

# "La Sainte Bouffe"

Voici revenu le temps des fêtes de fin d'année, fête de Noël tellement émouvante parce qu'elle est surtout celle de l'enfance, l'enfance éblouie par le merveilleux et la féerie s'attachant à la célébration de cette commémoration, devenue un mythe, une légende, une histoire magique et pourtant une histoire vécue. Les réjouissances ont presque exclu la dimension religieuse de Noël, dont l'aspect est de plus en plus effacé par le caractère païen, ayant submergé la véritable signification de cette solennité chrétienne, qui honorait et vénérât la naissance de Jésus, en cette nuit des temps, dans l'humble étable de Bethléem.

Oh! Je sais, on édifie encore des crèches dans les églises et même dans les maisons: tous les santons sont sortis de leurs boîtes, pour entourer le "nouveau-né", près de Marie sa mère, de Joseph, des bergers avec leurs moutons, sans oublier la grande étoile, scintillant au-dessus de la crèche.

Oui, je sais aussi qu'on sacrifie au rite de la messe de minuit et qu'on chante avec foi (!) "il est né le divin enfant" ou "les anges dans nos campagnes". Mais l'on pense en même temps aux agapes qui suivront la fin de l'office, dans l'atmosphère euphorique d'un "réveillon" que l'on a préparé avec délectation, autour d'une table bien dressée, près du sapin éblouissant de lumière! Involontairement, je songe au conte d'Alphonse Daudet "Les trois messes basses" racontant les tribulations d'un brave chapelain médiéval très gourmand, ayant "escamoté" l'office des trois messes, pour arriver plus vite au dîner du réveillon et mourant d'indigestion pour avoir trop goulument goûté aux joies voluptueuses du plaisir de "la bouffe". Pauvre, Dom Balaguère, il fut condamné par le Ciel, à célébrer trois cents messes de Noël avant de pouvoir rentrer au Paradis! Que dire alors du réveillon du 31 décembre, qui enterre l'année écoulée et souhaite la bienvenue à celle qui vient! La aussi la gastronomie s'en donne à cœur joie et l'on boit et l'on mange à s'en "faire crever la panse" comme si c'était le dernier repas. Bien des semaines à l'avance, c'est un formidable étalage de victuailles dans les magasins d'alimentation: dindes, faisans, pintades, oies,

pâtés, foies gras, crustacés de toutes sortes, langoustes, homards, caviar, saumon s'offrent à la convoitise des acheteurs, bien embarrassés par cette abondance de victuailles, sans compter les friandises: chocolats, nougats, pralines, dattes fourrées, papillottes, marrons glacés et autres gourmandises de Noël, et, les accompagnant, tous les meilleurs vins de France, les grands crus et les champagnes. Quant aux restaurants, ils affichent déjà leur menu de réveillon, en inscrivant des mets plus appétissants les uns que les autres, de quoi vous faire saliver à leur seule évocation. Les Français aiment bien manger et cela se sent, même dans les expressions de leur langage: d'un beau bébé, on dit "qu'il est à croquer" d'une ravissante idiote douée de peu de cervelle, mais bien en chair, on fera "une appétissante bécasse", on boira "comme du petit lait" les mots d'esprit d'un chansonnier et l'on parlera "d'une certaine crème" pour justifier une élite sélective. Nous passons souvent notre temps à tenir des propos plus ou moins "comestibles"... c'est assez normal! La table est sans doute une des rares choses qui fasse chez nous l'unanimité, rassemblant les Français au lieu de les diviser (bien qu'il y ait depuis quelques temps une certaine querelle entre les partisans de la nouvelle cuisine et ceux de la cuisine classique) mais qu'ils soient écrivains, comédiens, sportifs, gens de mode, politiciens, nos compatriotes sont des gens de "goût" au vrai sens du mot. Amateurs de bonnes choses, ils savent en parler avec ce talent rare qui est celui du connaisseur. Les as de la fourchette restent les hommes politiques mais il est vrai qu'il s'agit le plus souvent "des fourchettes de sondage". Tout le monde sait que Monsieur Mitterand raffole des crustacés, que Monsieur Giscard d'Estaing a une passion pour le sorbet aux pommes vertes, que Monsieur Chirac ne résiste pas aux effluves de la potée auvergnate, et que Michel Poniatowski a mis au point une exquisite recette de Kumquats (oranges naines) à l'eau de vie.

"Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours, il peut s'associer à tous les autres plaisirs et reste le dernier pour nous

consoler de leur perte" disait le célèbre Brillat-Savarin.

Pour une maîtresse de maison, après le souci des achats de cadeaux de Noël, vient celui de la préparation du "réveillon". Elle le voudrait original, différent de celui des autres années, inoubliable en somme. La maison s'habille de fête, de boules multicolores, de couronnes de gui et de houx, de décors scintillants. Vedette de la fête: le sapin! Jadis modeste, il a pris de plus en plus des allures de "star", paré du pied à la cime, couvert de neige cotonneuse, il est le complément indispensable de toute fête réussie. Et maintenant comment établir le menu? La tradition veut que la dinde aux marrons et la bûche de Noël au biscuit enrobé de crème, y soient inscrites. Pourtant, et de plus en plus, on abandonne ces "plats" habituels pour ce qui paraît plus raffiné ou peut-être plus digeste.

Pourquoi ne pas commencer par des huitres qui, nous dit Geneviève Dormann, nous consolent de l'hiver "disposées sur des algues fraîches, étalant sur la nacre des transparences somptueuses de vert, de gris, de bleu, avec des parfums subtils de la marée montante", elles sont les reines des fruits de mer! "truffes marines, oreilles de Vénus" les rois et les écrivains ont rivalisé dans l'expression pour exalter leur chair délicate: Henri IV s'en empiffrait, Marie-Antoinette les adorait et Balzac les gobait par centaines. Si dans votre entourage quelqu'un est allergique aux huitres, alors rabattez-vous sur le saumon, ce luxe banalisé sous cellophane dans le moindre supermarché, mais si vous avez la possibilité d'avoir un saumon frais, alors n'hésitez pas, il n'as plus rien à voir avec les saumons mayonnaise fadasses de nos banquets d'autrefois.

Que diriez-vous d'un foie gras bien truffé ou d'un magret de canard, venus tout droits du Périgord? Sur des toasts ou des tranches de pain de seigle, ils feront l'unanimité de vos invités; un bar à l'oseille, ou un chapon de Bresse environné de champignons constitueront le plat de résistance de votre dîner. Ajoutez-y une salade aux herbes et aux noix, rafraîchissante après les excès précédents. Peut-être un fromage? Mais un seul et de qualité. Puis réservez une petite place pour le dessert: une bûche

glacée au grand marnier ou un vacherin au cassis. Et si vous m'en croyez, vous accompagnerez tous ces mets par la "flûte enchantée" du champagne. Il pétille en nous comme la fête, comme la vie "vin sorcier qui instaure le bonheur par la seule grâce de ses bulles évanescentes! Cette exubérance dans le verre, fouettant spleen et chagrin, ce froissement d'écume et de soie à l'oreille quand la mousse s'apaise". Symbole de fête, le champagne l'a toujours été; aujourd'hui, moins convention-

nel, on le débouche désormais pour sabrer n'importe quelle étincelle de bonheur, alors, pensez, en cette nuit de Noël s'il est de circonstance! Je vous ai peut-être mis l'eau à la bouche, chers amis, en vous faisant entrevoir l'aspect succulent de nos réveillons. J'ai un peu honte quand je pense à tous ceux qui ont faim de par le monde, devant cette abondance et cette richesse de nourritures, ce souci de perfection du "bien manger" cette soif des plaisirs de la table!

Je voudrais vous dire aussi de ne pas oublier au milieu de ces festivités culinaires la signification réelle de cette fête de Noël : la naissance de Jésus, qui est sa vraie justification, et rappelez vous le message apporté par la musique des anges "Paix sur la terre aux hommes de bonne volonté".

"J'ajouterai malgré tout «Bon appétit»".

8 Décembre 1988  
Camille BENDER