

Brèves littéraires

Brèves

La dégustation de feta grec

Georges Anglade

Numéro 69, hiver 2005

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/4944ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société littéraire de Laval

ISSN

1194-8159 (imprimé)

1920-812X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Anglade, G. (2005). La dégustation de feta grec. *Brèves littéraires*, (69), 13–16.

Tous droits réservés © Société littéraire de Laval, 2005

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

érudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

<https://www.erudit.org/fr/>

GEORGES ANGLADE

La dégustation de feta grec

L'on ne s'étonnait nullement à Quina que des présents en provenance du grand large soient continuellement offerts aux habitants. Juste retour des choses disait-on, car la terre elle aussi payait régulièrement à la mer un tribut en pêcheurs qui ne revenaient point. C'est même pourquoi l'*Oceano nox* du père Hugo était le poème le plus récité dans toutes les écoles de la côte quinoise : « Oh ! combien de marins combien de capitaines/ qui sont partis joyeux pour des courses lointaines/ dans ce morne horizon se sont évanouis ». Mais tout n'était pas triste dans cette longue complainte puisque le diptyque « *On demande : — Où sont-ils ? Sont-ils rois dans quelque île ?/ Nous ont-ils délaissés pour un bord plus fertile ?* » faisait rêvasser nos jeunes imaginations sur les trésors de l'océan que cyclones et ouragans, simples coups de vents parfois, et même grains de mauvais temps, avaient le chic de déposer sur les rives du village en les arrachant aux navires croisant dans cette méditerranée caraïbe, entre les côtes vénézuéliennes et les nôtres qui se faisaient face. Ainsi le territoire de notre village s'étendait-il aussi bien sur terre que sur mer dans nos cours de géographie.

C'est à la mairie que revenait toujours la charge de recueillir les offrandes de la mer et d'en disposer pour le plus grand bien de tous. Le maire, assisté du juge de paix, vendait dès le lendemain matin à

la criée tout ce qui était venu s'échouer la veille. Ainsi un très beau bateau de sauvetage jaune et or, de vingt pieds, qui s'était sans doute détaché de son bastingage, poursuivit pour quelques dizaines de dollars une carrière locale de homardier sous le nom de Shell. Un autre, à fond plat de carrés de verre, qui avait dû glisser d'un toit de yacht de luxe, devint un observatoire baptisé Navita, vite indispensable à la pêche sportive sous-marine dans les coraux frangeants de Grosse Caye. Mais l'essentiel était autre : chaque prise rompait la monotonie villageoise en devenant prétexte à de longues et savantes considérations les jours suivants.

Et puis cette fois où ce fut un tonneau haut de gamme reconnaissable à la qualité de l'assemblage des douves de bois aromatiques, cerclées de fers blancs inoxydables, sous leurs couches d'étain. Sur l'un des deux fonds, il y avait un nom écrit à la peinture hydrofuge bleu, SS HOMERIC, que les lettrés de la ville firent vite d'identifier à Homère avant de laisser libre cours à leur imagination exacerbée sans doute par les mystères et légendes de l'immensité voisine, quelques ti-punchs de trop et le plein soleil du *bord-de-mer* qui tapait dru sur leurs têtes nues. Ce tonneau devait probablement provenir d'un yacht de riche armateur grec, Onassis peut-être, et cette offrande hellénique d'un demi-dieu devait être particulièrement relevée. Tout le monde voulait sa part de la chose encore inconnue, mais pour sûr de qualité.

Les plus vieux artisans du village, retraits du fer et du bois, déclarèrent n'avoir encore jamais vu de tonneaux aussi luxueux, même si autrefois tout

arrivait et partait du port en tonneaux, des salaisons venues d'Europe au tafia envoyé aux îles voisines. De plus, fait étrange, car on avait chaque année quelques tonneaux de vins à venir s'échouer dans la baie, celui-ci pesait diablement lourd en résonnant d'un clapotis visqueux qui faisait plus penser à de l'huile d'olive qu'à du vin. Après l'inévitable tirade du *Timeo danaos*... sentencieusement déclamée par le professeur de latin, maître Ti-Laurent, évocation qui se prêtait quand même bien aux circonstances, l'hypothèse la plus alléchante à laquelle se rallièrent les connaisseurs fut qu'il devait s'agir d'un tonneau de fromage grec feta que le recours immédiat au dictionnaire permit de décrire comme fabriqué à partir de lait de chèvre et de brebis en pâte molle baignant dans une saumure protectrice. De tout le village, cependant, seul Dieudonné, qui avait fait une traversée sur un cargo grec entre Miami et New York, en avait mangé, à tous les repas à bord, trois jours durant. Il annonçait que cela allait être un régal puisqu'on ne pouvait douter qu'un fromage, dans un tel tonneau, ne fût de la meilleure qualité qui soit. Il recommanda fortement un accompagnement de tomates en tranches arrosées d'huile locale de coprah à défaut de l'olive étrangère à Quina. La recette de Dieudonné faisait déjà le tour du village et plus d'un regrettait que le boulanger ait déjà fermé boutique à l'épuisement de son stock du jour, car la trempette de pain dans la sauce aux trois arômes laitage-coco-tomate ne devait pas être dégueulasse.

Il y eut conciliabule des autorités pour ouvrir le tonneau avant sa mise aux enchères par portion familiale. Le fond enlevé avec un pied-de-biche, l'on découvrit un alcool inconnu à l'odeur dure et de couleur sombre

dans lequel reposait une forme massive et entière. On fit sauter les cercles. L'homme était entravé nu dans une posture fort connue depuis le temps des esclaves saint-dominguais, le djak : mains attachées passées par-dessus les jambes recroquevillées, un bâton glissé au travers des coudes et des genoux repliés ; aucun mouvement possible une fois ainsi mis en boule. La soumission totale. Il avait dû être glissé vivant dans le tonneau, car il ne portait aucune marque externe de violence. Il s'était probablement noyé très vite dans le formol qui l'empêchait d'empester et l'on s'était débarrassé de lui en haute mer, au large de chez nous. Si l'expéditif procès-verbal du juge de Paix retint l'essentiel, la palabre de Quina, elle, allait s'étirer plus longue que queue de comète ! Tous les jours suivants furent comme des dimanches soirs sous la tonnelle de la Place. Même le vieux professeur retraité des belles-lettres à la capitale, Dieusifort, nègre gréco-latin, comme il disait de lui-même, retiré du monde au bord de la rivière voisine de Morisseau où il avait vu le jour, fit un retour remarqué en ville pour parler de la *Mare nostrum* dont les îles et les côtes cultivaient une vengeance rituelle peinte d'ailleurs par Prosper Mérimée, son dada depuis sa thèse en Sorbonne dans l'entre-deux-guerres, et du Poséidon grec devenant le Neptune romain... Ce n'était pas inintéressant, mais le débat était autre, car ce cadeau d'une momie, victime sans doute d'une vendetta méditerranéenne quelconque, dont tout le monde se foutait, faisait plutôt la déception de la petite communauté obligée de reporter sa dégustation de feta à une très improbable faveur future d'un dieu grec de la mer, de passage dans nos eaux.