

gastronomique, et ils s'en badigeonnent le nombril avec le pinceau de l'indifférence, perdus dans leur fou rire et leur soif.

En fait, ce sont des clients parfaits : tout leur convient, du moment qu'ils sont ensemble, qu'ils ont de la place, et qu'ils peuvent faire du bruit. Elle aimerait qu'en plus ils soient sensibles et romantiques. Qui dit qu'ils ne le sont pas ? L'un d'eux rêve d'une petite poire au bar. Il se trouve que nous nous connaissons ; voici trente ans, nous avons bu ensemble du rouge maison dans toutes les caves familiales de Ravel. Avec un seul verre, bien sûr, qu'on secoue par hygiène avant de le passer au voisin. Avec ses petits mystères aussi, qui ne sont pas pour les enfants ; entre deux pièces de vin, l'un d'eux garde une copie de lampe à huile romaine en terre cuite, faite par un potier du coin ; on y voit une scène érotique sans équivoque. C'est l'instant culturel.

Revenons à la cuisine. Deux pianos, et bientôt deux pianistes, l'un d'eux a fait ses classes chez les Eclaireurs, et délaisse sa fabrique de viroles pour régaler les gens de salade de foie de volaille chaud. L'autre, en principe, travaille dans le bâtiment, mais, pour l'heure, il joue au virtuose de la soupe à l'oignon. Le client ne semble pas vraiment avoir droit à la parole. On lui donne ce qu'on, mais on a beaucoup, en quantité et en variété. Les choses semblent venir au hasard. L'un sauve les oignons de l'autre au moment où ils vont brûler. L'autre fait cuire du pain, au cas où les énormes couronnes du boulanger seraient en déroute. Et tout tourne sans anicroches. Le client a le droit de demander son degré de cuisson favori. On lui obéit scrupuleusement, avec quelques initiatives du chef, un grand coup de poivre, par exemple. Si ça tourne, c'est que tout a été pensé et préparé à l'avance, y compris l'imprévu. La soupe à l'oignon, c'est improvisé, pour ne pas donner deux fois la même chose aux rassasiés de midi qui ont faim à cinq heures.

Dans mon coin, je mâche lentement un large bout de saucisson de Saint-Anthème, tout juste sorti de son bac de cendres, puis j'attaque une belle tranche de terrine sacrément maison : on n'y abuse pas du sel, contrairement à la production industrielle ; le foie est à l'unisson des noisettes, en une harmonie subtile et rare. Cette terrine, sa couleur grise est celle des paysages légers et onctueux de notre Basse Auvergne de l'est, avec des dégradés veloutés que seule l'austérité ambiante empêche de virer au bleu marine ou au mauve clair, sur les mamelons des lointaines collines.

J'essaie un régime sévère, pauvre en vitamines, au grand dam des diététiciens. Je savoure donc une confortable salade de foies sans salade. "Pas de cruautés !" comme s'indigne un vieux client devant cette garniture verte qui rassure les modernes lecteurs de magazines féminins : le plat de crudités. Le cuisinier-virolier m'accompagne de la musique de ses mots : dans la terrine, il met sous-gorge de cochon, lard gras et maigre, noix, noisettes, amandes avec de la gnole du village. Qu'est ce qui a mariné un moment dans du vin rouge ? En tout cas, les foies de volaille ont absorbé du vinaigre de framboise. Ces recettes sont belles comme *les Géorgiques*. Vous avez bien lu : noix, noisettes et amandes. J'adore manger de ces plats délicats, où je n'identifie pas un ingrédient sur dix. Il est des pays affreusement méditerranéens ou exotiques, où il est superflu d'étudier un savant mélange : pourvu que le goût principal s'impose, huile d'olive, ou safran, pas besoin de nuances. C'est peut-être complètement faux, d'ailleurs : mes excuses aux vrais cuisiniers olivâtres ou jaune safran, mais c'est une réaction psychologique individuelle contre la chère à la mode, qui vous interdit le ris et la fraise de veau, par "principe de précaution".

Dans notre auberge secrète (le Relais de Mandé à Domaize, personne ne sait où c'est, à ne pas répéter quand même), pas de principe de précaution, en apparence. En réalité, même un végétarien sourcilleux et peureux y trouverait sa vie. Je laisse filer à regret un bon gratin de courgettes, mais il m'aurait fâcheusement réconcilié avec les diététiciens légumivores. Mon dévouement à la cause me conduit à passer au poisson maison :

"Omble de fontaine de Vollore poêlé
Et sauce à la fourme d'Ambert."

Dans l'élocution mélodieuse de Daniel, ce distique, formé d'un alexandrin suivi d'un octosyllabe, en son strict carcan enferme toute la douceur et la spontanéité de cette cuisine amoureuse, et vient comme un écho aux meilleurs vers d'Aragon, dans "le Conscrit des cent villages" :

Adieu Forléans Marimbault
Vollore-Ville Volmerange