

XYZ. La revue de la nouvelle

Alors... on va manger la carriole?

Thérèse Renaud



Number 14, Summer 1988

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/3074ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Publications Gaëtan Lévesque

ISSN

0828-5608 (print)

1923-0907 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Renaud, T. (1988). Alors... on va manger la carriole? *XYZ. La revue de la nouvelle*, (14), 21–24.

Alors... on va manger la carriole?

Thérèse Renaud

Nous étions venus en Italie pour accompagner un ami sculpteur; il avait acheté une maison sur la montagne, non loin de Carrare.

Carrare!... Qui ne songe immédiatement à ces objets de marbre... Carrare au nom évocateur...

Il faut dire que les montagnes de Carrare sont dans la réalité aussi grandioses et étonnantes que les rêves qu'elles font naître dans l'esprit créateur d'un artiste. Michel-Ange rêva de sculpter à même les montagnes de Carrare. Plus près de nous, Leduc n'ambitionne-t-il pas d'immortaliser la lumière de ces montagnes, comme le fit Cézanne jadis de la Sainte-Victoire!

Je jure sur tout ce qui peut s'appeler «chimère» que nous n'avions jamais convoité la plus petite parcelle de terre ou de caillou en Italie, que dire... d'un lieu habitable... Et nous venions de signer l'achat d'un moulin. Comment décrire notre émoi. Comment aurions-nous pu refuser ce qui s'offrait à nous.

À l'époque, notre acquisition paraissait un peu misérable, avec ses contreforts baignant dans le ruisseau, semblables à des pieds fatigués. Le coup de foudre nous avait-il dérangés au point de nous faire acheter ce coin de terre en Italie?

Après nous être approchés de cette grande bâtisse au toit rouge, et avoir mis un certain temps à dégager une fenêtre cachée par les ronces, nous nous sommes exclamés, Leduc et moi: «Quel bel atelier pour un peintre!» Notre ami sculpteur s'est écrié à son tour: «C'est une Cathédrale!» En effet, une immense pièce s'offrait à nos regards éblouis, avec des arcades en plein cintre et divers paliers.

Nous étions désormais embarqués dans une folle aventure de conquête de terrain en friche, d'installations sanitaires, sans compter celle non moins difficile d'amadouer nos voisins que notre intrusion dans leur monde familial dérangeait.

La plus belle histoire d'intégration vient d'une charrette qui faisait partie des meubles. Il y eut d'abord la conquête de la vieille demoiselle qui ne voulait pas vendre le moulin, mais qui finit tout de même par y consentir et qui, pour une cartouche de cigarettes, nous céda la carriole

familiale. C'était une belle carriole à quatre places en bois blond. Elle avait encore fière allure et nous nous proposons de l'installer dans l'atelier. Horreur! Une fois les travaux terminés, on rentra la carriole mais Leduc déclara qu'il n'était pas question de garder cette pièce encombrante, fût-elle digne d'un musée!

Comment se débarrasser d'une charrette? Notre maçon, genre d'homme à tout faire, se proposa de la vendre, ce qui fut vite fait. Et voilà qu'un beau dimanche, Ruggero et toute sa famille nous invitent à déjeuner au restaurant.

Départ en grande pompe, à l'italienne, de la cousine de sept ans au grand-père de soixante-quinze ans. Nous étions bien quatre voitures, à raison de six personnes par voiture, à suivre celle de Ruggero occupée par sa famille.

Vers les onze heures, nous nous arrêtons à Fosdinovo pour visiter le château de Malaspina... Cette phrase de Ruggero aurait dû me mettre la puce à l'oreille: «Alors... on va manger la carriole?» J'éclatai de rire, décontenancée par ces propos saugrenus.

Nous arrivâmes chez des cousins qui tenaient un restaurant dans la montagne. C'était l'endroit le plus charmant qu'on puisse imaginer. De larges baies vitrées donnaient sur la vallée. De hauts palmiers brisaient la monotonie de ce paysage qui s'étendait jusqu'à la Méditerranée. L'atmosphère lourde et chaude de cette heure réveillait en nous un ancien désir de beauté et de sérénité.

Mais les Italiens sont pragmatiques: nous nous sommes tout de suite mis à table. Ils aiment manger; d'ailleurs c'est peu dire, qu'ils aiment manger, ils dévorent une telle quantité de nourriture qu'on se demande où ils peuvent loger tout ça!

Il y eut d'abord «l'antipasto», fait pour ouvrir l'appétit, abondant et varié. Des quantités de petits croûtons appétissants et disposés sur de grands plateaux accompagnaient les jambons crus, les oignons marinés, les anchois frais cuits dans le citron, les délicieux champignons «porcini» que seuls les Italiens savent apprêter... sans oublier les indispensables olives vertes et noires et les *peperoni al pesto*... le tout arrosé d'un délicieux petit vin du pays qui vous fait trouver la vie belle, même au cœur du drame intérieur le plus sombre.

Suivirent les pâtes! Il y en avait de toutes les variétés; nous devons, bien sûr, goûter à toutes. Des tagliatelli au jus de pintadeau, accompagnés de cèpes à la crème fraîche, reçurent notre entière approbation; la présenta-

tion en était particulièrement soignée et impressionnante. Le maître de maison entra, portant une pintade d'aluminium en flammes; exclamations de toutes parts: «Bravo!», «Salute!». Lorsqu'il ouvrit cette merveille, un fumet délicat se répandit dans l'atmosphère exaltée des convives, qui dégustèrent ce plat... en silence!

On servit ensuite les volailles grillées, assaisonnées de romarin et de sauge, aromates très prisés des Toscans. Après le blanc moelleux de poulet, nous finissions à peine notre dernière cuisse de lapin qu'apparurent les côtelettes! Éprouvant la désagréable impression d'étouffer, nous échangeâmes, Leduc et moi, un regard inquiet.

Mais un excellent chianti nous remit d'aplomb et, c'est les yeux remplis de convoitise que nous regardions s'avancer vers nous le garçon, qui disposa les côtelettes à la milanaise ou les beefsteaks à la carbonara dans nos assiettes. Des légumes accompagnaient ces plats à la sauce crémeuse et légèrement citronnée. Les poivrons jaunes à l'huile d'olive et les gros oignons cuits à l'étuvée furent le plus appréciés.

C'est sans éprouver la moindre honte que nous avons déclaré forfait pour le fromage accompagné de poires et de pommes... il nous fallait respirer un peu!... incapables que nous étions d'avalier la plus petite pointe de Gorgonzola, de Parmesan ou de Bel Paese, alors que nos amis italiens bâfraient ces fromages sans sourciller.

Nous vîmes arriver les desserts avec soulagement. Après les sorbets au citron et à la framboise dont les parfums subtils chatouillèrent nos papilles gustatives, une tarte aux délicieuses saveurs de marmelade d'oranges, de melon et de prune atteignit le sublime dans ce qu'on peut trouver comme douceur sucrée.

Des corbeilles de fruits furent ensuite placées sur la table et, mine de rien, petit à petit, les abricots, les pêches, les figues et les noix disparurent. Lorsqu'on apporta le café, c'est dans un état de somnambulisme total que je bus le savoureux moka. Ouf! Il était temps, ma ceinture déjà détachée et ma fermeture éclair à moitié descendue, allais-je maintenant tenir debout? J'avais bien pris dix kilos d'un seul coup! Quant à Leduc, il arborait un sourire béat. La «grappa» finit de nous faire croire au Paradis terrestre.

Tout ça pour le prix d'une carriole... la prime étant l'entrée en bonne et due forme dans une famille italienne.

Nous avons rêvé d'autre chose avec l'argent de cette charrette, mais au diable l'avarice! Ce festin improvisé marquerait notre imagination et valait

bien les ruses protectrices de notre Ruggero qui avait fait profiter toute sa famille de la vente inespérée de notre carriole!

Si jamais vous passez dans la région de Carrare, ne manquez pas de monter jusqu'à Camprococina! Vous serez enthousiasmés par la vision de ces montagnes de marbre... Et surtout, ne manquez pas de vous arrêter dans l'une des nombreuses «trattoria», le détour en vaut la peine.

Thérèse Renaud, née à Montréal en 1927, a fait partie du groupe des Automatistes et a signé *Refus global*. Elle a publié: *Les Sables du rêve* (1946), un recueil de poésie; *Récit d'une errance* (1972); *Une mémoire déchirée* (1978); *Plaisirs immobiles* (1981).

