

## HISTOIRES RECOLTEES

à Marseille pendant ma résidence à la Friche Belle de Mai

septembre 2013

### **8 septembre 2013, Florence, chez elle, à La Ciotat**

Ça me fait honte, d'être nulle en cuisine.

Tu comprends, j'aimerais bien que, quand les enfants rentrent de l'école, ça sente bon, pour qu'ils se disent ça, mes enfants, et qu'ils me le disent tout en se déchaussant, en posant leurs cartables dans le couloir de l'entrée : « *maman, ça sent bon !* », et qu'ils se précipitent dans la cuisine, curieux de ce qui se tramerait dans le four « *qu'est-ce que c'est ?* », se régaland déjà, rien qu'à l'odeur, et on passerait à table et leurs visages s'éclaireraient. Ils ne voudraient pas quitter leur chaise pour aller jouer, ils resteraient là, le bras tendu, et au bout du bras, l'assiette, tout ça tendu vers moi, vers le plat posé au milieu de la table, et ils demanderaient « *je peux en avoir encore ?* », et ça, ce serait, tu comprends, tu ne peux pas comprendre, une telle joie, de les resservir d'un plat que j'aurais fait, moi, et il n'y en aurait jamais assez, et je me dirais que la prochaine fois, il faudrait que je double les proportions, parce qu'évidemment, ce plat, ce ne serait pas un accident, ce serait quelque chose que je serais capable, oui capable, de refaire à l'infini. Et ce ne serait peut-être pas exactement le même goût, pas à chaque fois, mais pour mes enfants ce serait toujours le même plat, quelque chose que j'aurais fait, moi, pour eux, dans leur enfance, un plat qui porterait un nom, ou un surnom qu'ils auraient inventé, la *tartatouille* ou quelque chose du genre, un plat au nom de légende qui serait déjà pour eux, sans qu'ils en aient conscience, un souvenir d'enfance, un souvenir de moi dans leur enfance. Et dans 30 ans, quand ils auraient l'âge que j'ai maintenant, ils pourraient se souvenir de ça, de cette odeur de ce plat-là, que leur mère faisait, que je faisais moi. Et quand je serais morte aussi, ils auraient encore ce souvenir de moi, de moi quand je vivais, et je le sais déjà, ce souvenir qui est en train de se construire, de se tapir dans leurs petites têtes pour quand je serai morte. Quand on est une mère, on sait cela, dans le présent, de quoi seront faits les souvenirs de nos enfants.

J'aimerais savoir faire à manger pour ça : pour leur souvenir de moi.

\*\*\*

## **5 septembre 2013, Sandrine, en vacances, à la Friche Belle de Mai**

### **Don, contre-don**

On est en 2003. Une transpacifique « Tahiti – La Corse », ça se prépare. L'équipage (ils sont cinq) s'apprête à prendre la mer : 30 jours de traversée sans apercevoir ne serait-ce qu'un filament de côte. Le bateau est paré. Reste la grande affaire de MANGER. Parce que manger à bord, bien manger à bord, c'est une garantie de moral, et le moral une garantie de cohésion du groupe. On voudrait éviter d'en passer un par-dessus bord, vous comprenez.

Cap sur le supermarché de Papeete. Pas de voiture. Bus. Marche. Il fait 35 degrés à l'ombre. Marche, re marche. On arrive dans les rayonnages climatisés avec une impression de paradis gagné. Et l'aventure commence là, dans les allées de l'hyper qui ressemble à n'importe quel autre hyper de la planète - cette drôle d'invention : le commerce sans la parole : la grande distribution.

Les taches ont été réparties. Le vital : l'eau. 5 litres par jour et par personne (douche comprise). Le café. Le lait. Le sucre. Le futile, absolument essentiel : le chocolat, les biscuits, l'apéro. Pas futile du tout quand on s'apprête à franchir le cap Horn qu'il y ait avis de tempête ou « pétrole ». Le pain. La confiture. Pas de viande (et comment est-ce qu'on la conserverait ?). Du corned beef pour les accros, soit. En guise de légume frais, du chou. Uniquement. Qui se conserve bien. Tout le reste en conserve. Or, pour les conserves de légumes, on ne s'est rien dit. Si bien que chacun s'en est chargé. Sans concertation. Essayant de penser au mieux.

De retour sur le bateau, on déballe les provisions avec une sorte d'appétit déjà, les papilles excitées à l'idée de tout ce qu'on va pouvoir mitonner avec cette manne, et j'insiste sur le terme - *manne : la nourriture miraculeuse tombée du ciel pour nourrir les Hébreux dans le désert (Exode, XVI, 15; Nombres, XI, 7-8)*, tout ce qu'on va pouvoir inventer de « goûté » – comme dit Sandrine avec son joli accent du coin.

Dans les placards de la mini cuisine du carré, en guise de boîtes de légumes, 65 kilos de macédoine. L'équipage regarde, déconcerté, ce jeu de chamboule tout. Il va falloir se les taper, les 65 boîtes de légumes coupés petits, coupés carrés, bouillon phosphorescent de couleurs insipides. Bon. Bon ? Bon, non, ce n'est pas à proprement parler « bon ». Mais c'est varié. En tout cas ça fait « varié ». A cause des couleurs. Un peu de tout, on dirait. De la macédoine, quoi. Ca ira. En tout état de cause, on ne va pas se retaper le supermarché. Et puis Marguerite Duras aurait été contente, elle qui trouvait qu'il n'y avait rien s'il n'y avait pas de chaque chose en 2 ou 3 exemplaires. Alors, pensez un peu, 65 boîtes de macédoine. Un rêve durassien.

Au bout d'une semaine de mer, la macédoine de légumes est devenue l'ennemi numéro un. Les crispations entre l'équipage n'ont qu'une cause, qu'une raison : la macédoine, la macédoine, toujours la macédoine, encore la macédoine. On la passerait bien par dessus bord si on n'avait pas que ça sous la main pour s'éviter le scorbut.

Au large de la Colombie et du Panama, le bateau accoste sur un archipel : les îles San Blas. C'est beau à tomber. Epargné du tourisme (on ne peut arriver ici qu'en bateau). Les Indiens Kuna regardent débarquer les aventuriers avec curiosité. On fait

connaissance avec les mains, les pieds, les rires et les grimaces. Avec la bouffe, évidemment.

Et le troc se fait tout naturellement : les uns n'en peuvent plus de leurs boîtes de macédoine ; les autres n'en peuvent plus de leurs... langoustes. Une boîte de macédoine contre une langouste. L'équipage et les Indiens ont les yeux qui pétillent pareillement. L'aubaine, ces touristes, vraiment... L'aubaine, ces Indiens, vraiment...

On ne dira jamais assez le rôle clé de la macédoine de légumes en matière de relations internationales.

\*\*\*

### **1<sup>er</sup> septembre 2013, anonyme, plage des Catalans à Marseille**

*- Les gens, ils font n'importe quoi. Ils ont faim - ils mangent. Voilà. Sans se poser de questions.*

Elle est assise sur une chaise de toile plantée à ras du sable, à l'ombre d'une tente installée au fond de la plage. Ses chevilles fatiguées n'aiment pas la chaleur. Les veines sont toutes gonflées, emberlificotées. Elle a gardé ses sandales. Elle doit peser 40 kilos toute mouillée, et il faut au moins en retirer un de cheveux : une crinière écruée, pommelée, qui se balade avec le vent. A vue de nez et après recoupements, elle a dans les 75 ans. Eparpillés autour d'elle comme de frêles barricades, des livres et des revues se chargent de sable. Elle a emporté avec elle une bibliothèque des plus hétéroclites : « Plantes et santé », un « readers digest » contenant quatre romans dont « A la poursuite d'octobre rouge », « Auschwitz, les nazis et la solution finale » de Laurence Rees, « le petit guide de la cure de raisin » de Claude Aubert. Et elle est en train de lire « les bienfaits du régime crétois » d'André Burckel.

*- La viande, j'ai toujours détesté. Surtout la rouge. Ce goût de métal. Le poulet, à la rigueur... Mais la viande rouge ! Et puis la soupe aussi, je détestais. Maintenant j'adore. Ca n'a rien à voir avec ma mère, mais à l'époque, tout de même, cette contrainte... et cette voix qu'elle avait, qui m'obligeait. Je suis née à Lyon. Je suis arrivée à Marseille à 7 ou 8 ans. Mon père est né en Ardèche. Ca a toujours été un solide mangeur. Il lui fallait de la viande, vous comprenez, de la rouge. Et puis avec la guerre, on n'avait pas le droit de dire qu'on n'aimait pas. Heureusement, j'avais un petit chien. Evidemment il m'adorait. Aujourd'hui je fais ce que je veux. Des fruits, des fruits. Si vous m'enlevez les fruits, alors il n'y a plus rien. Mes parents, impossible de les convertir. Mais mes garçons, ils mangent comme moi. Leur âge ? L'aîné a peut-être 22 ou 25 ans. Le cadet, 12 ou 15 ans. Le petit chien, bien sûr qu'il est encore vivant. Tout le monde est resté vivant.*

\*\*\*

**1<sup>er</sup> septembre 2013, anonyme, plage des Catalans ...**

- *Je peux me mettre là ?*

Les serviettes des uns et des autres se décalent. La jeune fille, 14 - 15 ans, remercie et étend la sienne et s'installe à l'abri du soleil sous la tente au fond de la plage. Le soleil cogne fort. Et la jeune fille de se justifier :

*- Ma cicatrice, je ne dois pas la mettre au soleil ! Sinon ça va faire moche. Maintenant, ça va, je peux manger à peu près comme je veux. Et même des légumes crus ! Et même des fruits ! Pas trop de sel, par contre. Pas trop de viande et tout ça. Mais un peu de tout quand même. Alors ça va. Avant c'était la galère. En 2011 je suis allée à Paris. On marchait, avec notre éducateur. Et moi, devant un immeuble, tout à coup, je suis restée bloquée. Bloquée, là, à regarder une fenêtre, au quatrième étage, à droite, je ne pouvais pas détacher mon regard de cette fenêtre au quatrième. L'éducateur m'appelait, il avait peur que je me perde, à rester comme ça en arrière. Mais je ne pouvais pas bouger. J'entendais un petit garçon qui pleurait. Les morts, je les vois. C'est comme ça. Le petit garçon, il avait sept ans. Il est passé par la fenêtre le 11 juin 2003. J'ai été greffée le lendemain, avec son rein.*

\*\*\*