

Le Bon Appétits ! Gnocchis

Author : pichaultetienne

Date : 7 juillet 2011

« Montegnée, mai 1950

Mamma,

Ton fiston, loin de toi, est toujours aussi beau, grand et fort, mais il a perdu son teint halé. Eteint le teint du temps d'avant, sous notre bon soleil italien. On n'a pas bonne mine quand on travaille dans le charbon. Mon charbonnage s'appelle l'Espérance. Drôle de nom pour l'enfer, mais je l'entends plutôt comme la promesse d'une vie meilleure... »

Dure et harassante, la journée est tirée. Sous un ciel rougeoyant, tournant le dos au terril et à la belle -fleur, ils s'en vont dans le crépuscule, rêver de lumière, de vin, de nanas, d'olives et d'Italie. Lui rêve d'une frite mayonnaise...



« Mon grand bonheur ici, les frites... des bâtonnets de pomme de terre passés à la friture et servis dans un cornet de papier. On les mange avec les doigts et plein de mayonnaise... »

Ils sont nombreux à faire la file devant la baraque. Faut dire qu'elle aussi croustillante que ses frites. Pour lui, c'est Gina Lollobrigida à la liégeoise. Elle est pimpante, craquante, affriolante, élégante... Les cheveux blonds ramassés en chignon, les yeux pétillants comme du spumante, des atouts comme des pastèques. Hier, elle lui a souri, pas comme aux autres, un sourire particulier, déterminé, envoûtant et percutant. Il n'en a pas dormi. Aujourd'hui, il est dans la file mordillant ses lèvres dans l'angoisse d'avoir pris ses rêves pour la réalité.

-- A qui le tour ?

C'est à lui, elle a souri plus amoureusement encore. Il a pris son paquet de frites comme le saint sacrement, a effleuré sa main et est parti comme saoul s'asseoir sur un banc. Sur le cornet de papier, les lèvres de la belle ont imprimé un baiser rouge. Jamais un mets ne lui a si bien goûté, hormis les gnocchis de la mamma.

« J'aimerais aussi que tu me donnes ta recette de gnocchis... »

La mamma avait répondu illico et presto. Elle connaissait son gamin et savait qu'il cherchait à épater une belle avec ses gnocchis. Et comme l'amour n'attend pas et qu'il est sans doute le meilleur pansement sur les plaies de l'exil, la recette était partie par avion... pour ne pas refroidir.

« ... tu cuiras les pommes de terre plutôt farineuses à l'eau et en robe des champs. Tu les pèleras et les écraseras à la fourchette. Tu ajouteras un œuf battu, du sel et du poivre, de l'huile d'olive, de la noix de muscade, du parmesan râpé, et suffisamment de farine pour obtenir une pâte souple et lisse. Tu rouleras la pâte avec la paume de la main pour confectionner des boudins, que tu détailleras au couteau en gnocchis. Sur le plan de travail fariné tu amélioreras les gnocchis d'un coup de pouce d'un côté et de quelques entailles de couteau de l'autre. Plongés dans l'eau bouillante salée, ils seront prêts dès qu'ils émergent à la surface. Servis avec un bon beurre de ferme tout simplement ou un pesto à la roquette ou gratinés au four avec une sauce tomate et du parmesan, ils seront irrésistibles, crois-moi... »

Et soixante ans plus tard...

-- Vous ne m'avez toujours pas dit pourquoi vous m'avez invitée, cher voisin ? En tout cas, vos gnocchis sont... comment dire... ?

-- C'est la recette de mon grand-père, ils sont irrésistibles, c'est ça que vous vouliez dire ?

-- Oui, c'est ça, irrésistibles !