

Le risotto à la fraise

Maryline Desbiolles

Volume 44, Number 2 (256), May 2002

Calmars à l'encre

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/32961ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (print)

1923-0915 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Desbiolles, M. (2002). Le risotto à la fraise. *Liberté*, 44(2), 5–12.

Le risotto à la fraise

Maryline Desbiolles

Ils disent, la bouche en cœur : « un risotto à la fraise », les imbéciles, mais, soyons justes, tout ce que ce couple grotesque flanqué de leur fille à tarte aurait pu dire à propos du risotto m'eût agacée. Car le plus délicat des risotti exige une sorte de franc-parler, une liberté de mouvement voire une brusquerie à laquelle les cuistres qui confondent élégance et onctuosité ne pourraient certes avoir accès. Franc-parler, coudées franches, franchise, on ne peut se dispenser de mettre les pieds dans le plat de riz au parmesan. Un risotto à la fraise, pourquoi pas aux cheveux d'ange ? Il faudrait alors que l'ange fasse la bête pour qu'il ait un peu du corps du risotto et encore lui manquerait-il l'usage répété, sans histoires, de la chair quotidienne. Et peut-être pire : l'excès de cette métamorphose qui verrait l'ange s'incarner ferait à coup sûr passer à côté de la modestie des grains de riz rond, du corps en mille morceaux assemblés *in extremis* par la tomate ou le potiron et surtout, toujours, mais discrètement, en

sous-main pourrait-on dire, par le parmesan. Non pas que le risotto se situe dans quelque moyenne, dans quelque équilibre ennuyeux, car la réussite d'un plat quel qu'il soit tient aussi à ce qu'il laisse en suspens, à ce qu'il ne résout pas, à ce que, délicieusement, il ne repaît pas tout à fait. Non pas bien sûr à cause d'un défaut de quantité (imaginerait-on un risotto servi chichement ?), mais alors, en fin de compte, parce qu'un ange oublié, un ange ignoré, peut-être le plus petit des anges, bat bel et bien des ailes ? Un risotto doit être rassurant comme le cours des jours et dans le même temps évoquer insensiblement la boiterie possible du cours des jours ; boiterie ou coquetterie, comme on voudra ; coup d'ailes invisible. Le risotto à la fraise affiche trop énormément quant à lui la distraction, l'écart imprévu qui, en vérité, ne doit être que mélangé, *mezza-voce*, avec le reste, ni plus ni moins.

Le risotto d'ailleurs n'est-il pas un éloge du mélange ? Risotto signifie bien entendu que le riz ne va pas sans parmesan et que tous deux réunis sont prêts à accueillir, comme le dais la couronne, les ingrédients les plus courants comme les plus raffinés, ceux qu'on trouve difficilement, les cuisses de grenouille ou par-dessus tout la truffe blanche qui pue le gaz de la terre, ses vapeurs douteuses, et fait aimer la puanteur. Éloge du mélange et du lien, le risotto rappelle exquisément ce qu'on a mangé la veille : le poulet dont on a prélevé quelques abattis pour confectionner le bouillon ou le pot-au-feu qu'on ne mangeait volontiers, enfant, qu'à cause de la promesse du risotto sans prétention, à la sauce tomate, qui ne manquerait pas de le suivre. Le formidable bouillon du pot-au-feu, avec ses gros yeux, servirait bien sûr mais aussi la

moelle d'un des os que ma grand-mère italienne aurait soigneusement réservée (dans le risotto aussi d'ailleurs quelque chose de *résumé* auquel sont étrangères ces fraises qui s'affichent) et qui allait enrober le riz comme plus tard nos langues gourmandes de petits goinfres. Si bien que le pot-au-feu qui nous semblait raide, si bien que le pot-au-feu que nos dents de lait trouvaient sévère, est inséparable dans nos mémoires de la bonté mousseuse du risotto.

Il y a sans doute dans l'hostilité que j'éprouvai immédiatement envers le risotto à la fraise, un peu de l'hostilité qu'aurait éprouvée ma grand-mère, un peu du haussement d'épaules qu'elle aurait eu si on avait évoqué devant elle une association qu'elle aurait jugée à coup sûr ridicule. Et plus sourdement encore, plus difficilement avouable, mon antipathie est-elle dirigée contre l'élégance ostentatoire d'un risotto que ces gens chics avait dû commander dans un restaurant luxueux, un peu « nouveau riche », où jusqu'aux plats des pauvres étaient travestis. Je sentais confusément dans l'arrière-goût de ce malheureux risotto comme une dépossession de ma grand-mère qui n'avait guère eu quant à elle que ces odeurs ordinaires et splendides de la sauce tomate (qui s'aimait non seulement avec le risotto mais aussi avec les gnocchis ou la polenta) pour exalter son étroite cuisine qu'elle lavait et relavait à la javel pour conjurer comme elle pouvait les fumées noires des aciéries qu'on apercevait de l'unique fenêtre. Je n'ai jamais connu de cuisine plus exigüe, arrangée pourtant de telle sorte que sept ou huit personnes pouvaient manger à la table mince, plaquée contre le mur, au-dessus de laquelle bourdonnait sur une étagère le gros poste de radio blond et

noir. Le reste de la cuisine était tapissé d'appareils et de meubles, le frigo aux formes rondes, le fourneau en fonte, l'évier avec le porte-savon creusé dans le mur, la cuisinière à gaz, un meuble bas, fermé d'un rideau à carreaux rouge et blanc, et de l'autre côté la haute armoire murale à laquelle on avait accès en poussant le fauteuil rouge, sans compter le fascinant miroir sans tain de la porte sombre d'où, lorsque retentissait la sonnette, on pouvait regarder sans qu'il nous voie, celui qui venait d'entrer dans le magasin attenant. Mes grands-parents n'avaient pas de salle à manger et si les deux chambres se trouvaient à l'étage ainsi que les étranges toilettes à la turque confinées sur le balcon à claire-voie, la vraie vie se passait entre le minuscule magasin mercerie-bonneterie et l'encore plus petite cuisine où les bons clients venaient boire un coup mais aussi où on se lavait, où on se brossait longuement les cheveux (cent coups de brosse par jour pour avoir de beaux cheveux, disait ma grand-mère), où on se racontait des histoires, où on écrivait dans nos cahiers sur la table, cependant que ma grand-mère avait toujours quelque chose à faire, le monde entier contenu dans ses quinze mètres carrés qu'il lui fallait sans cesse mettre en route, éteindre, astiquer, réchauffer et surtout remplir d'odeurs familières et renouvelées. Si bien que ma grand-mère ne sortait pour ainsi dire jamais de sa cuisine sauf quelquefois pour balayer le trottoir devant le magasin ou pour régler le store devant la vitrine que, pour nous amuser et si mon grand-père n'était pas là, elle nous laissait décorer lors de nos visites. Mon grand-père d'ailleurs était souvent sorti. Outre qu'il tenait un banc au marché de villes voisines certains jours de la semaine, il s'appliquait aussi jalousement à faire les courses, se cantonnant de toute éternité à quelques commerces où il

n'aurait certes pas pu trouver le riz rond « superfino », délicatement vitreux, qui convient au risotto. Dans cette ville française, loin de l'Italie, ma grand-mère devait donc se contenter d'un riz rond grossier ; je ne l'ai jamais entendue cependant s'en plaindre, elle pensait sans doute n'avoir pas droit à revendiquer quelque purisme que ce soit et puis ne réussissait-elle pas malgré tout à nous enchanter ? Et ce qui nous enchantait d'abord, les jours de risotto, était de tripoter les grains de riz comme on l'aurait fait de gravillons nacrés, nous agaçant inlassablement les mains dans le paquet transparent jusqu'à ce que ma grand-mère finisse par mettre le holà. Mais nous avions joué un petit moment à nous vautrer dans la campagne ou dans le lit à sec de la rivière et même au bord de la mer si loin, elle aussi, de cette ville ouvrière. Les oignons rissolaient bientôt dans le faitout et le soleil se mettait à grésiller violemment au-dessus de la mer.

Hommage au mélange et au lien, mais aussi hommage à la lumière et à la transparence ; les fumées des aciéries ne pouvaient pas nous atteindre, elles qui pourtant faisaient des écorces noires aux maisons. La nacre du riz, l'éclatante huile d'olive (que des parents italiens apportaient de loin en loin à ma grand-mère qui la gardait précieusement, trop précieusement parfois si bien qu'il pouvait arriver que l'huile, à la longue, « tournât rance », ce qui n'était d'ailleurs pas si déplaisant ; je me souviens même avec gourmandise de la tombée d'huile d'olive rance dans la soupe de légumes), les oignons que la cuisson rend translucides, à un moment, un moment de grâce qu'on risque fort d'outrepasser sans s'en rendre compte de sorte que les oignons sont à deux doigts de retomber dans leur opacité

et qu'il faut veiller à leur transparence comme on veille le lait sur le feu, le vin blanc qui s'époumone tant qu'il peut et pour finir, lorsque tout aura été mélangé, tomates ou autres (mais pour l'amour du ciel, pas les fraises), ou, plus exactement, lorsque tout aura été étroitement incorporé (j'aimerais pouvoir dire « incorporé »), l'averse blanche de parmesan, véhémement et suave comme les trompettes des anges ; la lumière pleut dans la cuisine, la lumière gicle et fait des petites taches de gras sur la cuisinière, la lumière fume et sent formidablement bon, la lumière s'échappe par la fenêtre et fait la nique à la grisaille, la lumière donne le rouge aux joues, la lumière donne faim, l'eau de la rivière nous est venue à la bouche et les gravillons du lit de la rivière, c'est désormais voluptueusement sous nos dents que nous les imaginons.

Car quoique mousseux, le risotto ne doit pas faire oublier les grains de riz qui le composent. Cela tient de la prouesse. Et il faut de la chance ou du doigté, et sans doute des deux à la fois, pour que le risotto ondoie dans votre assiette comme l'eau de la rivière à présent pleine et généreuse (le risotto n'a rien de la compacité de la paella) et qu'il continue en même temps de charrier la multitude de ses gravillons qui roulent dans votre bouche, amadoués certes par la cuisson, tendres même comme les petits moutons, tellement semblables et uniques à la fois, si bien qu'ils paraissent toujours vous échapper un peu, si bien que le risotto qui vous tient formidablement au corps, comme on dit, ne s'en éparpille pas moins, vous agaçant les dents après vous avoir agacé les doigts.

Lorsque j'ai faim, je ne peux m'empêcher de penser à un plantureux risotto, mais au lieu de me rassasier, il tient en haleine, infiniment, ma gourmandise à laquelle il en fait voir de toutes les couleurs, comme le rouge du risotto aux oignons rouges, comme le vert du risotto aux fèves, comme le jaune du risotto au safran et aux fleurs de courgette, comme le blanc du somptueux risotto blanc au seul parmesan ou encore, comme le noir du risotto à l'encre soyeuse, violemment noire, de la seiche, risotto noir, envers exact du risotto blanc car sans parmesan du tout celui-là (les Italiens ne mêlent jamais l'averse blanche à ce qui vient de la mer). Multitude des grains de riz, multitude des combinaisons et des arrangements, le risotto fait la roue et déploie ses couleurs. En vérité, ce plat qui tient au corps, tient à un corps en morceaux lui aussi, qui ne sait plus où donner de la tête, qui voudrait tout goûter, tout avaler, qui a les yeux plus gros que le ventre, qui bâfre et qui se goinfre sans arriver jamais à se remplir jusqu'à la gueule, ce qui enfin lui clouerait le bec. Le risotto a trop d'insouciance et de légèreté, trop d'impertinence. Le risotto est *enlevé*. Enlevé à la dernière minute (il est impensable de préparer le risotto à l'avance), en deux coups de cuillère à pot. Et notamment, *in fine*, en deux coups de la cuillère à trou (un beau trou au beau milieu) qui protège le risotto d'être trop terre à terre et qui lui fait valoir les attraits du vide, du rien, de l'extrême ténuité. Le risotto a sa cuillère comme les cérémonies ont leurs habits. C'est son viatique pour accéder au chant du ciel. Coup d'ailes invisible. Le risotto à la fraise, quant à lui, fait trop son malin pour s'envoler. Il n'est pas pour le ciel et il n'est pas pour nous non plus. Il est trop froid. On ne l'a pas tourné sept fois sous la langue de la mémoire ; il ne s'est pas réchauffé dans nos

bouches goulues d'oisillons et nous n'aimons que le risotto qui nous brûle.

Mais il en va cependant de la mémoire comme du risotto ; la mémoire n'est supportable que si on prend soin de la remuer avec une cuillère largement trouée. Le risotto (et la mémoire plus encore) doit fuir comme la peste ce qui colle.