. A force, elle a fini par ne plus se tromper sur les proportions ou le temps de cuisson. Avec tout le respect qu'elle lui doit, Maria-Antonia la regarde comme le simple locataire regarderait le propriétaire indélicat qui ferait mine de s'incruster. Chacun son domaine. Clotilde fait la charité le mardi à neuf heures - grosse affluence de gueux au Jardin des Amoreiras ; elle offre le thé après la sieste, et joue au bridge avec les habituées.

C'est à l'occasion de ces thés que la patronne s'est mis en tête de se lancer dans les strudels, les tartes Tatin et les cornes de gazelle. Les habituées ne demandaient pas mieux. Ça les changeait des jésuites de Santo Tirso, des demi-lunes de Viana do Castelo et des petits gâteaux de Jerimu. Maria-Antonia est honnête. Elle a goûté ces bricoles en cachette. C'est en effet délicieux, mais pas le genre de la maison. Et s'il est une chose qu'il faut préserver, c'est le genre de la maison. Elle s'en est ouverte au patron. Une vraie bûche. Il suffit que le dîner soit conforme à la règle.

Les catastrophes les plus terribles ont des origines insignifiantes. L'histoire et notre vie subissent des 'effets-papillon' dont nous ne cessons de souffrir les conséquences. Où croyez-vous que Dona Clotilde ait appris à préparer les cornes de gazelle ? Dans les livres. Mme Bovary lisait des romans gothiques, Dona Clotilde lit des livres de recettes. Elle ne se contente plus d'assimiler les gestes de Maria-Antonia, elle veut comprendre, elle veut savoir. Maria-Antonia, pour sa part, ne voit aucune raison de chercher dans un livre ce qu'on trouve dans son chaudron.

Dona Clotilde n'a pas l'âme d'une insurgée. Le contenu des livres alimente ses rêves, mais pour l'instant, s'agissant du dîner, elle n'explore que les premières pages du *Maria de Lourdes Modesto* qui traitent des plats que l'on élabore entre Minho et Douro. Patte blanche ou cheval de Troie ? Maria-Antonia se fait tirer un peu l'oreille. Et Guilherme hausse un sourcil quand il reconnaît un tour de main d'Além-Tâmega. Mais a tôt fait de s'apaiser. *Terra adhuc cognita*. Passe encore pour les tripes à la mode de Porto. Mais ce n'est qu'un avant-goût. Les digues s'effritent laissant passer les apprêts de la Beira Litoral. Il soupire en reconnaissant la perdrix froide telle qu'on la sert à Coimbra, et bronche devant les gâteaux frits d'Alpiarça. Maria-Antonia se prend la tête dans les mains, ce qui n'empêche pas que l'on voie débarquer les *queijadas* d'Évora et le porc aux palourdes des algarviens. Maria-Antonia menace de se retirer sous sa tente. Guilherme transige comme tous les hommes. Il goûtera les fantaisies de Dona Clotilde après avoir mangé de la vraie cuisine.

C'est alors qu'une pâtisserie de Braga organise un concours. Celui ou celle qui réussira le meilleur *pão-de-ló*, on lui paiera un stage en France, dans une brigade de professionnels, chez une vraie toque. Le *pão-de-ló*, ce n'est pas rien. Peu de fantaisie, mais beaucoup

d'huile de coude. Maria-Antonia ricane : ça, c'est un vrai concours, ce n'est pas n'importe quoi. Et le mari de renchérir : si elle est capable de gagner un tel concours, il est prêt à goûter ce qu'elle voudra. Que ne se sont-ils pas pénétrés des leçons de la Bible ? Il ne faut pas tenter son prochain. Dona Clotilde ne choisit pas la facilité. Elle se lancera dans la variante de Freitas, avec son char-gement d'œufs et de sucre, de fécule de patates, de farine de riz, de levain. Il suffit de regarder de telles friandises pour prendre deux kilos.

En pénétrant dans la fameuse vallée dont on parle tant, Félix de Vandenesse comprit que Madame de Morsauf ne pouvait vivre ailleurs. Il est des paysages choisis, sans masques ni bergamasques, qui reflètent une âme sans faire pleurer d'extase les jets d'eau trop émotifs. Balzac peut leur consacrer un fort volume, car il n'en est pas avare.

En goûtant le *pão-de-lo* de Clotilde, les jurés ont vu quels liens se tissent entre une recette et une belle âme. C'était là Clotilde tout entière, ainsi que la quintes-sence de tous les *pãos-de-lo* passés et futurs. L'esprit de cette terre s'était ici confondu avec la science de cette femme. Un enfant a même cru entrevoir un ange sur le seuil de la porte. Cet ange avait la bouche pleine.

Il faut prendre les choses comme elles viennent. Pourquoi s'inquiéter de l'avenir lorsqu'on peut profiter d'un répit de trois mois ? Dona Clotilde lâchée à la gare de Santa Apolónia, Maria-Antonia se lance dans un riz au four à l'ancienne avec vache, poule, cochon, *chouriço*, saucisson pour le bouillon, serpolet et persil, oignons en rondelles. Vous pouvez filtrer. Le jus sera consistant. Ajoutez du safran infusé, encore de l'oignon, du persil, du riz. Quand ça bout, glisser le tout au four jusqu'à ce qu'il ne reste plus une goutte de jus. Il ne s'agit pas officiellement de fêter le départ de la patronne. Officieusement...

Les informations les plus inquiétantes commencent bientôt à filtrer. Dans ses lettres à la famille, Dona Clotilde se montre plutôt réservée, mais elle n'a pas oublié son petit cercle de fidèles. On apprend incidemment qu'elle a épaté la toque en lui démontrant qu'on pouvait faire de la pâtisserie avec du bouillon de viande. La viande, on la réserve pour d'autres usages. Le bouillon, avec un peu de menthe, de cannelle et de sucre, imbibera des tranches de pain. Alternier sucre et cannelle, pain, sucre et cannelle, pain, terminer par du sucre, faire sécher et dorer au four. Maria-Antonia s'en étrangle, de voir la plus sainte des recettes galvaudée chez les paillards. Cette 'soupe sucrée-sèche' est réservée aux mariages et aux festivités qui suivent les vendanges.

– La patronne leur fait là-bas ce qu'on mange ici, et tout ça pour revenir nous faire ici ce qu'on mange là-bas !

Apprenant que la toque insiste pour la garder, Maria-Antonia n'ose penser tout haut que ce ne serait pas un mal, Guilherme craint de le penser tout bas. Ils savourent en attendant les blandices d'une rémission illusoire. Jamais le ciel n'a semblé aussi transparent, les rues si accueillantes. Le jardin botanique n'a rien perdu de son éclat, ni les tramways de leur mystère. Le bureau prend des reflets lustrés et gras. La glycine embaume comme jamais. Chaque bouchée, dans la salle à manger, draine plus de sensations retrouvées que tout un assortiment de made-leines, de dalles inégales et de serviettes rêches.

Clotilde devait languir de la maison, de la famille et de la cuisine. La voici donc sur le quai de Santa Santa Apolónia avec deux cantines, l'une bourrée de succulents ouvrages,

l'autre de tout le matériel nécessaire. Maria-Antonia a pensé défaillir devant cette avalanche de machins. Dona Clotilde lui en a précisé l'emploi, et laissé toute latitude de les ranger où elle voudrait, mis à part le débarras et la poubelle. Maria-Antonia craint le pire.

Elle a tort. Dona Clotilde a appris qu'il ne faut pas se jeter à la tête des clients. Sous prétexte de reprendre son souffle, elle laisse la conduite des opérations à qui de droit, et se contente de suivre à la lettre toutes les instructions. A la lettre, c'est vite dit. Il s'y ajoute une grâce imperceptible. Piquée, Maria-Antonia donne le meilleur d'elle-même, un meilleur qu'elle n'imaginait pas. Guilherme, heureux et rassuré, déguste ces apprêts que l'on pourrait classer monument régional historique.

Mais un vilain scrupule commence à travailler cuisinière et patron. Clotilde n'a pas fait tant de chemin pour se convertir à la cuisine du Minho. Se prendrait-elle pour une martyre qui ne peut témoigner ? Comme s'ils étaient incapables d'observer les termes d'une gageure. A moins qu'elle n'estime vain de prêcher des obtus. Ils ne se prennent pas pour des obtus. Auraient-ils conçu l'idée, sinon, d'un tel pari ? L'auraient-ils laissée partir plantant là la marmaille et l'intendance ? On chercherait en vain dans leur milieu des êtres aussi traitables. Le fait même qu'elle n'ait pas voulu dès le premier jour faire la démonstration de ses talents, leur apparaît maintenant comme une censure muette.

Guilherme s'y résigne. Pas Maria-Antonia :

– Qu'est-ce que vous attendez pour nous montrer ce qu'on vous a appris ? A moins qu'on ne vous ait rien appris du tout !

– On m'a appris, fait Dona Clotilde, que l'on ne sert aux clients que ce qu'ils commandent.

– Et comment pourraient-ils commander s'ils ne connaissent pas le menu ?

– Si ce n'est qu'une question de menu...

Voici donc Guilherme contraint de mendier ce dont il se méfie. Dona Clotilde s'est enfermée avec tous ses livres. Elle a en tête les étals des marchés, Rua Braan-camp, et ce que proposent les traiteurs autour du Rossio. Elle calligraphie un menu d'une bonne dizaine de pages, qu'elle tend à son Guilherme. Lui se contente, en général, de mettre les pieds sous la table pour découvrir un dîner sans surprises. Il se fait assister de Maria-Antonia qui parvient à composer avec un discernement qu'on ne lui aurait jamais supposé un ensemble cohérent et délicat.

C'est une Maria-Antonia muette qui accompagne Dona Clotilde au marché, c'est une Maria-Antonia toujours muette qui assiste aux préparatifs. Il faut laisser faire ceux qui savent. Dona Clotilde papote comme si de rien n'était. Maria-Antonia ne peut plus se contenir quand elle voit les ingrédients méticuleusement disposés sur des assiettes préalablement chauffées, y compris pour elle, l'employée.

– Ça se regarde ou ça se mange ?

L'autre ne se démonte pas :

– Quand on regarde, on devine ; quand on hume, on comprend ; quand on a goûté, on sait.

La voilà qui est disparue avec son assiette et celle du patron.

Une fois seule, Maria-Antonia s'empresse de mélanger tout ça pour mieux s'y reconnaître. Bon, c'est entendu. Le stage a porté ses fruits. Mais à quoi bon se compliquer

la vie quand elle est là, simple et tranquille. Cette paisible rumeur-là vient des cuisines. Il faut tout avoir perdu pour le comprendre. Comme disait l'auguste vieillard : « Les plus nobles desseins comme les plus néfastes, Par le fer, le feu, l'eau, par les froids, la bonace, Ne peuvent se soustraire aux générations. Malheureuse fortune! Etrange condition. » *Audax Japeti genus...* Le vieillard avait lu Horace. Maria-Antonia n'avait rien lu du tout. On n'a pas besoin de lire pour bien entendre.

Guilherme, ne sachant comment aborder une telle œuvre d'art, observe sa moitié, s'efforce de l'imiter. Il goûte. C'est un miracle intimidant. Les assiettes se succèdent, et les miracles. Il ne sait plus où donner de la tête. Il sort de table un peu étourdi. Sa nuit se peuple de feux d'artifice. Ses rêves sont pleins d'assiettes qui viennent le tenter au milieu du désert.

Le lendemain, il ne songe même pas à me saluer quand il me croise. La ville est devenue un immense vitrail à trois dimensions dont il perçoit tous les détails en même temps, et chaque détail se transforme lui-même en un autre vitrail aussi complexe que le premier. Il est des abîmes qu'on ne peut envisager sans dommage. Après des années de macérations, les anachorètes ont le cœur empli de joie quand ils souffrent du même syndrome. Il n'en demandait pas tant. La preuve, c'est qu'il titube par moments. Le jardin vibre à ses yeux, la taverne s'illumine, le café l'ensorcèle ainsi que le bureau, Elvire a emprunté la ceinture d'Aphrodite, les glycines l'éclaboussent. Le monde s'entrouvre devant lui, splendide et fragmenté.

Maria-Antonia, moins sensible, veut savoir à quoi riment toutes ces assiettes. Elle apprend la différence entre le service à l'assiette et le service au guéridon. Dans le premier, tout se conçoit loin du regard des profanes. On n'assiste pas au ballet des serveurs qui découpent les gigots sous votre nez, lèvent les filets de poisson comme en se jouant, prélèvent les légumes du plat avec une grâce inimitable. Le client n'a pas eu le temps de se distraire. Il communique directement.

Encore un tour pour rationner la pratique, grogne Maria-Antonia. Si une seule assiette ne suffit pas, il faut vider son compte en banque pour manger son content.

Clotilde hausse les épaules. Les piffres pourront se bourrer de nouilles avant de se présenter chez les artistes.

La méthode est peut-être bonne, mais réservée à un certain type de cuisine, fait remarquer Maria-Antonia. Clotilde se récrie. Elle n'exclut aucun plat. Maria-Antonia demande à voir. Elle a justement prévu pour le surlendemain de la lamproie en escabèche, de la tripe enfarinée et grillée, le classique chevreau, et la friandise appelée lard-du-ciel bien qu'il n'y entre pas une once de lard.

Clotilde n'est pas du genre à broncher devant un os. Celui qui bronche, c'est Guilherme. L'apothéose de recettes connues le propulse devant les espaces infinis qui en ont effrayé d'autres. Le lendemain est plus merveilleux encore que la veille. Elvire est toute surprise de voir monsieur Guilherme deux jours de suite aussi gaillard qu'un troupeau de bouquetins. Sorti des bras d'une reine aussi jolie que noire, Salomon rédigea les cantiques que l'on sait. Guilherme est incapable de rédiger quoi que ce soit. Il ne sait tout simplement plus où il en est.

Quand on est incapable de comprendre à quel point l'Éternel peut nous transformer, la meilleure solution, c'est la fuite. On lui avait servi la vie au guéridon ; elle était logique et

substantielle. Quand on la lui a servie à l'assiette, il l'a vue filer entre ses doigts. Il ne lui restait plus qu'à retourner chez lui pour retrouver la sienne (son assiette, pas sa vie qui court encore).

Le docteur Pascoal est monté les voir, au bord du Cavado. On lui a montré les bovins, point trop embarrassés de leurs cornes immenses, des escouades de cochons noirs qui ne cessaient de se couiner des choses à l'oreille, des nuées de poules, des canards plein les pièces d'eau, des arbres fruitiers mêlés aux autres essences, un édénique potager, et surtout une cuisine sans commune mesure avec celle des Amoreiras, avec une cheminée où l'on pourrait faire cuire un bœuf, un four à pain, une cuisinière monumentale au feu qui ronfle jour et nuit, d'innombrables compartiments, les plaques brûlantes. Les étagères sont remplies de plats de toutes sortes, un mur est tapissé de poêles et de casseroles, un autre d'ustensiles parfois mal identifiables. Maria-Antonia y a carrément élu domicile avec Dona Clotilde. Il n'y a plus de problème de préséance. Elles sont au-delà du bien et du mal, au-delà de toutes les traditions, comme des innovations à venir, elles réinventent ce qui se fait et ce qui se fera. Il arrive à Clotilde de faire la lecture. Maria-Antonia ferme les yeux et voit le résultat. Une recette, ça se lit comme une partition. Quand la musique est belle, on n'a plus qu'à se mettre au piano.

On tient là table ouverte. Ouverte à tous ceux qui veulent replonger au cœur de leurs racines. Ouverte de loin au loin aux amateurs désireux de savoir ce qu'on propose ailleurs. Il y a là de quoi remplir de confusion les toques les plus constellées. Maria-Antonia l'a compris : il n'est rien de plus doux que de battre l'ennemi sur son propre terrain. Ce jour-là, le service se fait à l'assiette.