

Ivresse de l'ail

PAR JEAN-CLAUDE IZZO

La première fille que j'ai embrassée sentait l'ail. C'était dans un cabanon, aux Goudes, à cette heure de l'été où les grands font la sieste. J'ai, cette année-là de mes quinze ans, appris à aimer l'ail. Son odeur dans la bouche. Son goût sur ma langue. Et l'ivresse des baisers, et du plaisir. Vinrent ensuite les bonheurs du pain simplement frotté à l'ail et du corps épicé des femmes.

Depuis, dans ma cuisine, l'ail trône. Fièremment. Malgré sa mauvaise réputation. Car l'ail, vous l'avez compris, appartient à la gourmandise de vivre. C'est lui, seul, qui ouvre les portes à toutes les saveurs. Il sait les accueillir. Cuisiner, manger, c'est cela : accueillir. Les amours, les amis, les enfants, les petits-enfants. Sans exception, autour de la table, on écosse fèves, haricots blancs ou rouges, on découpe aubergines, courgettes, poivrons verts, rouges, jaunes, on vide les poissons, on lave poulpes, calmars et seiches, on découpe des lapins, on met à mariner des viandes rouges...

Daurades au fenouil, aioli, civet à la ratatouille, bouillabaisse, soupe au pistou, paella, artichauts barigoules, morue en raïte... Les plats naissent, dans l'amitié d'être réuni, les rires et la parole sans retenue. Et la maison se trouve fortement parfumée. D'un parfum sauvage, et vulgaire. Parce que c'est évident, cuisiner à l'ail est une outrance culinaire, un outrage au bon goût.

C'est dans ces gestes, autour de l'ail, que les mondes se séparent. Plus gravement que vous ne pouvez l'imaginer. Rien, en effet, ne s'accorde mieux à l'ail que le vin, rouge de préférence. Du bandol en particulier, issu du fabuleux cépage qu'est le mourvèdre. Des vins amples, élégants, puissants, gras, et très aromatiques. L'un et l'autre, à chaque bouchée, poussent l'outrance jusqu'à ses dernières limites. Là où le palais n'en revient pas de tant de sollicitations. N'en reviendra jamais. Comme de l'ivresse d'un premier baiser.

15 juillet 1997.