

Le goût de l'oursin

XAVIER GIRARD

Un jour qu'il était assis à la terrasse d'un café de la via Pô, à Turin, Giuseppe Tomasi, duc de Palma et prince de Lampedusa – l'auteur du *Guépard* – alias Paolo Corbèra di Salina, engage la conversation avec un vieux monsieur, le sénateur Rosario la Ciura, un helléniste distingué: *Le Professeur à la sirène*. Tous deux "pays" de Sicile, ils se transportent bientôt par l'imagination loin de la froide et rectiligne via Pô et de son café enfumé, vers "l'odeur du romarin sur les Nebrodi, la saveur du miel de Melilli, [...] les rafales de parfum qu'orangers et citronniers déversent, dit-on, sur Palerme lors de certains couchants, au mois de juin". La Ciura, absent de Sicile depuis longtemps, s'inquiète, comme le Guépard, de la disparition de la Sicile éternelle, la Sicile de sa jeunesse, et interroge le jeune prince: "Sert-on encore, dans les petits restaurants du rivage, les oursins hérissés de piquants, fendus en deux-?"

"Je le rassurai, note son interlocuteur, non sans ajouter que peu de gens en mangeaient aujourd'hui par crainte de la typhoïde."

"Et pourtant, poursuit le *professore*, vous n'avez rien de plus beau là-bas que ces cartilages sanguins, ces simulacres féminins au parfum de sel et d'algue."

Réaction offusquée du jeune aristocrate: "J'étais confus et fasciné; comment un tel homme pouvait-il se laisser aller à des métaphores presque obscènes, afficher une gourmandise enfantine, pour les délices, après tout médiocres, d'un plat d'oursins-?" Comme si l'oursin n'était pas une friandise qu'un vieux sénateur épris d'antiquités pût sans déchoir déclarer aimer à la folie, mais le jeune duc oubliait sans doute qu'on le goûtait fort, *in echino salso*, à la table des sénateurs romains du côté de Cumès et de Baïes au temps de la *Lex Emilia* qui avait prétendu en limiter l'orgie.

Quelques jours plus tard, après que le sénateur eut reçu le jeune *principe* dans sa bibliothèque, Corbèra l'invitait dans sa chambre où il lui offrit de goûter à un plat d'oursins qu'il avait fait venir spéciale-

ment de Gênes. Le vieux monsieur fut touché de l'attention mais regretta que les oursins ne vinsent pas de Sicile. "Certes, lui dit-il en le remerciant, tu as fait de ton mieux, mais ce sont là des oursins presque sauvages, qui somnolaient sur les froids récifs de Nervi ou d'Arenzano." Ce n'étaient pas les oursins de "là-bas", lui dit son impitoyable invité; "leurs piquants n'ont sans doute jamais versé une goutte de sang divin".

La dégustation attristée du vieux sénateur fit comprendre au jeune homme qu'on pouvait prendre goût – un goût quasi sacré – à des délices aussi médiocres. Il réalisa que l'oursin n'était pas un délice ordinaire, qu'il avait comme le vin partie liée avec le temps et le génie du lieu comme avec le corps des divinités et avec bien d'autres choses encore.

L'histoire de l'oursin, le lecteur le comprendra après coup, servait en fait de préambule à la relation que le vieux sénateur fera à Corbèra de ses amours avec une sirène au "corps aromatique" près d'Augusta, dans la petite baie après Punta Izzo, l'été de la photographie de ses vingt ans.

C'est à ce festin des criques que me rappellent les mosaïques connues sous le nom d'*osoratos oïkos*, "*La chambre mal* – voire pas du tout – *balayée*" (souvent, l'oursin finit avec les épluchures et les os de poulet, "objets vils" dont certains mosaïstes font leur spécialité), comme si les mangeurs du banquet divin, les vieux sénateurs et leurs convives, venaient à peine de quitter les lieux. La mosaïque dite d'Herakleïtos (II^e-siècle après-J.-C., époque d'Hadrien), copie d'une œuvre de Sosos de Pergame (III^e-II^e siècles avant J.-C), trouvée à Rome au pied de l'Aventin dans la Vigna Lupi, aujourd'hui conservée au musée du Vatican, est de celles-là. On y voit, disposés à bonne distance-sur le sol blanc d'une salle à manger, une patte et une tête de poulet, une grappe de raisin, une coquille d'escargot, une feuille de salade romaine ou de laurier noble dont l'extrémité a été coupée, des pinces de crabe et des carapaces de homard, des queues de cerise,

une souris musardant une noix, un murex et des figues fendues ainsi qu'un oursin ouvert vidé de son corail, le tout mis en majesté et dressé séparément. Les balayer avant que les invités aient quitté les lieux eût été sacrilège.

Parmi mes plus vifs souvenirs d'un voyage en Italie, le premier que j'entreprenais tout seul en récompense de je ne sais quelle réussite scolaire, je n'oublierai jamais les *osoratos oikos* de la villa Borghèse. La grosse bâtisse croulait littéralement comme une carcasse fantôme remise au fond du Pincio sous un corset d'échafaudages qui la maintenaient debout et obscurcissaient ses fenêtres. A l'intérieur de ce tombeau, dont on ne pouvait visiter que quelques pièces, au milieu de la grande salle centrale aux ciels bouillonnants, non loin d'*Apollon et Daphné* et de l'*Hermaphrodite* sur son canapé, il y avait une immense mosaïque aquatique de l'époque romaine. Je restais là longtemps devant les poissons bondissants, les dauphins, les poulpes, les coquillages et les oursins ouverts, pris de vertige.

Je me souviens, ce jour-là qui était aussi le premier que je passais à Rome, avoir déjeuné – seul! Pour la première fois! – dans un minuscule restaurant de l'ancien ghetto. L'endroit, qui avait la forme d'un étroit boyau, coudé au bout par une cuisine miniature, était plein d'ouvriers attablés devant d'énormes plats de pâtes, d'oursins et de patelles orangées.

Le patron me servit, dans une large assiette blanche aux rebords charnus, posée sur une nappe blanche amidonnée avec ses plis saillants que je caressais de la main, les mêmes reliefs que j'avais littéralement mangés du regard à la villa Borghèse: un poisson sectionné en gros morceaux, trois gros oursins violets, deux énormes carottes potagères d'un roux vif, aussi roux que la quintefeuille de mes fiers *echini* et des pommes de terre entières, que j'arrosai d'une huile d'olive plus verte que les pins de Rome et saupoudrai de gros sel et de poivre à grains noirs, le tout flanqué d'un *mezzo-litro* de vin blanc sec de Colli Albani qui m'enivra aussitôt. J'étais à Rome! J'étais là, absolument, comme les poissons et les buccins de la mosaïque, comme les ouvriers volubiles, comme le pain à la mie neigeuse, comme

les oursins dans leur coupole de Saint-Pierre bastionnée des saintes épines, comme une pomme de terre entière cuite au four avec sa peau, comme les statues du Capitole contre le ciel de Rome, comme *Le Mangeur de fagioli* de la collection Colonna. Attablé comme lui, légèrement courbé vers le plat, j'entamais le premier repas de ma vie. Je découvrais que manger et décider du choix de ses tableaux favoris, de ses places, de ses fontaines préférées, de ses églises ou de ses amours, c'était tout un. La vie était un relief sans restes ou n'était que restes munificents, blocs irréfutables d'une même substance divine. Un goût dont il fallait "ne rien laisser perdre" comme on dit aux enfants.

Les dégoutés comme Suarès ou Dumas, manifestement, n'y songeaient même pas, révoltés par les entrailles sexuelles de l'oursin que je dévorais vivant, cette "purée vivante", ce "pus", cette glu marine pas encore séparée de sa gélatine originale, tout juste bonne à donner à manger au "fort people" et dont on assurait qu'elle donnait "un petit cours de ventre".

D'autres, comme Jean Sénac, évoquent son goût de crique en hiver-du côté de Sidi-Ferruch et de Mostaganem, "ce goût précis des oursins que l'on cueille à l'aube", mais sans préciser lequel. Et d'insister, presque tous sur le côté salé sucré de la chose qu'on range parmi les fruits de mer.

Souvent aussi, la saveur de l'oursin et sa fragrance ne font qu'un: "C'est comme si on mangeait la mer!" me glisse ma voisine du café de Turin, sur la place Garibaldi, à Nice, un de ces mois qu'on dit en R. "Une fleur de mer!" ou "une fleur de sel!", voilà ce que c'est, me dit-elle, à bout de patience. Oui, une drogue, un pavot, un pistil, un peyotl des criques. Mais son goût? Chacun de l'imaginer. Il arrive sur la Côte bleue, entre Sausset et Carry-le-Rouet, qu'on le compare un peu vite au goût du violet, mais un violet qui serait passé du jaune de Naples à l'orange pourpre, un violet de soleil couchant moitié violette, moitié figue de mer.

"C'est comme un miel de Méditerranée, une écume, une cassonade de sel qu'on butine-avec la langue!" me suggère une amie, un jour de pique-nique aux îles de Lérins, à la recherche de cette exquise con-

tradiction dans les goûts, de cet oxymoron proprement inouï, tantôt caviar de sel légèrement fumé, tantôt épice sucrée, tantôt piment confit dans sa craie-; cette gourmandise braisée, violente et douce comme un alcool où certains croient déceler un goût de safran et de curcuma, un goût d'algue sanguine.

“Qu'on dise ce qu'on voudra, la saveur de l'oursin est indicible. C'est un goût qui échappe-!” affirme, un brin solennel, ce compagnon de crique-; partisan de ne rien tenter qui puisse le révéler. “C'est parce qu'il n'a pas de nom, parce que nous sommes perdus dès que nous cherchons à le nommer que c'est un goût fabuleux-; un vrai goût de d'*Odyssée*! Son goût lui ressemble-; devant lui, nous ne savons rien entreprendre que de maladroit et de grossier. La force et la subtilité de l'oursin nous désarçonnent toujours. C'est un goût défendu, comme le fruit.” En réalité, le goût de l'oursin est impossible à définir hors des lieux et des circonstances où, tel Rosario, nous l'avons à jamais gobé.

Jean-Luc Henning, auteur d'un stimulant *Bestiaire érotique*, lui trouve un goût “qui s'apparente un peu à la noisette sucrée, mais c'est un Presque-rien”. Justes précautions, quoiqu'un peu trop minoratives à mon goût. La saveur de l'oursin n'est jamais fade ou seulement ténue. Enlevez-lui son feu à couvert, cette espèce de braise étoilée qui grésille sous la langue puis enflamme jusqu'au palais, transformée pour le coup en crique marine, et l'oursin n'est plus rien.

Mais il n'est pas sûr, l'oursin une fois dans la bouche, que nous soyons capables de dire où nous en sommes avec lui et ce que nous faisons exactement. Le laissons-nous fondre comme un miel ou cherchons-nous encore à éprouver son élasticité-? Est-ce que mâcher est le mot qui convient-? Sommes-nous encore tout à fait conscients de l'action de nos mandibules après que la petite explosion d'iode eut violemment illuminé, comme un feu de Bengale, la moindre parcelle de notre palais-? A la vérité nul ne peut décrire, sauf à grossir ou à diminuer exagérément le trait, le mouvement héli-coïdal auquel se livre notre langue aux prises avec cette petite langue pétiolée, échappée en paquets

gluants de cette autre bouche d'où nous l'avons aspirée et sucée. Devant cette étrangeté le mangeur d'oursins est souvent pris de folie, comme le *Gobeur* de Picasso au musée d'Antibes dévorant sa propre tête en forme d'oursin fendu. Gagné par la passion de l'animal, il ne réalise pas-: “Jayne, écrit Hervé Guibert dans son *Paradis*, était dans un état d'excitation insensé, le visage tout barbouillé, se relâchant les doigts, la bouche humide, saturée de plaisirs.”

Ce qui est certain, c'est qu'on n'en finit pas de le picorer, de le picoter, de le biner, de le becqueter de toutes les façons-; on ne l'avale pas, on le grappille, on le goûte avec la langue, on le lampe, on le *langote* comme chez Sade, Dolmancé le cul de la Duclos.

L'héroïne foutraque de *Paradis* le suce sauvagement-: “Les oursins m'ont toujours rendue folle, explique-t-elle. J'ai l'impression de suçoter des vulves de petites chattes, des vulves de petites filles, des vulves de louves, des vulves de renardes, des vulves de girafonnes.” La descente aux origines est si brutale qu'en rentrant Jayne vomit son festin sexuel.

L'oursin est une friandise. Quelque chose comme un “sot-ly-laisse”. Ce moins que rien qui “fait queue de paon dans la bouche” (comme le confesse Toulouse-Lautrec, grand fousseur de pétrousquin) est une petite pièce de confiserie aquatique qu'on engloutit à la diable. C'est une fraise des mers avec des attributs fixes. C'est aussi une “petite rose”, autrement dit un cul de mer qu'on folichonne avec la langue.

Il arrive, en Provence, qu'on vous propose de le déguster avec une petite lichette de pain, du pain parfois beurré-; je voudrais m'élever contre cette mouillette-là. L'oursin n'est pas un œuf. On ne le gobe pas, comme l'huître, ni ne le mouille au pain aillé. La petite cuillère, si pratique, gâte d'une autre façon le goût de l'oursin. Elle dompte la bête à peu de frais, d'un coup de cuillère anonyme et froid comme un bistouri. Que serait l'oursin sans cette approche précautionneuse du glaneur à mains nues dans un sentier d'orties broussailleuses-? Du mangeur à bouche nue un peu Robinson dans sa crique-? Sans cette proximité du danger, sur ses

abords piqués d'épines, comme un cueilleur de génépi au tranchant d'une moraine-? L'oursin, sans cette meurtrissure sexuelle de l'iode comme fait l'artichaut violet sur les ongles et la pulpe des doigts et qui mettra un peu de temps avant de cicatriser-? Une fois "gobé", l'oursin n'appelle pas aussitôt, comme l'huître, le vin blanc ou le champagne. Son sucre fait oublier la soif. Le vin viendra après, pour faire retomber l'intensité quasi alcoolique de l'iode, créer une diversion, calmer le jeu. Laver la bouche de tout ce sang de mer. Effacer les traces de débauche. Sauf si c'est un Tempier de Bandol de 1995 frais mais pas trop, servi par Fonfon, "assis sur la terrasse de son bar [avec] quatre douzaines d'oursins devant nous", dans *Solea* de Jean-Claude Izzo, toujours précis sur l'appellation et le lieu exact du bonheur.

En Méditerranée, son éclat dans nos gosiers est si soutenu qu'il éclipse tous les autres goûts. Le pain et le beurre dont nous l'accompagnons parfois sont accessoires. Même la perle de vinaigre ou de citron qui réveille les huîtres les plus endormies ne lui ajoute rien. Le poivre que certains saupoudrent sur son corail est superflu. L'"Air" d'oursin du chef catalan Ferran Adria: une déclinaison de sa chair trop conceptuelle pour mes papilles. L'oursin est un personnage entier, revêché à ce qui n'est pas lui, intégralement. Le goût qu'il accueille avec le plus d'indulgence est encore celui du sang, au bout des doigts meurtris par la roche ou le tranchant des moules.

"Les oursins, fendus en deux, montraient leur chair blessée, sanguine, cloisonnée d'étrange façon. Jusque-là je ne l'avais pas remarqué, note Corbèra, mais maintenant, après les comparaisons bizarres du sénateur, ils me faisaient vraiment penser à quelque coupe d'organes féminins et délicats." Ajouter du citron à un tel mets lui eût fait perdre non seulement son goût, mais le goût du souvenir. "Vous autres, avec votre manie des saveurs accouplées-! lui lance le sénateur. L'oursin doit aussi avoir un goût de citron, le sucre un goût de chocolat, l'amour un goût de paradis." Le goût de l'oursin, lui, ne s'accouple qu'au sang des dieux ou des sirènes, c'est un *unicum*, le marier ou le comparer est un

contresens.

C'est qu'il n'a pas seulement un goût qui se suffit à lui-même, un goût générique, comme celui du citron, de la pomme aigrette, des griottes ou du vin vert, un goût qu'on pourrait retrancher du reste des saveurs, mais le goût, le parfum souverain, le point d'orgue, l'astre solaire à son zénith, la "cime du particulier" du goût de la Méditerranée.