

La danse des pots Mason

Hugues Corriveau

Volume 44, Number 2 (256), May 2002

Calmars à l'encre

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/32963ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (print)

1923-0915 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Corriveau, H. (2002). La danse des pots Mason. *Liberté*, 44(2), 15–27.

La danse des pots Mason

Hugues Corriveau

En pensant à Georges Perec

Béatrice ne se contente jamais de manger pour manger. Il faut impérativement qu'elle en écrive quelque chose, qu'elle se laisse emporter par l'élégance du style, par la phrase, par le mot. Si elle touche le moindre légume, elle le décrira avec une précision obsessionnelle dans un cahier ligné, dont les feuilles retenues par une spirale de métal noir font un bruit doux de laitue frisée. C'est pour cela aussi, pour ce plaisir d'entendre les mots friables comme des frites cassantes, qu'elle prend un temps fou à chaque repas, qu'il lui semble parfois qu'elle ne vit que pour ce métier secret d'être la scribe de sa propre dégustation. Pourtant, il y a des jours lourds de cette peine qu'elle s'inflige ; il y en a d'autres qui s'ouvrent dès l'aurore sur des odeurs enivrantes qui l'occuperont des heures durant.

Béatrice est une esthète dans les domaines de la cuisson et de la notation. Elle aime les listes et les recettes, mais aussi la correspondance de sa propre vie avec les incidences alimentaires qui s'imposent à elle avec une force créatrice.

Elle a le tournis, un peu. Un peu d'extase aussi. Car aujourd'hui elle joue sur le thème des marinades, des chutneys. C'est un des moments les plus exquis de son année. Une ponctuation suave qui allie les champs, les larmes, la griserie acidulée des cuissons, et les listes, oh ! les listes ! ces longues séries qui s'ensuivent élégamment en un mélange inhabituel, en cette manière qu'elle seule a de découvrir des combinaisons saugrenues !

Elle n'a peur de rien, Béatrice. Lui importe plus de cuisiner que d'aimer ce qu'elle prépare, l'intéresse plus d'écrire la manière d'y parvenir que de déguster vraiment. Or, elle a de l'audace aujourd'hui. La première chose qu'elle va tenter est une *relish* au blé d'Inde. Quand on pense qu'il lui faudra céleris, oignons, poivrons verts et rouges, cassonade, vinaigre de vin, moutarde sèche et préparée, farine, sel et plus de deux douzaines de blés d'Inde dont il lui faudra séparer les grains des épis ! Quand on pense ! En prévision de cette recette, n'a-t-elle pas eu la précaution, il y a plus de quinze jours, de cuisiner un vinaigre aux capucines. Pendant plus d'une semaine, dans le noir de la plus secrète des chambres du sous-sol, elle a fait macérer les fleurs et les tiges émincées dans du vinaigre de cidre. Elle a ajouté les clous de girofle et la Cayenne dix jours exactement après que la fleur a laissé tomber ses couleurs et, depuis cinq jours encore, elle a attendu le moment de

passer le liquide. Ce qu'elle a fait hier. Ce qu'elle regrette de n'avoir pas à faire aujourd'hui.

Elle aimerait vivre au rythme continu des cuissons et des viandes, des tournedos et des louches, des mouvettes et des chinois.

Elle a tout, Béatrice : des baquets de bois paraffinés, des pots de grès, des pots Mason, des fontes émaillées, des pyrex et de l'acier inoxydable, une balance jolie. Et quoi, encore !

Oh ! Les cornichons-citrouille ! Oh ! la gourmandise ! De la citrouille au sucre, au vinaigre aux trois arômes (ail-menthe-aneth), aux clous de girofle et aux bâtons de cannelle. Pas de cornichon ! Voilà l'astuce ! C'est l'apparence qui donne son nom au condiment !

Et les poires marinées au porto ? Qu'en dire ? Comment vit-elle la création des poires marinées au porto, la Béatrice dont les aisselles suent juste à penser au péché de gourmandise qui la taraude ? Malgré que ce soit bien insignifiant à agencer ce miel, ce vinaigre de vin, ce girofle, cette cannelle, ce porto et ces poires, il y a là comme une sorte d'extase préalable qui fait chavirer d'émoi.

Elle écrit ainsi, Béatrice :

Pour le plaisir de l'âme, il faut parfois que je m'astreigne à cuisiner des tutti frutti, des prunes épicées, des pelures de melon d'eau marinées, des *relish* de betteraves et de chou, du ketchup aux raisins bleus. Tout cela me rend heureuse. Car il y a

de l'amour à toucher la peau des fruits, le tendre des chairs fraîches, l'ambiguïté saline des condiments, car la vie n'est faite que de ce splendide accomplissement de soi-même, jusqu'au cœur même des odeurs envahissantes qui changent la routine en banquet.

Et partout cette odeur tenace de vinaigre. Les yeux piquent. Béatrice pleure un peu. Il lui en faut toujours plus. Quelque chose comme une obstination à donner suite à ses envies du matin. Rien depuis l'aube pour empêcher le bouillonnement des marinades. Elle pense aux tourtières, aux pâtés gras, à cette lumineuse perfection de l'odeur qui donne à sa peau un air lisse, une sorte de croûté brioché. Elle touille, elle tourne, elle passe d'une cuisinière à l'autre – parce qu'elle en a deux, des cuisinières, l'une au gaz, l'autre à l'électricité ! Elle redresse sa toque. Et elle rêve que tantôt elle pourra verser dans ses pots Mason ce qui maintenant ramollit, se laisse tomber dans le liquide.

Elle se tient longtemps immobile. Toute son attention est retenue par la respiration du chien qui ronfle à ses pieds. Elle est parfois distraite par le bouillonnement soudain qui lance des bulles d'or hors des chaudrons. Il lui vient parfois à l'esprit qu'elle pourrait se faire bouillir de la même manière dans sa baignoire et s'attendrir, pleine du chagrin de voir les légumes ramollis se tordre de douleur dans la férocité de la chaleur inhumaine de la cuisson. Il lui faudrait remettre sa peau à jamais dans l'étendue forcenée des eaux du monde. Elle s'égare, Béatrice la cuisinière qui a des tendresses pour les fruits, pour les pots, pour les soifs, pour tous les appétits qui la chavirent.

Liste des objets de cuisine de Béatrice

Un autocuiseur, deux woks, quatre batteurs à main, deux batteurs sur socle, sept mélangeurs à main, huit presse-agrumes, trois centrifugeuses, deux robots de cuisine, deux sorbetières, trois friteuses, un four à micro-ondes, deux cuisinières, un réfrigérateur, quinze marmites, dix faitouts, trois bains-marie, vingt et une casseroles, cinq sauteuses, dix-huit poêles à frire, deux pocheuses, un couscoussier, deux poêles à crêpes, quatorze plats à four, deux étuveuses, trois poissonnières et leur grille, quatre couteaux à pamplemousse, deux couteaux à zester, cinq couteaux à découper et leurs fourchettes, trois couteaux à jambon, huit couteaux à pain, deux coquilleurs à beurre, vingt-deux couteaux à huîtres, cinq éplucheurs, dix-sept louches, quatorze pelles, trois pilons, treize écumoirs, quarante et une spatules, trente-huit cuillères à égoutter, seize entonnoirs, neuf passoires, quatreessoreuses à salade, huit casse-noix, quatre râpes, deux mortiers, six hachoirs, douze presse-ail, trois balances de cuisine, quatre sabliers (dont un décoratif), quatorze minuteurs (dispersés dans la maison), trois thermomètres à viande, soixante-dix-huit mesures, cent trois cuillères doseuses, quatre décapsuleurs, trois tire-bouchons à levier, six ouvre-boîtes, sept tire-bouchons de sommelier, neuf moules à fond amovible, trente-huit moules à gâteau, quarante-sept bols à mélanger, vingt-quatre plaques à biscuits, sept moules à quiche, trente-trois moules à tarte, quatorze moules à muffins, sept poches à douilles, trois roulettes à pâtisserie, onze rouleaux à pâtisserie, trois pistons à décorer, dix-huit tamis à farine, cent vingt-trois fouets, deux coupe-œufs, sept boules à thé, quatre dénoyauteurs, vingt-sept plats à escargots, dix-sept cuillères à glace, six poires à jus, quatre cisailles à volaille, trois pinces à spaghetti, vingt-deux pinces, une cafetière à effusion, deux percolateurs, six cafetières à piston, une cafetière napolitaine, sept cafetières à espresso, deux cafetières à filtré, quatre moulins à café, dix-huit poivrières, six moulins à poivre, dix-huit salières, trois moulins à sel, sept saucières, douze beurriers, douze sucriers, douze crémiers, vingt-trois bols, vingt-deux assiettes creuses, vingt-deux assiettes à dessert, vingt-deux assiettes à salade, vingt-deux assiettes plates, quarante-deux ramequins, soixante-deux tasses à thé, soixante-deux tasses à café, soixante-deux chopes à café, treize plats ovales, onze plats à poisson, quinze plats ronds, dix-sept plats sabot, dix plats rectangulaires, dix plats

carrés, douze plats à soufflé, douze plats à lasagne, vingt-deux écuelles à gratiner, neuf terrines ovales avec couvercles, douze assiettes à tourtière, quinze caquelons, onze rapiers, dix légumiers, neuf saladiers, trente-six bols à salade, quinze théières, treize soupières, trente-trois pichets, vingt et un couteaux à désosser, douze couteaux à filet de poisson, onze fusils, vingt-trois couteaux du chef, quarante et un couteaux d'office, trois coupe-rets, soixante-deux couteaux à beurre, soixante-deux couteaux à dessert, soixante-deux couteaux à poisson, soixante-deux couteaux à fromage, soixante-deux couteaux de table, soixante-deux couteaux à bifteck, soixante-deux fourchettes à huîtres, soixante-deux fourchettes à dessert, soixante-deux fourchettes à salade, soixante-deux fourchettes à poisson, soixante-deux fourchettes de table, cent quatre-vingt-six fourchettes à fondue, soixante-deux cuillères à café, soixante-deux cuillères à thé, soixante-deux cuillères à soupe, soixante-deux cuillères à dessert, soixante-deux cuillères à soda, soixante-deux cuillères de table, soixante-deux verres à bourgogne, soixante-deux verres à bordeaux, soixante-deux verres à mousseux, soixante-deux verres à vin blanc, soixante-deux verres à eau, soixante-deux verres à vin d'Alsace, soixante-deux flûtes à champagne, soixante-deux chopes à bière, soixante-deux verres à whisky, soixante-deux verres à gin, soixante-deux verres à porto, soixante-deux verres à cocktail, soixante-deux verres à cognac, soixante-deux verres à liqueur.

Il faudrait qu'elle se reprenne un peu, qu'elle remette à plus tard ses rêveries insensées. Il faudrait qu'elle aille voir ailleurs l'étendue catastrophique des champs cultivés, des crapauds qui coassent dans les étangs. Remettre à plus tard les cuissons longues de ses réserves. Mais comment pourrait-elle avoir le courage de fermer l'alimentation électrique, comment pourrait-elle faire cesser ce tourbillon des liquides odorants ?

Elle compte tout. Avec une minutie maniaque. Et elle inscrit chaque fois sur des fiches blanches, jaunes ou roses (selon les mets) les ingrédients, les quantités, le poids même parfois.

Ébauche d'une liste de fruits, légumes et autres produits des marinades de Béatrice

- Vingt-huit courges
- trente-deux oignons
- soixante-quatre carottes
- quatre-vingt-un haricots jaunes
- cent trente-trois haricots verts
- vingt-deux poivrons verts
- vingt-deux poivrons rouges
- vingt-quatre choux-fleurs coupés en bouquets
- huit brocolis coupés en bouquets
- dix poires
- vingt et une nectarines
- quatre pommes à cuire
- deux cent huit tomates rouges
- cent trente-trois tomates vertes
- huit litres de vinaigre blanc doux
- du clou de girofle pour remplir une fois le creux de sa main
- de l'aneth pour la beauté parfaite des formes
- des épices à marinade à la louche (trois louches)
- du poivre noir (une cuillère à café)
- du poivre blanc (une cuillère à thé)
- du poivre vert (des grains qui forment sur le comptoir un cercle de trois centimètres de diamètre)
- une tracée de sel de trente-trois centimètres de long
- des pommes de terre

Béatrice souhaite donner à tout ce qu'elle cuit une sanctification, une manière d'accomplissement absolu par respect strict de ce qui se reflète dans les couleurs des fruits et des légumes, des sueurs du champ, de l'agriculteur, de l'apiculteur, de tous les êtres qui ont pu donner à naître l'éblouissement divin du produit comestible. Elle voue un culte à la culture. Elle se sait chavirée du moindre

clignotement de sens que prennent les êtres accomplis... elle délire toujours un peu à chaque émerveillement qui la transporte au-delà du quotidien. Le seul fait de transformer les matières la rend proche des sorcières, des vestales tranquilles qui, au bord du feu sacré, attendent l'avènement improbable des dieux muets.

On trouve depuis toujours sur le guéridon près de la porte d'entrée trois piles égales de feuilles sur lesquelles elle a soigneusement consigné le menu entier de ses petits-déjeuners, de ses dîners et de ses soupers pour tout un mois. Elle se fait un plaisir insigne d'en distribuer des copies à tous les visiteurs quels qu'ils soient, surtout aux membres de la communauté des Témoins de Jéhovah qui daignent lui rendre visite. Par contre, avec une froide politesse, elle refuse toujours leur littérature infantile sur la fin du monde. Son monde à elle, elle croit qu'il doit être semé, dispersé.

Or, ce matin même, un jeune livreur la complimentait sur l'odeur suave de sa maison, extasié, eût-on dit, de retrouver un souvenir d'enfance. Elle crut bon lui préciser qu'elle cuisinait des marinades, bien qu'il lui semblât tout à fait superflu d'en souligner le fait. Et n'écoutant que son bon cœur, voici qu'elle remit au jeune homme la liste complète de ses soupers de février.

Liste des soupers du mois de février de Béatrice

lundi 1^{er}

Entrée soupe de canneberges aux myrtilles

Plat paupiettes de poulet farcies à la chair de cailles

Dessert glace aux fraises

mardi 2

Entrée croissant aux champignons

Plat steak haché

Dessert éclairs au chocolat

mercredi 3

Entrée aumônière de portabello

Plat spaghetti à la vongole

Dessert trottoir aux pêches

jeudi 4

Entrée minestrone

Plat pot-pot vert à la sauce

Dessert glace aux pistaches

vendredi 5

Entrée straciatella

Plat linguine au saumon

Dessert chocolats

samedi 6

Entrée escargots à la sauce verte

Plat côtelettes d'agneau

Dessert meringue

dimanche 7

Entrée crème de poireau

Plat rouleaux au bacon

Dessert noix et sorbet

lundi 8

Entrée ravioles de chèvre

Plat wok de bœuf

Dessert tarte au citron

mardi 9

Entrée salade de foies tièdes

Plat gnocchis à la crème

Dessert profiteroles au chocolat

mercredi 10

Entrée endives sauce Morney

Plat jambon

Dessert amandes et noix

jeudi 11

Entrée champignons à la grecque

Plat pizza

Dessert pêche Melba

vendredi 12

Entrée soupe aux pois

Plat chili con carne

Dessert gâteau moka

samedi 13

Entrée salade de cresson

Plat omelette de jambon

Dessert tarte au sucre

dimanche 14

Entrée duxelle sur toast

Plat dinde farcie

Dessert crème brûlée

lundi 15

Entrée flageolets à la tomate

Plat choux farcis

Dessert carrés aux dattes

mardi 16

Entrée crème de céleri

Plat côtelettes de porc

Dessert pets de nonne

mercredi 17

Entrée champignons au bleu

Plat bavette de bœuf

Dessert gâteau au chocolat

jeudi 18

Entrée asperges au parmesan

Plat langue de veau

Dessert tarte Tatin

vendredi 19

Entrée salade de lardons

Plat tourtière

Dessert sorbet au citron

samedi 20

Entrée salade de tomates

Plat pain aux 3 viandes

Dessert tartelettes aux abricots

dimanche 21

Entrée bisque de homard

Plat coquilles St-Jacques

Dessert glace aux pistaches

lundi 22

Entrée rouleaux de printemps

Plat poulet Tao

Dessert biscuits aux amandes

mardi 23

Entrée salade composée

Plat croquettes

Dessert crème caramel

mercredi 24

Entrée crevettes

Plat quenelles de flétan

Dessert gâteau des anges

jeudi 25

Entrée fèves jaunes et vertes

Plat confit de canard

Dessert renversé aux ananas

vendredi 26

Entrée betteraves à l'orange

Plat foie de veau

Dessert tarte à la limette

samedi 27

Entrée chou-fleur gratiné

Plat poulet rôti

Dessert kiwis à la crème

dimanche 28

Entrée effiloché de carottes

Plat moules marinières

Dessert clafoutis

Elle aurait juré, vraiment. Elle crut lire un souffle de reconnaissance chez l'étranger. Il se précipita sur la feuille, se mit intensément à la recherche de quelque chose qu'il fut dépité de ne pas trouver.

– Mais où sont vos marinades, madame ?

Comme tombé des nues, il était désespéré. Pas moins que Béatrice qui sembla, quant à elle, prise en faute.

– Je n'ai pas le temps de vous expliquer, allons, une autre fois.

Mais cet après-midi, elle est perplexe, sombre même, car sa méditation la porte à pleurer, comme si le vinaigre entêtant aux vapeurs étourdissantes brouillait les pistes de sa quête. Non pas qu'elle n'aime plus l'énervement liquide dans les chaudrons, mais peut-être bien qu'elle n'en comprend pas vraiment le sens immédiat en cette heure accomplie où le chien ronfle, où elle se tient immobile au centre de la cuisine pour empêcher le désordre de l'humanité de l'emporter bien au-delà de tout espoir. Il y a dans l'odeur dégagée par les choux-fleurs une tragique assumption âcre, une manière de sentir un peu mauvais sans doute qui en trouble la si belle apparence. Et Béatrice s'accroche au fait terrible de l'illusion que crée toujours la beauté quand elle n'accomplit pas ses promesses. Béatrice s'en trouve retournée tout entière. « Ils sont si beaux et ils puent ». Son âme s'affaisse. Elle n'a plus de raison de croire en rien. Ces trahisons la rendent folle. Elle n'en fait pas moins cuire vingt-quatre choux-fleurs. Elle se croit parfois masochiste. N'en décode pas la raison.

Et elle n'y tient plus. Descend.

Dans le sous-sol, au moment où elle allume le commutateur, un émerveillement stroboscopique de couleurs se met à tourner autour d'elle. Elle s'assoit d'abord sur la petite chaise de rotin qui se trouve tout juste au bas des

marches. Elle se déchausse. Elle enfile alors, précautionneusement, ses souliers à claquettes.

Les quatre murs de la pièce, du haut en bas, sont couverts de tablettes assez larges pour que Béatrice puisse déposer sur chacune d'elles de quatre à cinq rangées de pots Mason, remplis à ras bord de marinades aux couleurs scintillantes. Agencés avec soin, mis côte à côte, les pots ont été choisis non pas à cause de leur contenu, mais de la couleur inouïe qu'ils propagent. Depuis des années, elle a, avec une patience angélique, amassé ainsi une quantité étonnante de pots multicolores. Entre chaque rangée, sur chaque tablette, de haut en bas et de bas en haut, tout le tour de la pièce, un enchevêtrement secret de fils électriques et de minuscules ampoules de Noël, toutes transparentes et cristallines, diffusent une lumière iridescente qui rend le lieu féérique.

Sur le sol, bien au centre, elle a fait construire une piste de danse assez grande pour ses ébats solitaires. Quand elle pose le pied, comme en ce moment elle le fait, sur la surface, et qu'elle entend cliqueter un premier petit bruit de fer au fin bout de son talon, le cœur lui chavire comme si la Chasse-Galerie la soulevait.

Et là, dans cet après-midi de chaudrons et de vinaigres, elle se met à danser, la Béa des marinades. Et ce qui monte alors du lieu, c'est un concert harmonieux du claquement de ses chaussures et de celui du verre des pots qui lentement se mettent à tintinnabuler de plus en plus fort, chaque pot sautant sur sa tablette, multipliant ainsi les éclats de

lumière sur les murs et sur Béatrice qui danse dans le rayonnement de ses créations.

Ce n'est que beaucoup plus tard qu'elle s'apercevra qu'elle a oublié d'éteindre les cuisinières, là-haut, enivrée qu'elle est par d'autres feux incendiaires.

Pour l'heure, elle sait qu'elle ne vit pas pour rien, que chaque nourriture a sa raison d'être. Ses écritures prolongent des moments d'exquises tendresses. Ses menus lui rappellent les heures de préparation qui font surgir du néant l'absolue nécessité des saveurs. Ses listes sauvent du néant les objets du culte auquel elle consacre son existence. Quant à ses pots de marinades, n'ont-ils pas le magique don de refléter la lumière de la danse ?