

ciné par la composition du mélange. « Mais je veux aider », dis-je un moment plus tard, lorsqu'on me soulève de la chaise-et qu'on me réprimande. On décolle difficilement la pâte brun-rouge de mes bras. Je marmonne : « C'était presque prêt », encore plus fier que l'instant d'avant. « Presque du boudin. »

So it goes, Johnny. Plus est en toi ! Delete, delete.

Elle encore, avec son affolant manque de mesure. Plus ! Toujours plus ! Témoins ses plats froids. Témoins, ses petits toasts.

Elle : « Petits toasts, petits toasts ? Ta mère ne prépare pas de petits toasts. Ta mère fait des zakouski. »

Tous : « Zaquoi ? »

Elle : « Zakouski ! [elle, une main à la taille, une main au-dessus de la tête, comme une danseuse russe] La haute couture* de tous les amuse-gueule ! »

Personne n'aurait pu l'accuser de trouver indigne d'elle une boucherie dans un quartier populaire, comme but dans l'existence et source de revenus. Mais, dans ses activités quotidiennes, il lui manquait l'intemporel de l'art qu'elle recherchait si passionnément dans son hobby. L'ouverture du *show-room* d'un importateur de voitures américaines de luxe allait lui offrir l'occasion de briller enfin par l'expression artistique dans sa vie professionnelle. Le traiteur qui aurait dû assurer la réception avait fait faillite à la veille de la fête d'ouverture. En panique, le distributeur de bagnoles était venu rendre visite à la boucherie la plus proche. « Vous pouvez faire face à une commande de cette envergure, madame ? »

Elle : « Ça dépend de votre envergure, monsieur. »
Le Distributeur : « Deux mille petits toasts. »

Elle : « Je regrette, je ne fais pas de petits toasts. »

Le Distributeur : « Mais on m'a affirmé que si. »

Elle : « Je fais des zakouski. »

Le Distributeur : « Zaquoi ? »

Elle : « Zakouski ! Deux mille, demain six heures ? Ce sera fait. »

Tous les membres de la famille furent mobilisés, toutes les permissions annulées, tous les entraînements supprimés, toutes les répétitions remises à plus tard. Se sachant vaincu d'avance, l'époux tenta quand même de lancer un appel à la raison. « Deux mille, Josée. Est-ce que pour une fois on ne pourrait pas se contenter de quelque chose de simple ? Un petit triangle de pâté avec une goutte de moutarde ? Une petite tranche de saumon fumé avec un simple petit bout de citron ? C'est pour manger, après tout. Du moment que c'est de la bonne denrée ! »

Elle [avec une indignation mal dissimulée] : « Tout ce qui a un nom et une réputation dans la ville sera là, tout ce qui a un standing et du chic. Eh bien, on va leur en mettre plein la vue ! »

Après des achats massifs et une *mise en place** qui dure des heures vient le véritable processus de production, sous le commandement exclusif de la mère-poule et selon le principe du travail à la chaîne. Chaque toast doit faire le tour de la grande table de travail, à la fin du tour attendent de grands plats en aluminium, garnis de napperons en papier d'un blanc éclatant dont le bord est perforé façon dentelle. À côté, sur un coin de table, qui est la première station, les toasts sont pris en main une première fois par les personnalités les moins artistiques,

les deux fils aînés. Pourtant il s'agit d'une étape essentielle : il faut veiller à ce que les petits toasts ne soient pas ramollis par leur garniture.

Vous vous trouvez devant un grand récipient en grès dans lequel sont entassés quelques kilos de beurre qui ont été sortis du frigo en temps utile afin d'assurer une « tartinabilité » optimale et vous beurrez un à un les petits toasts. Sans employer de couteau ! Sinon il est assuré que vous allez casser la moitié des mini-biscottes en contrôlant mal la force de levier. C'est seulement lorsque les toasts sont imperméabilisés d'un côté que vous pouvez y ajouter les ingrédients de base, sélectionnés pour le contraste des couleurs et des goûts. C'est la deuxième étape, exécutée par un bataillon de barbares culturels moyens, ceux qui ont les doigts les plus longs et la patience la plus courte, c'est-à-dire le père et l'un des fils ado. Les troisième, quatrième, cinquième et parfois sixième étapes sont l'œuvre d'une troisième unité, celle des petits et raffinés, la mère-poule aux dispositions artistiques en personne et ses deux plus jeunes rejetons, auxquels se joignent Pit Germaine et Wieske, l'inséparable amie de la maison, qui est pendant la journée secrétaire dans une teinturerie des environs, va dormir chaque nuit dans son propre appartement mais qui, matin et soir, constitue de fait un membre supplémentaire de la famille et qui, en cette qualité, ne rechigne jamais devant un coup de main à donner, du moins si l'on ne joue pas un nouveau film au Rex, au Palace ou à la Scala ou dans l'un des sept autres cinémas de quartier. Chacun son hobby et les vaches (de boucherie) seront bien gardées. Mais cette fois elle est fidèle au poste.

Les petits raffinés ajoutent de nouveau toast par toast les diverses garnitures. Celles-ci peuvent tendre au

contraste frappant quant à la couleur, mais en ce qui concerne le goût l'harmonie est de rigueur. Pour un petit toast au caviar noir (bien sûr, c'est la sorte à prix abordable, les œufs de lompe) les quatre côtés sont bordés de persil haché. Puis l'or noir et brillant est surmonté d'une petite tranche carrée de tomate pelée, un petit triangle de citron épépiné et une pointe de couteau de blanc d'œuf dur émietté. Attention ! Sur chaque mini-toast les ornements doivent être d'égale grandeur et partout au même endroit.

Tout autre chose est la tranche d'œuf dur. Pour commencer, elle ne peut être plus grande que le toast lui-même, donc les deux bouts de chaque œuf, constitués principalement de blanc, doivent être coupés, réduits en miettes à la fourchette et consacrés exclusivement à la garniture. Au milieu de chaque rondelle jaune vif, on pose, tel un iris dans une pupille pop art, un anchois roulé avec une câpre en son centre. On projette ensuite une toute petite dose de ketchup à gauche et un petit point de mayonnaise à droite.

Le rose d'un morceau de saumon fumé est d'abord bordé d'un cadre d'échalotes finement émincées. On pose par-dessus une pincée de ciboulette hachée, à côté de cela une fine tranche de citron puis une pointe de jaune d'œuf émietté.

Fromage de Gouda, pâté de perdrix, camembert, jambon de Parme, salade de crevettes, salade de crabe, hareng aigre-doux, etcéteri etcétera. Tout cela richement et symétriquement décoré. Sur les plateaux aussi, les toasts se doivent d'être disposés selon une symétrie parfaite, rang après rang. Mais tandis que sur un plateau l'ordonnement est en forme d'échiquier, sur un autre ce sera un motif en quinconce ou en bandes obliques

ou en carreaux. Deux plateaux ne peuvent être semblables, au contraire, chacun d'eux doit être en soi une petite œuvre d'art qui met en valeur l'essence même du zakouski et son caractère appétissant.

La seule sensation qui vint troubler le processus de production vint de Notre Plus Difficile, qui profita d'un moment d'inattention pour faire avec des toasts blancs, noirs et rouges (camembert, œufs de lompe et paprika mariné) un drapeau à croix gammée. Pour le reste, la corvée stressante se déroula dans le bon ordre et en souplesse, comme si chacun se rendait dûment compte de ce qui était en jeu. Un progrès financier certain, une réputation définitivement établie et avant tout l'honneur de la famille et sa magnifique productivité. Le terme de dix-huit heures fut respecté de justesse, dans une ambiance d'euphorie. Chacun, même les jeunes, eut droit à un petit verre de mousseux, qui était hélas la bibine créée du supermarché Grand Bazar, six bouteilles pour le prix de trois, « ça serait bête de s'en priver ».

« Déposez vos plateaux par là », dit quelques minutes plus tard le maître d'hôtel de la réception, un Bruxellois en smoking portant une serviette sur l'avant-bras droit. Le *show-room* flambant neuf est éclairé à giorno et brille de tous ses chromes américains, mais il est désert, hormis le patron du lieu et sa femme, une poignée de serveurs silencieux plus quelques voisins sur leur trente-et-un. On jurerait qu'il s'agit d'un enterrement et non d'une réception d'ouverture.

« Si vous avez envie vous-mêmes, dit le maître d'hôtel avec un sourire narquois, ne vous gênez pas. Il y en aura plus qu'assez. »

Ma mère, qui s'est mise en toilette en quatrième vitesse – « il faut aussi que j'aie l'air *convenable* » au milieu

de tous ces gens chics » – assiste, dans une petite salle attenante au salon d'exposition, au spectacle d'un maître d'hôtel bruxellois qui fourre dans sa bouche une poignée de zakouski, anéantissant ainsi l'harmonie de tout un plateau.

Elle : « Ils ont peut-être encore commandé d'autres amuse-gueule ? »

Lui (riant, la bouche pleine) : « J'espère pour eux que non. »

Elle (regardant autour d'elle) : « Leurs invités sont en retard ? »

Lui : « Les invités ? Ces crétins ont oublié d'envoyer leurs invitations. »

Elle, de nouveau. (Go.) Baroque jusque dans ses zakouski, elle était tout aussi incapable de préparer un plat froid sans nourrir de hautes aspirations. Sur un lit de laitue et de cressonnette, elle disposait une garniture de petites roulades de jambon, chicons braisés, pilons de poulet, tranches de salami et tomates farcies d'une mayonnaise de crevettes grises, comme pour créer une nature morte ambitionnant une place dans un musée plutôt que sur la table de fête d'un inconnu.

Elle pouvait dessiner sans fin des formes de plus en plus osées à l'aide de tranches de rôti de veau, de jambon au miel ou de *jambon d'Ardenne**, écartant, mécontente, les ratés, qu'elle réservait ensuite aux tartines et sandwiches de la famille, alors que, d'autre part, elle ponctuait ses triomphes d'un hochement de tête satisfait. Elle appréciait surtout le jambon fumé, avec ses nuances marbrées rouge bordeaux et son bord de graisse si décoratif, elle savait le rouler en d'inoubliables roses

de viande, dignes de figurer dans les magazines professionnels. Non qu'elle attendît la sanction des photographes de coûteux livres de cuisine. Sa plus belle récompense était le sourire rêveur de ses clients fidèles, qui la remerciaient d'avance pour la réception réussie de l'un ou l'autre ami de Courtrai ou de Gand difficile à épater.

Ce qui la mettait le plus en colère était la question prudente de son mari ou de n'importe lequel de ses enfants : pourquoi vendre cela si bon marché ? Pourquoi ne facturait-elle jamais un extra pour toutes les heures qu'elle et nous y passions ? Elle ne comptait que « *les matières premières* », comme elle aimait à nommer ses ingrédients. Peut-être à cause de l'allitération ou alors simplement de la sonorité française de l'expression. Elle évacuait toutes les questions d'un haussement d'épaules. La réponse était pourtant claire comme le jour : l'art passait avant tout, en tout temps et prenait même une signification supplémentaire quand elle s'y adonnait gratis.

La bohème, version familiale.

Elle encore. Elle repasse le linge debout et moi, dès que je suis capable de lire, je suis assis à l'autre bout de la table avec sa brochure à la main. Son texte est souligné, je prends tous les autres rôles à mon compte. Un tableau de casting multiple *avant la lettre**. Le repassage ? Terminé. Le rôle ? Appris. Le plus jeune de ses gamins ? Sous son aile et améliorant sa langue.

Et contaminé pour le restant de ses jours par la littérature de théâtre. Comme d'autres par le football ou la polio.

Elle, une fois encore. La petite photo au chapeau dont j'ai déjà parlé. Prise par un photographe local, pas catan, lui, si mes souvenirs sont exacts, dans l'ancien foyer de notre Théâtre Municipal, après un rôle où elle a brillé, un drame en costume dont je ne me souviens plus. Je ne sais plus quand c'était, je ne sais plus que ceci : elle portait un corsage serré, presque un corset et en dessous une jupe large avec des masses de soie et de tulle, après cette première, chose exceptionnelle, elle était venue directement au foyer avec ses partenaires pour assister à la réception, sans s'être d'abord déshabillée et démaquillée dans les loges qui se trouvaient sous la scène. On avait fait plusieurs photos d'elle, parce que son costume était une telle réussite, « dis donc, on dirait vraiment madame la baronne. » Sur l'une des photos on me voyait aussi, vêtu pour la circonstance comme un jeune seigneur de la même époque, une culotte collante avec des lacets sous le genou, une chemise blanche avec des volants et un ruban bordeaux à longues pointes noué sous le cou.

J'étais affalé au milieu des jupes plissées et je regardais hardiment l'objectif. Pendant ce temps, elle jetait des regards autour d'elle, ignorant volontairement le photographe, bavardant avec un partenaire, levant son menton fin, un verre de cidre dans une main, une cigarette à bout filtre dans l'autre. Hautaine et nonchalante. Mais elle avait réussi à prendre place avec moi précisément sur la seule chaise longue qui se trouvait juste sous l'énorme lustre de cristal, un objet monumental qui dominait toute la salle. On nous voyait de loin. On ne pouvait nous éviter. On venait causer avec nous, on venait en audience. Le roi n'était pas mon cousin.

(La photo d'elle en costume de scène a été retouchée au tirage par le photographe pour la faire paraître plus