

Balade gourmande au pays d'Épicure - Une nouvelle de Daniel Lavenne **(sous-titre : Les piques ou rien ...!)**

La route des Landes est lumineuse en ce dimanche matin, jour de l'ouverture de la chasse. Le peu de circulation et la route rectiligne me laissent le loisir d'admirer cette forêt des Landes que j'aime tant. Les maïs gorgés de soleil peuvent presque nous lancer un peu d'ombre et, au détour d'un virage, je me laisse surprendre par une ondée provoquée par le système d'arrosage du champ voisin. Des routes de plus en plus étroites nous conduisent vers le lieu mythique de notre destination : la table de l'impératrice.

Passé le portail de la propriété, je m'engage dans une allée de maître et m'arrête devant un kiosque, un touriste bloquant l'accès au parking. Sa Porsche l'attend, portes ouvertes ; le voiturier discute gentiment avec ce touriste qui prend tout son temps, ignorant totalement et sciemment qu'une voiture attend derrière lui. Sur ces entrefaites, un monsieur aimable nous souhaite la bienvenue, demande notre nom et si nous avons réservé. Après avoir montré patte blanche, nous regardons les arbres en attendant encore que notre touriste libère le passage. Je crois avoir eu envie de klaxonner la Porsche noire, mais dans quel but ? La voie ne se libérerait pas plus vite et mon impatience est-elle réelle ? Nous sommes à l'ombre, dans la cité du plaisir, nous avons du temps avant l'angélus pour visiter. Le désir serait-il différent si l'attente était plus courte ? Après avoir glissé un billet dans la main du voiturier, le touriste monte enfin dans sa Porsche et démarre. Les places de parking à l'ombre des platanes et des pins s'offrent enfin à nous : nous choisissons le lieu des "Chanterelles" pour abandonner la voiture et partir à pied dans la propriété.

Une certaine excitation monte en moi pour découvrir le site et ses trésors. Où peut donc se cacher ce lieu mythique des mille plaisirs des sens ? Prenons par là où un ru offre son eau à des fleurs et des plantes qui ont choisi de s'épanouir à l'ombre. Déjà un premier banc au milieu d'un espace de verdure incite à une pause. Cependant la grande façade de l'hôtel cligne de l'œil comme une invite à venir la voir.

En repassant sous le kiosque, des îlots de verdure conduisent à un espace détente où des fauteuils en osier et des tables offrent leur petit déjeuner à quelques couples paresseux. J'entre dans le bâtiment pour tomber sur la réception de l'hôtel. Comme si j'étais un habitué des lieux, je traverse le rez-de-chaussée en ponctuant de quelques bonjours et me retrouve dans le parc, sur les traces d'une jeune femme en peignoir de bain. Quelle tenue pour se promener dans un parc avec des arbres centenaires ! Mais la silhouette pousse un portillon et disparaît derrière une haie. Intrigué et curieux je me penche sur le portillon pour découvrir une piscine bien cachée dont la terrasse au soleil accueille déjà deux adeptes de la chaise-longue.

En poursuivant le tour du parc, j'admire les chênes et autres essences centenaires. Un pigeonnier en bois, à moins que ce ne soit un affût à alouette, montre sa structure au coin d'une résidence landaise. J'en fait le tour et rentre dans le hall où la source thermale rend sans doute ses bienfaits et où spa et massage attendent leurs invités. Comme je n'ai pas l'envie de me prêter à quelques papouilles, je ressors de l'habitation et continue en suivant le ruisseau. Il doit contenir quelques traces sulfureuses de la source, comme m'en informe mon odorat un peu agressé.

Une jolie demeure, au nom alléchant de ferme aux grives, se dresse devant moi. Des tables rondes sont dressées dehors avec parasols et attendent les convives. Les fleurs elles-mêmes sont de la partie pour reposer mon regard et combler mon âme. Cependant ma curiosité naturelle me fait m'intéresser au menu qui, à ma déconvenue, ressemble plus à un repas d'un bon restaurant qu'à celui d'un chef étoilé. Les tables, elles, ne ressemblent pas à celles d'un restaurant de luxe. Est-ce donc là ce fameux restaurant ou celui-ci se cache-t-il ailleurs dans le parc ? Vais-je devoir errer ici une éternité avant de goûter aux délices de Capoue ?

J'entraîne ma femme dans un nouveau tour de parc en longeant les bords extérieurs. Nous arrivons devant un jardin de curé où mille roses sont écloses avec, dans chaque parterre, le nom de leur variété. Entrée interdite aux visiteurs ! Faut-il que ces temps modernes ne prônent plus le respect pour que les propriétaires aient peur qu'on leur cueille quelque rose ou dégrade avec les yeux ces parterres qui proposent une symphonie de couleurs. Après s'être rincé l'œil sans braver toutefois l'interdiction, nous reprenons le tour. Nous voici au fond du parc, en bordure de maïs et croisons une jeune maman avec son landau. Plus loin deux jeunes en tenue de tennis rejoignent les cours installés derrière la piscine.

Je constate que notre tour du parc nous a permis d'identifier tous les bâtiments : le restaurant que nous cherchons doit bien se trouver quelque part, peut-être dans le bâtiment principal. Je souhaite aller vérifier sur place. Et si, dans ce lieu magique, je ne trouvais pas la table sympathique à laquelle j'aspire? Mais ma conscience me rattrape et me somme de m'asseoir à l'ombre en attendant encore un peu, pour goûter l'attente et me libérer de mes angoisses...

A peine plus tard, je me lève et ma conscience est bien obligée de me suivre pour pénétrer dans le sein des saints. Je pénètre dans le hall de réception de l'hôtel et découvre enfin le restaurant en suivant des yeux une jolie serveuse stylée. Les serveurs et serveuses, en tenue chemise blanche, pantalon et tablier maître de chais, échangent les dernières recommandations et visiblement ce n'est pas encore l'heure d'accueillir les invités. Je me résigne à patienter dans un fauteuil confortable d'un salon fleuri d'orchidées blanches.

Quelques minutes après, l'inaction me pèse et ma conscience m'autorise à me lever pour aller à la rencontre d'une personne du restaurant.

- "Est-ce la bonne heure pour notre déjeuner, osai-je, ou est-il encore trop tôt ?
- Non Monsieur, c'est parfait, nous sommes à votre service. Souhaiteriez vous prendre un apéritif ?
- Oui avec plaisir.
- Préférez vous déjeuner dedans ou dehors ? Nous pouvons également vous servir l'apéritif en terrasse ?"

Après avoir choisi en notre âme et conscience l'option terrasse pour l'apéritif, nous suivons une toute petite serveuse en tablier que je baptise Alice. Elle nous propose de nous installer où nous le souhaitons. Nous avisons une table près de la fontaine et des hortensias, sentinelles du lieu aux couleurs pastel. Une légère brise et l'ombre des arbres nous apportent le réconfort attendu par cette très chaude journée. Et nous voilà à pied d'œuvre ! Le maître d'hôtel vient nous présenter le menu "Terroir sublime" et demande s'il nous convient ou si nous souhaitons autre chose. Ne faisant pas la fine bouche, nous restons sur le menu et choisissons les plats qui éveillent notre curiosité et notre intérêt.

L'apéritif est un cocktail maison, style pousse rapière, avec un vin de pays pétillant, armagnac et liqueur de cassis, le tout servi sur deux gros glaçons. Outre les olives faites maison, l'accompagnement consiste en une grosse crevette panée sur son lit de verveine et sa mousseline, une bouchée chaude à la tapenade et du haddock avec ses herbes sur toast. Mais les olives ne sont pas faciles à saisir sans l'aide de piques dans leur coupelle nacrée en forme de coquille. Je veux interpeller une serveuse mais mon épouse me convainc de n'en rien faire, le fait n'étant que de peu d'importance.

Nous trinquons au bonheur de nous trouver là et savourons ce doux moment de grâce où la nature et nos êtres se rejoignent dans un moment d'extase contemplative. La transe extatique ayant été un peu plus courte pour moi que pour mon épouse, j'ai fini mon apéritif que mon épouse sirote encore le sien. Le sort ayant désigné ma compagne pour être responsable de la conduite du véhicule à la sortie

du restaurant, je me dévoue et lui propose charitablement de finir son fond de verre pour que l'armagnac ne vienne pas déjouer sa vigilance au volant. Comme la requête lui semble raisonnable et sans arrière-pensée, elle me donne son verre à finir. Après un dernier regard à notre petit cocon, nous rejoignons une table dans la salle où la température est plus clémente que dehors. D'autres personnes ont choisi des places à l'extérieur, mais notre table à l'entrée du restaurant présente tous les avantages : elle combine la fraîcheur apportée par les murs, l'air qui circule par les porte-fenêtres ouvertes et la vue sur les jardins.

L'environnement de la salle est feutré. Une table centrale permet aux serveurs de déposer les plats pour les clients et de reprendre la vaisselle. Comme par magie, une assiette magnifiquement dressée et colorée vient se poser délicatement devant mes yeux écarquillés : une portion de foie gras généreuse, foie mi-cuit sur son fagot d'aromates, un craquelin aux champignons de mousse qui sent bon les bois, aneth et verveine pour la mouillette aux herbes, gelées aux champignons, coing et verveine. Le maître d'hôtel nous présente l'assiette en nous saluant bien bas, puis la serveuse me donne à goûter le vin blanc sec, un Tursan : son attaque minérale et le fruité léger qui suit me conviennent parfaitement. Pour accompagner le foie, le préposé au pain dépose une tartine tiède très fine fourrée aux truffes.

Que de saveurs qui éclatent en bouche, dans une harmonie renouvelée au gré de l'inspiration ! Une bouchée de foie fondant en bouche avec les herbes, non la gelée aux champignons. Le craquelin de champignons est pris à part pour se sentir ailleurs dans la forêt. Le petit goût acidulé de cette gelée convient-il à cette bouchée de foie ? N'est-il pas temps de savourer la fraîcheur de ce vin de Tursan ? Toutes ces questions finissent avec leur réponse, même si entre-temps la sommelière est venue remplir à nouveau mon verre : l'assiette nettoyée et lumineuse reflète mon contentement. Je profite du moment en contemplant les jeux d'ombre et de lumière du jardin. Puis je m'intéresse au ballet élégant des serveurs qui évoluent sans jamais se gêner autour de la table centrale, avec grand sérieux et une dose de complicité bon enfant.

Au bon moment, apparaissent alors les assiettes du terroir sublime. En louchant sur l'assiette de mon épouse, je découvre le fameux thon rouge de Saint-Jean de Luz cuit sur ses braises (le thon, Saint-Jean n'ayant pas subi ce genre de torture), avec les rubans de légumes boucanés, et le bouillon des dunes. Avec ce thon, le préposé dépose délicatement sur une coupelle une tranche de pain au citron. Des fleurs comestibles ornent ça et là l'assiette et les bouchées découpées de poisson laissent voir cette couleur rouge tendre qui prouve que la cuisson légère aura laissé au thon tout son goût et son moelleux. J'aurai tôt fait de confirmer cette impression par une bouchée du dit thon, offerte généreusement par mon épouse.

L'assiette qui m'est servie contient une tourte en cercle dont un petit quart sorti ébauche un clin d'oeil. La tourte chaude de canard à peine sauvage à la royale contient une farce où le pigeon, ris de veau et colvert ont été assemblés et liés avec une touche de foie gras. Une généreuse sauce au vin s'échappe sur l'assiette et se marie avec bonheur au vin rouge de Tursan aux tanins légers. Comme accompagnement, attendent mon bon vouloir un ravier avec feuilles de chou et copeaux de poire à la truffe et une baguette miniature aux olives, tiède et croustillante. Les saveurs des trois viandes se conjuguent avec bonheur à la légère acidité du chou et au sucré de la poire qui apportent la sérénité à ce plat relevé et haut en couleur.

Le temps est suspendu pour laisser la concentration analyser tous ces goûts différents et repérer les morceaux de foie gras qui émaillent la tourte. Là où la pause est nécessaire pour reprendre ses esprits, les serveurs apparaissent par magie : qui pour remplir le verre, qui pour proposer un peu plus de sauce ou encore déposer un peu plus de pain. Leur réserve et sourire montrent leur professionnalisme et leur amour du métier : il leur en faut pour servir pendant des heures le pain à ceux qui ont la chance d'être les clients. La dernière miette de tourte a disparu et il me reste encore

une grande cuillerée de consommé au chou et truffe pour évoquer une dernière fois ce plat sauvage.

Nos assiettes ayant disparu, nous réclamons un temps mort avant de nous intéresser au dessert, pour digérer un peu et profiter du cadre. Une table de trois personnes à dix pas de là semble animée et un homme la quarantaine parle fort un dialecte d'Europe centrale. Un couple discret de retraités nous tourne le dos et savoure en toute discrétion leurs plats. Une table rassemble quelques huit personnes pour une occasion festive au frais de quelque entreprise sans doute.

Le grand moment du dessert arrive ...

... avec un savarin blanc dans l'assiette de mon épouse, intitulé "le dessert raté du chef" : Gâteau mollet du Marquis de Béchamel et sa glace fondue à la rhubarbe. C'est sans doute supérieur à la glace aux concombres qu'ont pu apprécier des générations d'amateur d'histoires drôles. Pour ma part, une pêche blanche sur crème glacée à la verveine et son coulis de framboise. La crème glacée à la verveine est délicieusement rafraîchissante et accompagne dignement une pêche mûre à souhait dont le noyau a miraculeusement disparu.

Sans oublier ... les mignardises framboise et praliné pour parachever le dessert.

Le ballet des serveurs continue sans heurt et bonheur, avec cette spécialisation qui fait de la mécanique une machine bien huilée toute dévouée au transport des invités vers des sommets de plaisir. Un ou deux serveurs font les aller-retour avec la cuisine. La préposée au bar prépare les verres et sert les apéritifs. Les préposés aux assiettes s'agitent efficacement entre tables invités et console centrale. Le sommelier tourne sans cesse pour veiller à proposer de remplir les verres de vin sélectionné. Une autre préposée remplit les verres d'eau dès que la marée descend. L'homme aux trente-six pains promène sa panière et s'assure que le pain arrive tiède sur la table avant même que les miettes ne disparaissent. Le maître de cérémonie présente les plats et s'intéresse au retour de la dégustation. Un maître d'hôtel au caractère sévère et dans un complet noir ne fait rien mais marche beaucoup.

Enfin le maître des lieux avec sa chevelure argentée apparaît dans une tenue blanche avec tablier de cuisine : c'est un homme plutôt petit qui a certainement bien réussi ce qu'il a entrepris. Il est accompagné de sa femme, plus grande que lui, qui porte également un uniforme de cuisinier. Ils viennent à notre table échanger quelques mots. Le chef qui a fêté sa quatre vingt troisième année, déclare qu'il est parfaitement heureux, et que son bonheur est de poursuivre sa tâche au jour le jour.

Une certaine torpeur commence doucement à s'installer, mais une interpellation discrète nous demande si nous souhaitons prendre un café, peut être dans le salon en osier sur la terrasse. Au diable les varices, nous nous levons d'un bond pour suivre la serveuse au café car je pense que le petit noir doit bien parachever cette œuvre d'Épicure. La surprise est à la hauteur de la réputation des lieux, car en fait de petit noir il s'agit d'un café fort d'Amérique centrale servi en café gourmand avec une écorce de pamplemousse confite, un rouleau de pâte sablée avec un grand cru de chocolat noir amer, et une petite crème sucrée dite "lait de poule" à l'Armagnac.

Le plaisir est total et l'après midi bien commencée lorsque nous avons pris sur nous de quitter ces lieux idylliques. Tel Ulysse échappant à l'attrait du chant des sirènes, me voilà fermement attaché au siège de la voiture qui continue de faire route vers un nouveau rivage où la plage du soir nous accueillera pour un coucher de soleil comme seul l'océan nous les réserve.

Je me réveille enfin de ce rêve délicieux pour entamer la journée tant attendue.

Nous prenons bientôt la voiture qui par des routes, aux longues lignes droites bordées de pins, nous transportent vers de nouveaux horizons. Les maïs gorgés de soleil peuvent presque nous lancer un peu d'ombre et, au détour d'un virage, je me laisse surprendre par une ondée provoquée par le système d'arrosage du champ voisin. Des routes de plus en plus étroites nous conduisent vers le lieu mythique de notre destination : la table de l'impératrice.

Nous trouvons assez rapidement notre table où l'apéritif nous est proposé. C'est un cocktail maison, style pousse rapière, avec un vin de pays pétillant, armagnac et liqueur de cassis, le tout servi sur deux gros glaçons. Les olives vertes faites maison sont servies dans leur coupelle nacrée en forme de coquille : bardées de piques elle font ressembler l'ensemble à un hérisson. L'accompagnement consiste en une grosse crevette panée sur son lit de verveine et sa mousseline, une bouchée chaude à la tapenade et du haddock avec ses herbes sur toast