



Litt**0**rales

La faim détend

Frutti di bosco

Julien Bucci

Baba Ganoush

Opération Baba Ganoush, le caviar libanais. Viser d'abord le marché des Capu. Sélectionner 3 aubergines, 1 citron, 1 tête d'ail (de préférence frais : l'arrivage est en mai). Pousser jusqu'à la caverne de Saladin, le seul marchand de la rue Longue qui vend de la Tahine et des épices autrement introuvables. Ne pas hésiter à goûter les fruits (confits, frais ou séchés), sentir les condiments, les herbes en vrac. Mettre la main dans les pois chiches ou le boulghour. Brasser les noix (pécan, pistaches, noisettes, amandes) et les lentilles (vertes ou corail). N'avoir besoin que de Tahine mais savourer le temps et tout l'étal. Baigner dans les odeurs. Les sacs en toile remplis de Fenugrec. Cardamome. Curcuma. Racines de gingembre. Piment oiseau. Et des boutons de roses.

Plonger dans le décor. Dans des bocaux, de l'huile d'argan, du savon noir et des olives. Demander un pot de Tahine et repartir en titubant. Remonter par la rue d'Aubagne pour acheter du pain pita.

Sans plus attendre, faire cuire au four les aubergines. Chaleur tournante et grill. La chair va cuire et fondre sous la carapace. Le feu sous la peau : 20 minutes à 200. Sortir les aubergines, la peau déjà noire est brûlée par endroit. Couper en deux les aubergines. La chair se découvre brûlante, fondante, molle. Creuser la chair à la cuillère. Elle cède et se détache, sans effort. Réserver la chair dans un plat. Pour un Baba Ganoush avec un minimum de mâche, ne pas mixer la chair mais l'écraser à la fourchette, comme une purée (laisser quelques morceaux et les graines du légume).

Écraser 1 gousse d'ail à la pointe d'un couteau. Jeter la chair ailée avec le cœur de l'aubergine. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème de sésame, l'immangeable Tahine, amère, et épaisse et si grasse, si répugnante pure. Arroser du jus d'un demi-citron et d'une bonne huile d'olive. Souder les éléments. Saler, poivrer. Et laisser refroidir. Servir avec du pain pita tout chaud sorti du Cèdre.



La faim détend

L'intégralité de ce poème a été composée en holorimes. Chaque vers semble répété deux fois mais le second vers peut aussi s'ouvrir à d'autres potentialités. À la lecture, il est important de marquer les silences, matérialisés ainsi :

/ est une courte pause de +/- 1 seconde

// est une pause de +/- 2 secondes

Les syllabes en **gras** sont légèrement accentuées à la lecture.

Ce poème a été lu le 20/09/2014 à La Coroutine (Lille) lors d'une soirée poétique bilingue (franco-polonaise) par une performeuse polonaise qui ne maîtrisait pas la langue française.

c'est écrit /

c'est / tes cris //

ces murmures /

ces murs / **murent** //

tu veux le faire ? /

tu veux / le fer ? //

sans / tir ? /

sentir ? //

baiser ! /

plutôt que faire /

baisée plus tôt /

que faire ? //

faire l'amour / dis ! /

ferre l'**âme** /

ourdie //

tu t'entêtes ! /

tu tends / tête //

alors langage / **ment** / décor /

alors /

l'engagement des corps //

importe **peu** / l'âge /

un / porte-pelage /

pour l'heure /
dès demain /
pour leurre /
des **deux** mains //

déshabiller l'amante /
des habillés /
l'âme / hante //

méconnaissance /
mes / connaissances //

la fille / en sait /
intime idée... //
la fiancée intimidée /

là / chutent les talons /
là / chut ! / l'étalon ! //

des lacets /
les bas /
délacer l'ébat //

sous la main /
mise //
sous la mainmise /

l'effleurement te ravit /
les fleurs **mentent** /
ravies //

efflorescence /
et **flore** /
essence //

évanescent dessein /
et va / naissant des seins //

l'amour est pont /
l'âme / où répond //

attends ! /
à temps //

ôter la chemise /
oh tes **lâches** mises ! //

simple appareil /
seins plats / pareils //

et lacer la cheville /
et laisser / **lâche** / **vil** //

l'attacher de tendresse /
la tâcher de... /
tendre est-ce ? //

ici se fait / le mal /

ici se fêle / **mâ**le //

et beaucoup de sévices /

et **beau** cou / de ses vices //

c'est écrit /

c'est / tes cris //

l'être enfin danse /

l'être / **en**fin dense //

danser des ordres /

dans / ses désordres //

des corps à corps /

décor / accord //

plutôt la décadence /

plus tôt / **là** / des cadences //

tous les corbeaux nous dévisagent /

tous les corps / beaux //

nous : des visages //

satan satyre /

ça **tend** / ça **tire** //

satan satyre / avide /
ça tend / ça tire /
à vide //

les corvidés nous défigurent /
les corps / vidés /
nous : des figures //

s'effleurer moi /
ses fleurs / et moi //

j'ai mis la main /
gémis l'âme un //

c'est écrit /
c'est / tes cris //

enserrer l'épaule /
et l'aisselle /
en serres / et les pôles /
et laisse / elle //

peau lissée / polisson /
peau / lisse est peau /
lissons //

toucher sa chair /
tout / chez sa chère //

ici des peaux / délice /
ici / dépôt des lisses //

sa chair y danse /
sa chérie / **dense** //

sa chair s'affole /
sa chère /
sa **folle** //

atrocité /
sa chair /
à trop citer sa chère //

salace /
ça / lasse //

ta sangsue // alitée /
ta sensualité //

deux mamelons cinglants /
deux mâts / melons /
seins / gland //

l'un descend / l'autre // en sphère /
l'indécent / l'eau / transfère //

au contraire /
eau / contre / air //

puis l'enlacer / et s'emporter /
puis / l'en lasser /
et / sans porter //

c'est écrit /
c'est / tes cris //

l'indécence /
l'un / des sens //

où s'enfoncer /
ou sans / foncer //

vers mes passages /
vert / mais pas sage //

de grâce / grapiller encore /
de grasse gras /
piller / en corps //

là / soupir /
lasse / ou **p**ire //

c'est écrit /
c'est / tes cris //

je reviens /
j'erre //
viens //

si tôt le chant /
du cygne /
sitôt /
le champ du signe //

t'écrit /
tes / cris //

à l'orée / mon automne /
alors / et monotone //

l'âme / **hors** des sangs /
la mort descend //

c'est tes cris qui secouent /
cet écrit / qui se coud //

là // morsure le cou /
la mort / sur le coup //

éros / envie /
erre / os /
en vie //

plutôt /
plus tôt //

en voie de l'être /
envoi / de lettres //

envisager des mots /

en visage /

et des maux /

pour l'app'ler /

pour / la **plaie** //

l'engagement /

langage / **ment** //

un C / ça ment //

incessamment /

mes mensonges au bordel /

même en songe /

au bord / d'elle //

au bord encore / l'envie /

au bord / en corps //

lent vit //

lors / rester souterrain /

l'or est-ce ? /

t'es sous tes reins //

c'est excellent ! /

cet excès /

lent //

l'âme en terre //

l'amante / erre /

puis s'affaïsser ma chair /

puis sa fesse /

et ma chère //

tout après la douce / heure /

tout aprêt / la douceur //

viens là ! /

met / l'ancolie //

viens la mélancolie /

alanguie là / entrelassée /

a languï / là /

entre lacets //

l'amant est seul est /

l'amante / esseulée //

et l'oreiller / sale est /

et l'oreille // est **salée** //

mais dans l'immonde /

mais dans lit / monde //

tout t'écrit /

tous tes / cris //

tout est possible /
tout est peau / cible //

pour l'heure encore /
pour leurre / en corps //

l'aimer sans fin /
les mets //
sans faim //

obèse à mourir /
oh **baise** ! /
âme / où **rire** ! //

là / **maintenant** /
la main / tenant //

la fin des temps /
la faim / détend //



Aimer manger

Quand c'est bon, tu dis "j'aime".

Peut-on aimer sans se manger ?

Et peut-on manger sans aimer ?

Aimer tout ce qu'on mange.

Celui ou celle qui nous a cuisiné.

Faut-il l'aimer pour apprécier ce qu'il mitonne ?

Peut-on "aimer manger" sans le connaître ?

Sans savoir même d'où vient l'amour ?

J'aime manger

Te faire à manger

Te voir te régaler

Je fais semblant de te manger

Te mordiller.

Dali disait que si Gala était une olive, il la mangerait.

Je pourrais te manger.

Je mange l'amour que tu me donnes.

Petit déjà, je mangeais ma *nonna*.

Chaque dimanche à table, la grand-messe était dite.

La Sainte nonne faisait l'office.

Pas de mots doux
Pas de doux gestes
Tout était dur et sec
Mots secs et gestes secs
Dans son corps gestes durs
Et des mots durs toujours
Tout était sec et dur

Elle mettait son amour dans ses lasagnes et ses gamelles
L'amour de la Madonne fondait à feu doux dans sa bouffe
Elle en mettait dans chaque plat
En secret
C'était son tour de main.

Ses plats étaient reconnaissables en doux
Ils étaient doux, toujours le même goût
J'aimais manger le doux
La douceur même
Toujours le même goût.

Douceur des pâtes et des gâteaux
Le doux et le redoux en bouche :
Repères.

Elle devait bien au fond,
du fond de ses plats,
nous aimer rien qu'un peu ?

Il fallait l'aimer toute entière,
dans notre bouche.
Manger ce qu'elle donnait
Ne rien laisser et en redemander.

Sainte Mitonne qui nous donnait le saint,
sans conditions, du moment qu'on mangeait.

Je n'ai jamais mangé au sein.
Le lait d'ânesse coulait d'un pis en caoutchouc.
Le lait venait du sein d'un animal
qui aurait pu être ma mère.

J'aurais pu être un petit âne
et boire le lait d'âne, ma mère âne.

Je goûte ton sein, le mordille.
Je fais semblant de le manger.
J'aime le manger.
Je te mange.
Je pourrais te manger.
Toute entière.



Frutti di bosco

Ce récit a été écrit pour [Les gourmandises](#), événement littéraire hors norme organisé par *La maison éclore*, le 16 août 2016 à Lausanne.

À cette occasion, 16 auteurs francophones ont écrit une nouvelle gourmande lue à voix haute, en boucle et pour un public restreint (une ou deux personnes par lecture), dans le cadre idyllique du Jardin botanique de Lausanne.

Chiara est l'archétype de l'italienne. C'est la classe incarnée. Des jambes longues, fines. Les cheveux noirs, bouclés, impeccables et lâchés. Tout est accord. Les ongles et les lunettes assortis à la jupe. Rien à redire à part peut-être les chaussures : une paire de ballerines rouges surmontées d'un ruban.

L'air est très doux. Chiara étend ses jambes sur le tableau de bord en cuir. Rien n'y paraît, mais ses chevilles sont lourdes. C'est elle qui me l'avoue, presque gênée, en ôtant ses chaussures. Je balaye d'un œil ses chevilles. Les ongles de ses pieds ne sont pas peints du même vernis qu'aux mains.

J'apprends que sa mère a failli. Elle n'a pas réussi à faire de sa fille une Madone. Chiara apprécie la bonne chère mais elle répugne à cuisiner. Elle n'a jamais aimé « la faire ». Pour elle, c'est toujours quelque chose « à faire ». Un devoir national. Fardeau de femme en l'occurrence.

On cherche le Vernet sans le moindre repère, sinon quelques calvaires épars et des arbres en rangées. Ils peuplent le rebord. Des chênes le plus souvent. « Des châtaigniers », selon Chiara. Je ne la contredis pas. Elle a son caractère. C'est elle qui parle dans la voiture. Elle parle et tout son corps s'anime. Il y a les mains, bien sûr. Il y a ses lèvres et son visage, ses yeux qui jouent à m'attraper.

Tout le corps est à l'œuvre.

On est arrivés tard et un peu par hasard, au terme d'une route étroite. Le bout du monde ressemble à une forêt.

Il est 10h du soir. Nos estomacs ronronnent. On sait que le cellier est rempli de confits, de foie gras, de gâteaux, de vins fins. Encore faut-il trouver notre garde-manger. Nous parcourons de fond en comble la maison. Nous avançons à petits pas, cherchant dans l'ombre les interrupteurs.

On trouve deux chambres, une salle de bain, un grand salon, deux autres chambres, un garage, une cuisine. Pas le moindre cellier.

Pendant que Chiara refait le tour de la maison, j'explore mon territoire : la cuisine. Premier réflexe : ouvrir le frigo. Vide. En second, les placards : un paquet de riz rond, du gros sel, deux bouillons cube, une branche de thym, une bouteille d'huile d'olive, deux échalotes... pas grand-chose pour tenir un siège.

Mais je pourrais peut-être lui faire un risotto à la fortune du pot. Un risotto donc. On se passera des lamelles d'asperges finement râpées à la mandoline, mais comment lier mon risotto sans crème, sans beurre ni *parmigiano* ? Comment pourrais-je servir à une milanaise un risotto sans *Arborio* ?!

- Antonio !

Sa voix vient du dehors. Elle a trouvé une torche et un chemin de terre. Elle est tout excitée ! Elle veut parcourir la forêt. S'y promener, s'y perdre.

Chiara me prend la main, déjà m'entraîne dans les méandres d'une mer d'arbres, repeinte au clair de lait.

- Tu pourras m'apprendre ?

- *Quoi ?*

- *À faire le risotto ?*

- *C'est tout simple... Tu fais revenir des oignons dans une cocotte, tu ajoutes ton riz. Quand les grains sont nacrés, tu mouilles le riz avec un verre de blanc...*

Les pins succèdent aux chênes, le bruit des feuilles aux craquements d'aiguilles.

- *...pendant ce temps, ton bouillon mijote à côté. Tu mets de l'eau, du gros sel, du thym, un oignon piqué de girofles, du persil, des carottes, du céleri...*

Je m'éloigne un instant, furète autour des troncs, suivant la trace d'un bouquet de fruits frais, de bois mouillé et de lichen. Plus je m'enlise, plus l'odeur s'amplifie. Mon nez me mène à une colonie des bois, au pied d'un conifère. Mes mains repliées en caverne renferment un spécimen. Je flaire par à-coups ma cueillette. Odeur de fruit, de bois, d'humus. Une odeur familière.

- *Chiara !*

Un faisceau balaye les branches et s'approche. J'ouvre mes mains. Chiara découvre un champignon à chair vineuse dont le lait-sang, orangé-rouge, s'écoule des lames et du pied.

- *C'est un lactaire sanguin.*

- *Ça se mange ?*

- *Bien sûr ! On va le rajouter au risotto.*

- Ho tanta fame, Antonio !

On cueille quelques lactaires. Puis elle ré-ouvre le chemin.

- ...après, il faut nourrir ton riz. Tu l'arroses de bouillon, à la louche. Tout ce que boit le riz, tu lui redonnes. Doucement, sans le quitter des yeux. C'est comme si tu nourrissais un bébé : une cuillère après l'autre.

L'air est plus frais. Le chemin longe une rivière. On ne peut pas la voir. On entend juste un clapotis, léger.

- Ça sent les oignons frais, Antonio ! Ma mère en mettait dans les pâtes !

Chiara a senti juste. L'odeur est immanquable. Entre la ciboulette et les cébettes hachées. Je me penche et arrache quelques feuilles.

- C'est de l'ail des ours ! On va en parsemer sur notre riz.

Chiara goûte une feuille.

- Hum... Mi piace !

Je termine à voix haute ma recette en cueillant l'ail de la forêt.

- ...au bout de 20 minutes, le risotto est prêt. Le bouillon a nourri le riz et le riz le bouillon. Un tour de poivre, une pincée de sel et tu t'envoles !

Tout en parlant, je suis tombé sur un chapelet de fraises des bois. Je n'en dis pas un mot et cueille en sous-main quelques fruits dérobés.

- Ferme les yeux !

Chiara sursaute en retrouvant le goût des fraises. Elle ouvre grand la bouche, en redemande. Elle les savoure comme des friandises.

- Tocca a te, Antonio !

Elle dépose doucement une fraise sur ma langue.

- Si tu avales d'un coup, tu n'as que les grains et l'acide !

Elle fait trois pas jusqu'aux fougères.

- C'est comme si tu sortais de table avant d'avoir eu ton dessert !

Elle enlève sa veste, la pose sur les fougères.

- Il faut mâcher doucement Antonio !

Elle déroule ses bas. Je reste là, aux abois.

- Tu sens la pulpe dans ta bouche ?

Boutons du chemisier. L'un après l'autre.

- C'est le dessert du fruit...

Sa jupe descend le long des jambes.

- On va commencer par la fin.

Le haut, le bas. Les dessous chutent par-dessus.

Soudain les feuilles se mettent à frissonner.

- Quelque chose de sucré...

Chiara n'a rien laissé.

- Après on fera la cucina si tu veux.

Je n'ai pas d'autres choix que recevoir ce qu'elle me donne. Le corps entier, écosé, sans pelures. Fruit du hasard. En italien, le mot est féminin.

- Prima l'amore, Antonio !

Je me sens redevable. Que pourrais-je offrir en retour ? À cet instant, ma seule pensée est de lui proposer des fraises. Je tends mon autre main. Tout ce qu'il reste en creux.

Chiara s'approche.

Ses mains semblent glisser sur moi. Aucune emprise. Elles me survolent, cherchent la chair, m'effleurent. Bientôt les mains semblent avoir atteint leur cible. Ses ongles enserrant le bord de l'encolure.

- Ho tanto fame !

Chiara picore une fraise, la porte à sa bouche et m'embrasse.

Elle fait passer de sa bouche à la mienne la chair et la pulpe des fruits. Les baies des bois sont concassées, pressées par les langues en cuillère.

Nous échangeons nos langues

Et le sucre des fruits.

Chiara m'enlace.

Schiuma.

Mes dents mordent ses lèvres.

La polpa della sua bocca.

Ma main qui saigne empoigne son visage.

Sang de lactaire et de fruits rouges.

Frutti di bosco, rossi.

Tout d'elle est doux

Dans l'ombre du sous-bois

La sua pelle tanta liscia.

Un fruit sans grains, sans peaux

Sans pépins ni noyaux.

Tutto da lui è dolce, frutta

In questo buio

Nel' sottobosco.



Bio & biblio

Biographie

Julien Bucci est entré dans l'écriture par l'oralité. À force de voiser des quantités de langues, il s'est interrogé sur la sienne et s'est mis à l'écrire. Il creuse le son des mots dans des formes hybrides : « Le son chassant le sens, le sens naissant du son » (Jacques Rebotier). Il écrit des nouvelles, des scénarios et des poèmes. Il aime autant écrire que susciter l'écrit. Il intervient en tous lieux pour animer l'écriture (maisons d'arrêts, hôpitaux, lycées, centres sociaux...) et former de multiples publics à la lecture à voix haute. Il est chargé de cours au C.N.F.P.T. de la délégation du Nord Pas-de-Calais depuis 2009.

Toutes les publications et écrits de Julien Bucci sont publiés sur un même site : www.litt-orales.fr

Bibliographie

Pour prendre connaissance de la bibliographie *à jour* de Julien

Bucci : <http://www.litt-orales.fr/bibliographie>

Contact



6 impasse Lebon
59260 Hellemmes
France

info@litt-oraes.fr

www.litt-oraes.fr

Copyright

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction, intégrale ou partielle réservés pour tous pays. L'auteur ou l'éditeur est seul propriétaire des droits et responsable du contenu de ce livre.

Pagination et diffusion du livre : litt-oraales.fr

© Litt'orales, juillet 2018.