

LE POISSON AU COUP DE PIED

Naturellement, vous aimez la Provence. Mais quelle Provence ? Il y en a plusieurs. Une est toute nue, à peine voilée d'un maillot de bain à dessins cubistes, et noire d'un hâle étudié. Elle trône sur un "planking" entre deux ou trois palaces et casinos. Celle-là, je la salue à peine quand je la rencontre. Une autre perche sur de petits monts aérés, secs, où tout est d'azur, le ciel, le silex pailleté, l'arbuste bleuâtre. Il y a des morceaux de Provence gras, herbus, baignés de sources, de petites Provinces italiennes, même espagnoles; une Provence — peut-être est-elle ma préférée — maritime, pays de calanques d'un bleu qui n'est point suave mais féroce, de petits ports huileux qu'on ne déchiffre qu'à travers une grille de mâts et de cordages... Une Provence forestière resserre, sous la longue ombre des pins parallèles, les parfums de la résine, et sous les chênes lièges crépus, écorchés vifs, erre un assez septentrional arôme de fougère, de lichen ras, une fallacieuse annonce de truffe...

La multitude des touristes désole, chaque année, toutes les Provinces. Optimiste, le touriste habite une villa, dix mètres de sable et cent brasses de mer, et ne bouge guère. Il se rôtit et mijote au bain-marie, alternativement. Pessimiste, il roule en auto, et s'arrête pour boire, transpire, reroule et reboit. Il dit : " Ce pays serait ravissant si on n'y avait pas si chaud et si la nourriture était possible. " Partout il réclame son bifteck aux pommes, tendre à point, ses oeufs au bacon, ses épinards en branche et son café " spécial ". Il fait observer que son estomac ne digère pas l'ail et que son médecin lui interdit la cuisine à l'huile. Ce n'est certes pas pour la seule édification de ce Viking, de cet Anglais, de ce Parigot, de ce Brandebourgeois, de ce citoyen d'Amérique, de ce Genevois, de ce Balkanique, que je prônerai l'excellence de quelque vieux plat provençal, les vertus de l'ail, la transcendance de l'huile d'olive, et ma fidélité aux trois légumes inséparables, vernissés, hauts en couleur comme en goût : l'aubergine, la tomate et le poivron doux.

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 *pebredai*, 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 braise bientôt. Un lit épais de braise 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 coeur 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 capable 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 roide, 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.