

## ***NOEL et CLAFOUTIS***

Danièle

Sous le ciel gris, tourmenté, au fil de l'eau s'en vont les feuilles. Les feuilles jaunies du cerisier de Montmorency (1) qui érige son tronc puissant et lisse, la coupole de ses branches, haut sur la berge. L'hiver approchant, il se dépouille dans les bourrasques de vent mais le souvenir demeure de son opulence estivale. Le rubis des cerises parmi la verdure du feuillage, la saveur aigrelette de leur chair translucide. Dans l'obscurité du cellier, les rangées de bocaux sont encore au garde-à-vous sur les rayons : patiemment, les cerises en conserve ont attendu dans la pénombre, à l'abri des gourmands, que décembre arrive, que le réveillon s'annonce. Dans la cuisine, au fond d'un buffet Henri II, trônant sur l'empilement des plats à cuire, le grand plat ovale de Pyrex attend son heure. Son heure de gloire annuelle. Dehors, le froid fige le jardin, la neige tombe en flocons de plus en plus serrés. Muets, les oiseaux se cachent dans les buissons, gonflent leur plumage pour résister à la froidure.

Depuis l'entrée, encombrée des paquets colorés, des bagages des arrivants, l'effervescence a gagné la cuisine. Un affairément joyeux s'empare de la brigade familiale enfin complète. Avant tout, il faut confectionner le clafoutis (2). Qu'il soit juste tiède quand sonnera l'heure du dessert, à minuit. Mémé Lette revient du cellier avec deux des bocaux ; elle les ouvre dans l'évier, faisant claquer les élastiques, verse les cerises violines dans un grand bol, réserve le jus. Pleines de zèle, les arpettes (3) s'affairent à préparer la pâte à crêpe, mélangeant la farine et le sucre, un soupçon de sel dans une jatte brune et pansue. Au dessus du puit creusé dans le monticule blanc, elles cassent trois œufs. Une à une, les sphères d'un jaune orangé glissent doucement, entourées de l'albumen (4) translucide. Il ne reste plus qu'à incorporer le lait vanillé. Instant périlleux : gare aux grumeaux qui nuiraient à la réussite finale du chef d'œuvre.

Les portes du buffet rustique grincent et livrent passage au grand plat ovale. Des mains expertes le saisissent, l'essuient, beurrent ses parois, le posent avec respect sur la table. Un lit de cerises de Montmorency en tapisse bientôt le fond, puis tout disparaît sous la pâte à crêpe jaune clair. Au milieu du brouhaha, le compte-minutes se fait entendre : la température est à point. Il est temps d'enfourner le plat. Dans le mystère du four, une secrète alchimie va s'opérer. Métamorphose savoureuse d'où va naître le dessert que tout le monde attend, sans lequel le réveillon serait incomplet. Le grand clafoutis doré à la surface ravinée où pointent quelques cerises.

Dans la vaste salle à manger, l'on s'affaire tout autant. La tâche est aussi d'importance : il s'agit de la sortir de sa léthargie hivernale, de lui donner son air de fête. Galopade dans les escaliers pour aller chercher au grenier - sans déranger la chauve-souris qui hiberne agrippée à la charpente - les boîtes et cartons marqués *NOEL*. Voici presque un an, une main attentive y a rangé les guirlandes, les pommes de pin dorées, tous les animaux, les personnages de papier, de carton, de feutre qui vont sortir de leur sommeil pour aller garnir la silhouette d'un vert sombre et austère qui attend, elle aussi, son heure dans l'angle, près de la fenêtre. Un renne de feutre rouge. Une petite grand'mère qui tricote. Un marin dans son bateau à voile. De minuscules oiseaux de bristol rose. Des flocons de neige en coton. Peu à peu, le sapin se métamorphose, revêt son habit de lumière ; il est temps d'aller chercher l'escabeau pour installer, à son sommet, la grande étoile : l'étoile des bergers et des rois mages. Du lustre à pendeloques, des guirlandes dorées scintillantes s'élancent jusqu' aux corniches de l'armoire normande, du vaisselier et vers le haut de la cheminée. Encore quelques boules de soie brillante et colorée aux poignées des portes et des fenêtres. Le décor est en place, les réjouissances vont bientôt commencer. Mais les préparatifs n'en sont-ils pas l'indispensable ouverture, presque le premier acte ?

Invisibles et délectables, des volutes au parfum vanillé, mêlées aux effluves d'un bouillon de volaille – avec peut-être un rien de muscade râpée – s'enroulent dans la cage d'escalier, investissent toutes les pièces, envahissent la maison, aiguissent l'appétit. Les aiguilles tournent : il devient urgent d'installer les allonges de la table qu'elle puisse tout à l'heure accueillir l'ensemble des convives.

Au premier étage, sur le palier, Mémé Lette choisit les nappes blanches, les serviettes qu'elle remet à l'aînée de ses arrière-petits-enfants. Drapée de blanc, la longue table ovale est métamorphosée. Sérieux comme des cardinaux en conclave, les enfants dressent le couvert. Méthodiquement, assiettes plates, assiettes creuses prennent place. Flûtes, verres à eau, à vin sont alignés à la parade. Les couverts étincellent ponctués par le manche de corne des couteaux. Sur le sombre buffet de chêne ciré, des assiettes, des couverts plus petits attendent le fameux dessert qui tiédit lentement dans l'office. Imposante dans son long tablier, un œil à la cuisine, l'autre dans la salle, la reine de la fête, - Mémé Lette - veille à tout, le sourire aux lèvres. La galantine de volaille est au frais, son bouillon parfumé à la muscade frémit dans la cocotte-minute. Vingt trois heures, deux coups de gong résonnent et mettent toute la maisonnée en révolution : il est grand temps de monter s'habiller. Le gong résonne à nouveau, lentement. Au dernier coup, tout le monde est dans la salle, affairé, joyeux, un peu fatigué peut-être mais heureux de la métamorphose accomplie.

Dehors, la neige redouble, les bourrasques secouent les volets qui claquent. La joie et le brouhaha de la famille réunie, la chaude lumière des guirlandes et des bougies repoussent victorieusement l'hiver qui hurle à la porte. Le reflet des flammes ondulantes danse sur le flanc des bouteilles et des carafes. Bien calés dans leurs fauteuils garnis de coussins, Mémé et Pépé Lette président la tablée familiale qui bourdonne d'excitation comme un essaim. Les petits s'installent à proximité du sapin ; les plus grands assurent le service. Versé dans les bols anciens à décor bleu, le consommé de volaille laisse échapper une buée légère qui tremble un instant au-dessus de la table. Un soupir de satisfaction parcourt l'assemblée. Puis, les plats de galantine apparaissent ; leur géométrie rosée, ponctuée d'éclats de truffe, déclenche des « oh » d'admiration ; des rapiers de cornichons verts et de petits oignons blancs complètent le cortège. Dans les verres – selon les goûts - les bulles d'eau minérale frémissent, le vin blanc déploie ses draperies dorées. Le pain complet, légèrement toasté, circule dans la corbeille de raphia, bien au chaud sous un fin torchon de lin rayé.

Peu à peu, le calme un peu las du début fait place à des conversations légères et pétillantes, les rires et les plaisanteries fusent. On discute, avec acharnement, de l'édification du bonhomme de neige demain matin. La neige ne manquera pas pour le fabriquer. Faut-il, cette année, lui mettre un chapeau de paille – il y en a un superbe avec un ruban rouge dans le grenier - ou plutôt un épais bonnet de laine ? Et son nez : sera-t-il fait d'une carotte comme l'an dernier ou d'une pomme de pin pointue et peinte en rouge ? Le sujet déclenche l'enthousiasme des petits du côté du sapin. Pépé Lette s'inquiète de savoir s'il ne s'agit pas de son chapeau de jardin qu'il ne trouvait plus cet automne. *Mais non grand-père, la coiffe de ce chapeau a un gros trou et le ruban rouge est un peu effiloché, ton chapeau a dû glisser derrière le coffre où l'on range les alcools.*

*Nous irons vérifier tout à l'heure.* Deux somptueux plateaux de fromages succèdent aux plats ronds où il ne reste plus que quelques miettes de gélatine. Des arômes puissants flottent au-dessus de la table. Le bourgogne rouge emplît les verres et se marie au Livarot, au Munster ; l'Epoisses et le Camembert participent aussi au régal des papilles avec les rondelles de baguette craquante. Le bourgeois pétille auprès des pyramides de fromage de chèvre, cendrées ou nature. Une certaine effervescence gagne les enfants qui ont, depuis longtemps, dévoré Vache qui rit et fromage blanc aux fines herbes. Le dernier acte du repas s'annonce. On change les assiettes, les couverts ; les miettes disparaissent prestement de la nappe.

Un silence ponctué de rires étouffés ; toute l'assemblée attend, avec une impatience fébrile, le dessert. Ce dessert devenu traditionnel dans la famille, sans lequel le réveillon serait incomplet. Pour son arrivée, le centre de la table est dégagé. Tous les visages se tournent vers la porte ; la joie fait briller les regards. Des pas se font entendre, une voix dit, « attention, attention devant moi ».

Et il apparaît. Tout brun et caramélisé dans le grand plat ovale. Le dessus tout doré, bosselé de cerises violines. C'est lui : le grand clafoutis doré. Le royal triomphe de Mémé Lette, le régal de tous les gourmets. Avec une majesté débonnaire, Pépé Lette officie : une pelle à tarte à la main, il garnit la ronde des assiettes qui se presse autour du plat. Le savoureux parfum vanillé qui avait gagné la maison, du cellier jusqu'au grenier, règne sur la grande salle.

Le cliquetis gourmand des cuillères rythme la dégustation du clafoutis qui disparaît bientôt. Le tintement d'une lame de couteau sur une carafe calme le brouhaha. L'intensité de la lumière diminue. Debout, chacun gonfle ses poumons, prend son souffle.

*Belle nuit, Sainte nuit* épand ses notes majestueuses sur la fête. Surprise : les adolescents enchaînent avec *Comme les Rois mages en Galilée* qu'ils ont répété en secret au fond du jardin. Ferveur et émotion étreignent grands et petits : c'est Noël, paix sur terre aux humains de bonne volonté.

Les mois ont passé. Les années aussi. Pépé et Mémé Lette ont gagné leur dernière demeure, à l'entrée du village. Les oiseaux règnent en maître dans le jardin envahi de pissenlits. La maison n'ouvre plus que rarement ses fenêtres. Dans la cuisine désertée, les portes du buffet rustique restent fermées. Grain à grain, la poussière s'insinue par les fentes du bois, s'accumule dans le grand plat ovale de Pyrex qui trône encore sur l'empilement des plats à cuire. Il attend en vain son heure de gloire. L'heure du clafoutis de Noël n'est plus qu'un souvenir. Sous le buffet, une grosse araignée brune et poilue, venue du jardin, a élu domicile. Elle ne risque guère d'être dérangée.

(1) Variété de cerises à cuire. Famille des griottes.

(2) Clafoutis d'Arlette :

Beurrer un plat à feu. Le garnir de cerises à cuire dénoyautées (cruës ou en conserve) + quelques noyaux pour le goût.

*Recouvrir d'une pâte à crêpe.*

Pour 750 gr. de cerises, 60 gr. de farine, 125 gr. de sucre en poudre, 3 œufs entiers, 3 dcl de lait froid vanillé.

Bien mélanger avec une mouvette, terminer éventuellement à la fourchette. Saupoudrer le tout de sucre cristallisé. Faire cuire à four assez chaud.

*Peut se faire avec d'autres fruits* pourvu qu'ils soient coupés en morceaux égaux afin de les cuire tous à peu près dans le même temps.

*Se prépare de veille, pour le manger froid; se prépare avant le repas, pour le manger juste tiède.*

(3) Arpète ou arpette = apprenti(e).

(4) Blanc d'oeuf.