

Le cassoulet

La nièce mit un tablier et pria le neveu son mari, de rentrer du bois et d'allumer un grand feu de cheminée. Car il faut bien se rendre compte qu'en ces temps-là, il n'existait pas de cuisinière électrique ou à gaz, encore moins de plaque de cuisson céramique ou à induction. Il fallut aussi envoyer Pauline chercher l'eau du puit car on ignorait aussi l'eau courante à l'évier, et toutes les commodités domestiques dont nous bénéficions aujourd'hui, sans nous en rendre compte qu'elles sont pour la plupart relativement récentes. Ceux qui aujourd'hui se plaignent de leur HLM, semblent oublier les conditions de vie d'il y a soixante ans. Les appartements exigus et surpeuplés, les ouvertures étroites, les difficultés de chauffage, de conservation, le bain au cuvier à tour de rôle et le manque d'électricité en ruralité. Ni réfrigérateur, ni salle de bain, ni lave-linge ou vaisselle, fourneau à charbon ou à bois et j'en passe.

Mais revenons à nos moutons, ou plutôt à notre nièce et neveu du marquis. Ils arrivèrent au château et s'enquirent de l'endroit où aller saluer leur oncle, à la fidèle Pauline, la bonne du Marquis.

-Pauline : - Je sais t y moi. Mon maître est parti aux aurores avec sa meute, Dieu sait quand il rentrera.

-La nièce : - En attendant son retour, si nous lui préparions un bon repas ? Serait-il possible Pauline, d'avoir du lard, des saucisses, quelques légumes, ingrédients et aromates, afin d'agrémenter un repas surprise à notre gourmand parent ?

-Pauline : - Je sais t y moi ! Faudrait voir au « cambriou ».

Il s'agissait d'une pièce obscure et fraîche où on conservait les provisions.

Un peu vexée de voir méprisés ses talents culinaires, la bonne réfléchit que par prudence, il fallait aussi prévoir l'avenir « on ne sait jamais » !

-Pauline : - Je vais t'y voir maugréa t elle partant en trainant les sabots.

Elle parvint à réunir la plupart des ingrédients réclamés, le métayer ayant tout récemment tué le cochon. Et elle ajouta même un pot de confit de canard trouvé sur l'étagère au fond du cambriou, servant de réfrigérateur pour les salaisons et les conserves.

Quand Bois Lamothe arriva au château, il renifla avec délectation un fumet des plus appétissants.

-Bois Lamothe : Oh là ! S'écria-t-il ! Serait ce que ma bonne Pauline m'aurait préparé une surprise ? Ca sent bigrement bon !

Tout joyeux, il embrassa avec circonspection ses neveux et nièce, dont il soupçonnait la prévenance, en fonction de l'espoir qu'ils avaient de récolter tôt ou tard son héritage. Or, chacun sait qu'avant de récolter, il faut semer, cultiver et soigner la récolte. Et quand il est question d'héritage, il faut savoir « flatter la chèvre en arrosant le chou ». Mais ce matin-là, mis en appétit par une dure matinée de chasse, et les narines titillées par des fumets prometteur, il était prêt à toutes les indulgences, et pleines de gourmandes pensées.

-Pauline : - Monsieur le Marquis est servi ! annonça la bonne. On se mit à table.

-Bois Lamothe : - Que nous as-tu mijoté ma bonne Pauline ? Questionna la marquis l'œil brillant de convoitise.

-Pauline : - Je sais t y moi ? Maugréa la bonne. C'est votre nièce qui a tout préparé.

-Bois Lamothe : - Tiens ? S'étonna le marquis. J'ignorais que nous avions une toque culinaire dans la famille. Voilà une heureuse surprise.

Et ravi, il vit arriver sa nièce présentant la desserte roulante du château, un grand plat fumant, où entre navets, carottes et beaux légumes du jardin, resplendissaient d'appétissantes saucisses, tranches de lards, jambons et confits de canard, accompagnant un amoncellement de haricots.

-La nièce : - « Cassoulet de Bois Lamothe » annonça fièrement la jeune femme qui venait d'improviser ce nom. En raison de la cassolette.

Ravi, le marquis accrocha une serviette brodée à la fraise de son col saisit fourchette et couteau d'argent, salivant à l'avance.

-Le neveu : - J'ai pensé mon oncle, que ce bon vin agrémenterait ce repas prometteur.

Et il s'empressa de remplir de vin d'Anjou, l'aiguière armoriée du marquis, tandis que la nièce emplissait son écuelle d'une généreuse ration. Le repas commença dans un silence gourmand, seulement ponctué des seuls cliquetis des couverts et du tintement des verres de cristal et des timbales d'argents. On resservit le marquis, dont le visage rubicond prenait au fil des rasades, un teint de plus en plus coloré, et qui semblait manifester un plaisir de gastronome connaisseur. Le confit de canard nageait dans une sauce onctueuse dans un harmonieux assortiment de haricots. Au comble de la félicité le marquis semblait se régaler, faisant glisser ces mets nourrissants et savoureux, sous des lampées de nectar viticole.

Soudain, un affreux soupçon le fit tressaillir, en remarquant la variété peu coutumière des haricots. Il y en avait des bleus, des rouges, des mordorés, des rayés, des coccinelles rouges à pois blancs, même des bridés siamois. Arrêté net dans ses agapes, il se tourna affolé vers les Saladur de Moustier contenant sa collection, et suffoquant d'émotion le trouva vide.

La nièce et le neveu, eurent dit on l'occasion, à la suite de l'émotion qui terrassa le marquis ce jour-là, de toucher plus vite que prévue l'héritage et le titre : Grâce aux haricots de collection, dont nous devons admettre à leur décharge, qu'ils en ignoraient la préciosité.

Le lendemain, arriva au courrier un petit paquet, que le hobereau Ecosais envoyait au marquis en échange de son précieux bridé Siamois. Avec leur sincère chagrin, nièce et neveu le plantèrent non loin de la tombe du marquis, en hommage à la défunte collection. C'était un splendide échantillon de l'introuvable haricot Ecosais à kilt multicolore.

On peut voir encore près de la tombe du marquis, l'unique plant restant au monde du haricot à kilt, dont aucune pousse n'a jamais pu prospérer ailleurs, et dont dit-on, les Ecosais eux même ont perdu la trace.

Telle est prétend t on l'origine du fameux Cassoulet Périgourdin. Et malgré le désastre innocent de la nièce de Bois Lamothe, qu'on se rassure. Ce n'est pas pour autant la fin des haricots, Dieu merci !

Et nul doute, que nous aurons encore longtemps, le plaisir de faire un arrêt sur la route des vacances pour déguster à Toulouse ou Castel Naudary le fameux cassoulet du sud-ouest !

Lucien

Un exercice à la façon d'E. Allais