Document généré le 21 mai 2025 06:23

XYZ. La revue de la nouvelle

Bas noir et cardamome verte

Camille Deslauriers

Numéro 120, hiver 2014

Dettes : pile ou faces cachées des intérêts composés

URI : https://id.erudit.org/iderudit/72879ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Publications Gaëtan Lévesque

ISSN

0828-5608 (imprimé)
1923-0907 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Deslauriers, C. (2014). Bas noir et cardamome verte. *XYZ. La revue de la nouvelle*, (120), 13–19.

Tous droits réservés © Publications Gaëtan Lévesque, 2014

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/

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/

Bas noir et cardamome verte

Camille Deslauriers

On ne se doit rien. Pourtant, c'est la cinquième fois que tu viens me voir à Rimouski depuis que.

Même si on a vécu sept ans ensemble avant que, je me répète *on ne se doit rien* comme on déclarerait *c'est purement sexuel*, je me dis que *le sexe, c'est hygiénique*, le corps a besoin d'orgasmes comme les poumons d'air pour respirer — et je l'avoue, c'est bien meilleur et bien moins compliqué depuis qu'on ne se doit rien, ni fidélité, ni part de loyer, ni moitiés de factures d'épicerie d'assurances d'électricité de téléphone d'Internet.

En attendant que tu franchisses les 536 kilomètres qui nous séparent, je prépare ce poulet au curry que tu aimes tant, ce mets fétiche qui évoque notre première Saint-Valentin.

Notre musique préférée tourne déjà en boucle dans le vieux carrousel que tu m'as offert à Noël il y a six ans, *Conte de l'incroyable amour* d'Anouar Brahem, *Nine Heavens* de Niyaz, *Dancing on One's Hands !* de Mukta, les trames sonores de *Water* et *Kama Sutra*. Un mariage de titres choisis dans mes tours-apocalyptiques-de-cédéroms-poussiéreux-qui-s'empilent-les-uns-sur-les-autres-hors-de-leurs-boîtiers et dans ta boîte-de-disques-classés-en-ordre-maniaque-alphabétique-aux-boîtiers-aussi-reluisants-que-s'ils-étaient-neufs qui s'est retrouvée par erreur parmi les miennes lors du déménagement.

Trois sachets de piment de Cayenne, deux de curcuma, quatre de cumin. Trois pots de pâte de cari rouge, deux de cari vert. Chutney à la mangue, aux figues, à la coriandre. Épices pour la dukkha égyptienne, poudre d'ail et de gingembre, sel à l'oignon, garam masala, poudre aux cinq épices chinoises, aux six épices syriennes, fleur de sel de Noirmoutier. Encore du cumin et du gingembre : tout est sens dessus dessous dans cette armoire, les sachets s'empilent par-dessus les pots, il y a même des contenants qui ne sont pas identifiés, quand je cherche, je

me fie plus aux couleurs et aux odeurs qu'aux étiquettes, oui, il m'arrive encore d'acheter du paprika fumé La Chinata juste parce que le récipient métallique est rouge et jaune et que je le trouve tellement beau alors que j'en possède déjà deux semblables. Je sais, je sais, j'ai *toujours exagéré*. Tu me l'as dit cent fois et mes deux autres ex me le reprochaient aussi. Je sais, mon garde-manger ressemble à une cache de paranoïaque qui craint une guerre nucléaire où les épices deviendraient de l'or — comme dans ce vieux film dont j'oublie toujours le titre sur lequel je m'étais endormie alors qu'il faisait partie de tes DVD cultes. Dans tous mes appartements comme dans ma nouvelle maison, j'ai dû convertir une armoire ou une lingerie en deuxième garde-manger, j'ai peur de manquer de nourriture et je ne sais pas d'où me vient cette phobie, j'ai toujours exagéré et j'exagère encore mais ça ne dérange plus personne puisqu'on ne se doit rien. Et que je ne vivrai plus jamais avec toi — c'est bien moins compliqué depuis que.

Tu as dû partir de Montréal vers l'heure du dîner, tu dois maintenant rouler sur la 20 en direction de Québec, tu m'appelleras sans doute à Saint-Jean-Port-Joli, comme d'habitude. Je me l'avoue à peine, mais je ne peux m'empêcher d'anticiper ton trajet sur une carte imaginaire : Montmagny Rivière-du-Loup L'Isle-Verte Trois-Pistoles Le Bic Rimouski ma chambre mon lit mon corps.

Clous de girofle, bâtons de cannelle, graines d'anis étoilé, feuilles de curry, pâte de cari, curcuma, poudre aux cinq épices, sucre, lait de coco, tomates en conserve, ail, coriandre et gingembre frais. J'ai trouvé tout ce dont j'ai besoin. Ou presque. Il ne manque que les gousses de cardamome verte.

Dune, le titre de ton mauvais long métrage.

Je mets enfin la main sur le sachet de cardamome quand j'entends les clochettes de l'enchantement, *un effet sonore tellement kitsch*, tu as raison, mais chaque fois, cette dégringolade de notes carillonnantes m'émeut : un nouveau message m'attend sur mon iPad, quelqu'un a pensé à moi.

« Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites revenir les clous de girofle, la cardamome, le bâton de cannelle,

l'anis étoilé et les feuilles de curry jusqu'à ce que les clous de girofle gonflent et que les feuilles de curry soient légèrement brûlées. »

Prudemment, je remue les épices dans l'huile bouillante, les effluves s'entremêlent, et déjà, je suis dans tes bras. Pour m'assurer que je n'oublie rien, je relis une fois de plus cette recette que je connais pourtant par cœur.

« Jusqu'à ce que les clous de girofle gonflent. » *Gonfler*. Un verbe on ne peut mieux choisi. Je n'avais jamais remarqué ces derniers mots-là ni la forme phallique des clous de girofle, décidément, la littéraire en moi ne peut s'empêcher de tout interpréter, même les phrases les plus banales. Je n'y avais jamais pensé. La cuisine indienne, c'est aphrodisiaque.

•

« Ajoutez l'oignon, le gingembre et l'ail et faites revenir jusqu'à ce que l'oignon soit doré. Ajoutez la pâte de curry, le curcuma et la poudre aux cinq épices et faites revenir jusqu'à ce que l'huile se sépare. »

Jusqu'à ce que la vie vous sépare. Heureusement, nous n'étions pas mariés, c'est pas mal moins compliqué comme ça. Encore moins compliqué quand on n'a pas d'enfants comme moi. Rien que MES chats.

Tu avais été tranchant. *C'est moi ou le poste à Rimouski.* Ta menace avait eu le mérite d'être claire.

J'essaie de retenir mes larmes en coupant ces maudits oignons qui me font pleurer à tout coup.

Environ deux semaines après notre séparation, au début du mois de juillet, je m'installais en catastrophe dans ma nouvelle vie ma nouvelle ville ma nouvelle maison. Une ancienne collègue m'avait téléphoné pour voir comment j'allais et j'avais répondu *Ça va mieux, j'ai trouvé un de ses bas dans une de mes boîtes et j'ai réussi à ne pas pleurer*. Je lui avais décrit la « chose » : *un bas noir sans talon acheté chez Costco, en sac de 24 paires, devenu motonneux, étiré et grisâtre à cause des lavages*. Nous avions rigolé. Je l'avais rassurée. *Ne t'en*

fais pas pour moi, j'ai l'habitude, c'est la troisième fois que ça m'arrive en vingt ans. Dans ma vie, c'est comme ça. Les hommes passent et les chats restent. Kiwi a vu passer trois de mes ex et Carambole en a connu deux.

Ce que je ne lui avais pas dit, par contre, c'est que la veille, je n'avais pas pleuré, non. Mais je m'étais endormie le visage enfoui dans ton bas noir comme une fillette dans le poil d'un vieux toutou réconfortant.

Une semaine plus tard, j'avais trouvé ta boîte-de-disques-classés-en-ordre-maniaque-alphabétique-aux-boîtiers-aussi-reluisants-que-s'ils-étaient-neufs et je tenais mon prétexte pour réentendre ta voix : une trentaine de trames sonores et un bas noir. Tu t'es exclamé *Franchement, tu exagères, un vieux bas noir, tu aurais pu le jeter*, et j'avais rétorqué *Non, non, les bons comptes font les bons amis, je vais te l'envoyer avec les CD pour réunir la paire.*

Nous avions ri. Et je t'avais mis au défi de venir chercher tes affaires à Rimouski.

•

Tu connais la suite. Nos corps ont repris l'histoire là où ils l'avaient laissée. Kiwi et Carambole t'ont fait la fête. Notre séparation n'avait peut-être été qu'une simple ellipse narrative.

Août, septembre, octobre, novembre. C'est la cinquième fois que tu viens me voir à Rimouski depuis que. *On ne se doit rien*, mais quand même, Montréal-Rimouski Rimouski-Montréal, toute cette route rien que pour moi. Je me surprends parfois à espérer un autre Noël dans les mêmes draps que toi, à espérer qu'avec le printemps, tu pourras peut-être multiplier les allers-retours, que les journaux locaux et le destin afficheront un poste dans ton domaine et que tu déménageras ta chaussette orpheline chez moi. Après tout, il y a aussi des avantages à se devoir fidélité part de loyer moitiés de factures, épicerie assurances électricité téléphone Internet.

Sinon, comment interpréter le fait que, chaque fois, tu « oublies » ta boîte-de-disques-classés-en-ordre-maniaque-alphabétique-aux-boîtiers-aussi-reluisants-que-s'ils-étaient-neufs et ton bas noir ?

•

Ajouter les hauts de cuisses, mettre mes jarretelles, saupoudrer le sucre, enfiler un soutien-gorge neuf, ne pas oublier le sel et le parfum, bien mélanger. Notre poulet au curry aura une texture plus que parfaite. Je le hume, je le savoure d'avance, je t'imagine déjà en moi, j'ai toujours été trop gourmande, au lit comme à table.

« Couvrez et faites mijoter jusqu'à ce que la viande soit presque à point. »

Je m'étonne que tu n'arrives pas. En un éclair, je me souviens. Les clochettes de l'enchantement et ce courriel qui m'attend sur mon iPad.

« Faire glisser pour déverrouiller. Saisir le code. » Appuyer sur *Mail*. Et partout, mes empreintes comme autant de baisers graisseux sur l'écran.

Tes mots me saisissent, tes mots me salissent, ils semblent danser dans l'huile, leurs effluves s'entremêlent, ils me brûlent jusqu'à l'os.

Je n'en reviens juste pas.

Tu n'es même pas parti de Montréal.

Tu ne voulais pas me faire de peine. Tu as voulu me faire l'amour une dernière fois. Puis une autre. Et encore une autre. *Comme une façon très contemporaine de se dire adieu* — et je cite. *De toute manière, on ne se devait rien — ibidem.* Tu as quelqu'un dans ta vie depuis le mois d'août, une fille de Montréal avec qui tu as étudié au secondaire recroisée dès juin dernier dans un conventum, une fille normale qui ne passe pas ses nuits penchée sur des travaux d'étudiants des cours à monter des communications des articles, une fille qui n'est pas carriériste et qui ne travaille que quarante heures par semaine comme tout le monde, une femme qui veut des enfants, une

maison en ville — je résume — et une vie aussi fade qu'un bouillon de poulet insipide — la comparaison est de moi.

Tu termines en me suggérant de t'envoyer tes disques par EXPEDIBUS et, comble de l'arrogance, tu oses me demander ma recette de poulet au curry en vue de votre prochain souper d'amoureux.

Votre prochain souper d'amoureux. Notre recette fétiche.

« Ajoutez la coriandre fraîche hachée, puis réchauffez de nouveau et servez chaud. »

Je me sers une portion d'homme, une portion d'ogresse, une portion de boulimique-carriériste-non-équilibrée-qui-exagère : cinq morceaux de poulet, trois fois trop de riz basmati et deux grosses louches de sauce au curry.

Je me dis que je me dois bien ça, une chaudronnée de poulet au curry juste pour moi.

Et l'assiette me glisse des mains.

De la sauce, il y en a partout. Sur le plancher de la cuisine, sur le côté du comptoir, sur les pattes de table, sur les chaises en bambou et leurs coussins de velours bleu, sur ma jupe signée Myco Anna.

Autant s'asseoir dans le dégât.

Les fesses dans le festin, découragée de ma naïveté, je tente de me raisonner. *On ne se devait rien. Le sexe hygiénique. Surtout, ne pas pleurer. Tu as l'habitude, c'est la troisième fois que ça t'arrive en vingt ans. Dans ta vie, c'est comme ça, les hommes passent et les chats restent.*

Soudain, l'illumination. Ma recette, ta boîte et ton bas noir.

Je verse la sauce encore chaude sur tes disques-classés-en-ordre-maniaque-alphabétique-aux-boîtiers-qui-ne-reluiront-plus-jamais, je noie ton bas noir avec ma peine dans la sauce au curry, j'ajoute de la coriandre fraîche, un sachet complet de gousses de cardamome verte et un pot de clous de girofle, je mélange et je ferme. En m'assurant que ça pourra macérer. Et qu'il y en aura surtout sur tes CD préférés.

J'emballe la boîte avec du papier de Noël métallique rouge et or. Un tour, deux tours, trois tours. Je couvre le

cadeau d'un large ruban gommé transparent, un tour, deux tours, trois tours, cinq tours, six tours, dix tours, j'en mets partout et dans tous les sens pour que tu aies de la difficulté à ouvrir le paquet, j'exagère joyeusement comme je le fais à chacun de mes déménagements afin d'être bien certaine que le colis survivra au voyage.

Tu voulais la recette ? Tu la recevras par EXPEDIBUS.

Quand tu ouvriras mon présent d'adieu, tu devras deviner les ingrédients qui composent cette sauce froide et gélatineuse et gluante qui évoque notre première Saint-Valentin à travers les îlots de mousse verte. Tu pourras *lui* servir du bas noir en écoutant ton navet de DVD culte. Tu verras, la cuisine indienne, c'est vraiment aphrodisiaque.