

KARI DISAN

Ingrédients

1 kilo de sang de cabri	feuilles de coriandre hachées
foie, poumons et graisse de cabri	une cuillère à soupe de graines d'anis
côtes et os de cabri	piments verts hachés
un grand verre d'huile	trois cuillères à soupe de garam massala
échalotes émincées	une cuillère à soupe de cumin
une cuillère à soupe d'ail et de gingembre hachés	une cuillère à café de curcuma
feuilles de menthe hachées	sel, poivre

Préparation

Dans une grosse marmite en fonte, faire chauffer l'huile. Y faire revenir les échalotes, l'ail et le gingembre, la menthe et la coriandre, l'anis, le cumin et le curcuma. Ajouter les os de cabri, les poumons, la graisse et le foie coupés en morceaux. Faire revenir à grand feu. Ajouter deux verres d'eau. Réduire le feu et laisser mijoter pendant une heure. Lorsque la sauce s'est

épaissie, ajouter le sang coagulé, coupé en dés, et les piments à la sauce. Laisser mijoter encore une heure. Saler et poivrer. Ajouter le garam massala. Après avoir coupé le feu, ajouter des feuilles de coriandre fraîches. Servir chaud avec du riz vapeur, du satini de pommes d'amour et un rhum sec.

La sauce était si épaisse que, au lieu de couler de la louche de service, elle y adhérerait et il fallait une secousse brusque pour qu'elle s'en détache. Le sang se figeait en morceaux noirs et luisants, à la consistance caoutchouteuse. Les morceaux de poumons, de foie et de graisse donnaient au plat sa texture et sa couleur particulières. Du mou, du gras, du dur, du glissant, du piquant, du frais, du cru, du cuit : voyage dans les ténèbres du goût.

Les débardeurs du port raffolaient de ce curry de sang.

Ils en enfournaient d'énormes quantités, aspiraient l'air entre leurs dents pour atténuer la brûlure du piment et avalaient aussitôt de grandes lampées de rhum pour l'attiser de nouveau. Leurs joues s'assombrissaient sous ces assauts de saveur. Ils suaient — j'allais dire, en un mauvais jeu de mots, sang et eau.

Lorsqu'ils avaient terminé, c'était comme s'ils avaient couru un marathon. Ce n'était pas une expérience gastronomique : c'était un parcours du combattant.

Ce repas s'infiltrait dans leur propre sang. Il leur donnait un courage fabuleux. Lorsqu'ils avaient fini de manger, ils devenaient des surhommes.

C'était, curieusement pour un repas fait de bas morceaux, le mets des dieux.

J'avais dix ans. Jusque-là, je n'avais qu'une vague idée du style de cuisine que préparait mon père. À la maison, ma mère et lui ne disaient pas « la taverne », « le troquet » ou « la gargote » : ils disaient « le restaurant ». Je disais donc aussi à mes camarades de classe que mon père tenait un restaurant. Cela donnait un parfum de respectabilité à notre vie qui, telle une écumoire, laissait passer les eaux propres pour ne retenir qu'une lie malodorante qui imprégnait toute la maison et jusqu'à nos vêtements et notre corps. Je n'allais jamais dans l'arrière-cuisine où ma mère éviscérerait et nettoierait les viandes et les poissons que mon père rapportait du marché et qu'il devait apprêter pour la taverne. Cette partie de la cour ressemblait à un égout à ciel ouvert. Ma mère avait beau tout laver à grande eau, des matières gluantes s'accrochaient obstinément au sol et aux murs. Ceux-ci avaient une couleur de mare stagnante. Ce qu'on y sentait par-dessus tout, c'étaient les viscères mis à nu.

Tant que je pouvais m'échapper de la maison pour aller à l'école ou me promener avec des copains pendant les vacances scolaires, je ne me préoccupais pas de savoir ce que trafiquaient ma mère dans sa cuisine et mon père au restaurant. Je me lavais plusieurs fois par jour avec du savon fort, m'aspergeais d'eau de Cologne et changeais de vêtements dès que la moindre odeur de cuisine les imprégnait.

Mais ma honte du travail de mon père est née le jour où un professeur, s'étant penché sur moi pour vérifier

ma copie, a reniflé avec insistance et a déclaré : « Mais tu sens la tripe ! »

L'éclat de rire des enfants de ma classe résonne aujourd'hui encore dans mes oreilles. Tant qu'a duré ma scolarité, j'ai dû répondre au sobriquet de *kari trip*. J'ai compris alors que ma famille était l'objet du mépris et de la moquerie des gens de bonne famille parce que mon père tenait une taverne dans les bas-fonds de Port-Louis et que sa clientèle faisait partie des plus pauvres parmi les pauvres. Mais il ne s'agissait pas seulement de cela.

Il faut que j'explique ici la cuisine de mon père : par le passé, un dénuement quasi total avait forcé sa famille à consommer les parties les moins nobles des animaux, les morceaux les moins chers que les bouchers leur vendaient pour quelques sous ou que les voisins leur donnaient au lieu de les jeter : les pattes, la tête, les viscères, les tripes, les rognons, le sang et la cervelle. Pour faire passer le goût et l'odeur peu alléchants de ces bas morceaux, ma grand-mère utilisait tout son savoir-faire culinaire et redoublait d'inventivité. Elle préparait elle-même ses épices de massala, mettant les graines de coriandre, de cumin, d'anis et de moutarde à sécher au soleil dans des plateaux d'osier avant de les broyer sur la roche à cari. À partir de ces épices, alliées à l'*asa foetida*, au fenugrec, au rhizome de curcuma, à la cardamome, à l'anis étoilé et à des dizaines d'autres aromates, elle pouvait concocter une variété infinie de sauces dans lesquelles elle faisait mijoter les abats pendant des heures. Ces épices imprégnaient la matière animale, luttaient contre les odeurs les plus tenaces et en triomphaient pour transformer les mets en petits miracles de gourmandise. Les

parents et amis qui leur rendaient visite se réjouissaient de manger son curry de tripes ou de sang.

C'est ainsi que, lorsque mon père a décidé d'ouvrir sa taverne, il lui a donné, avec un peu d'ironie sans doute, le nom peu appétissant de *Kari disan*. Il savait que ses clients, principalement les travailleurs des docks ou du bâtiment, avaient besoin d'une nourriture riche et calorique pour qu'ils puissent survivre à leur journée de travail et caler leur estomac attaqué par les topettes de rhum qu'ils consommaient sans modération. Il a donc poursuivi la tradition de sa mère, leur servant les mêmes currys d'abats et fritures de cervelle et soupes à base de pattes de cabri. Le tout accompagné de *mazavarou*, cette pâte de piments rouges qui brûlait le palais et la gorge comme si l'on avalait un acide délicieux.

J'ai tenté de m'éloigner de tout ce qui avait trait au restaurant de mon père. Je me lavais et me parfumais et quittais la maison à l'aube pour ne revenir que tard le soir. Je me forgeais une vie ailleurs, une vie qui me semblait respirable et où je pouvais sentir les fleurs étourdissantes de l'été, passer du temps dans les rivières où pullulaient ces poissons cabots qui seraient frits dans les poêles de mon père, mais que je laissais libres ici, libres de jouer et de tourner autour de moi sans peur, lisses et libres d'être et de vivre sans avoir à satisfaire la panse des hommes; rêver à une existence autre, loin de la maison de la rue du Pouce et surtout loin de ce «restaurant» minable qui déguisait si mal sa nature de charnier.

Hélas, cette liberté a pris fin en cette année de mes dix ans. Au début des vacances scolaires, mon père m'a

annoncé sans préambule que je l'accompagnerais au restaurant pour l'aider. J'ai tenté de protester, de lui dire que j'avais fait des plans avec mes copains, que nous allions escalader le Pieter Both, mais il est demeuré inflexible, comme toujours. Je me suis alors tourné vers ma mère mais, malgré son regard plein de compassion, elle ne m'a pas soutenu. « Il est temps que tu aides ton père », a-t-elle dit d'une voix faible. Je lui en ai voulu de ne pas avoir le courage de s'opposer à lui. Je ne devais comprendre que plus tard que la maladie la rongait déjà et qu'elle savait que, bientôt, il ne resterait plus que moi pour aider mon père.

La taverne, située non loin du marché central, était minuscule : à peine un couloir étroit avec la cuisine au bout, séparée par une cloison en contreplaqué de la partie réservée aux clients. Quelques tables recouvertes de formica, des chaises en plastique et un bar garni de bouteilles de rhum, de bière Phoenix et de ce vin Euréka qui n'avait de relation avec le vrai vin que le nom sur l'étiquette, en constituaient le mobilier sommaire. Quant à la cuisine, elle était une fournaise où d'énormes chaudrons demeuraient toute la journée sur des réchauds allumés et où l'air était épaissi par les miasmes de la nourriture particulière que préparait mon père. Des bacs en plastique contenaient les morceaux de viande ou de poisson. Des ballots de riz, d'oignons, d'ail et de gingembre étaient empilés sous la surface de travail, et des sacs en plastique suspendus à des crochets au plafond renfermaient les piments et les diverses épices qui iraient tout à l'heure se noyer dans l'huile bouillonnante.

Tout était parfaitement organisé. J'observais, médusé,

mon père passer d'un élément à un autre, prendre ici une pincée de poivre, là quelques clous de girofle, ailleurs une poignée d'oignons coupés en rondelles et lancer le tout dans la marmite, presque sans regarder. Il rassemblait les autres condiments en écoutant d'une oreille le chant de la préparation. Dès que le grésillement se transformait en chuchotement, il ajoutait les autres ingrédients et touillait le tout avec une grande cuillère en métal. Il était comme un chef d'orchestre qui jouait lui-même de tous les instruments. Dans son maillot de corps humide et grisâtre et son pantalon de jogging, avec son crâne chauve et son ventre gras et poilu, il n'était pas beau à voir. Mais il y avait, je dois le reconnaître, une sorte d'élégance dans ses mouvements. Je ne le voyais pas à dix ans, bien sûr. J'étais trop occupé à le détester. Mais plus tard, lorsque j'ai pris le relais, j'ai compris que cette économie de gestes, cette grâce innée lui permettaient de préserver ses forces et de se mettre dans un état second où tout était fait d'instinct, sans qu'il y réfléchisse, le corps parfaitement synchronisé avec le cerveau. Dans ce réduit qui lui servait de cuisine, il ne se cognait jamais aux meubles et il ne se brûlait pas. Ayant souvent été brûlé par l'huile jaillie des marmites, et m'étant d'innombrables fois heurté contre les coins du plan de travail, j'ai compris qu'il avait fait de son métier un grand art.

Je devais faire le service. J'apportais les assiettes aux dockers déjà ivres et, effrayé par leur présence massive et leur rire bruyant, je me faisais tout petit, je déposais l'assiette sur la table et repartais sans attendre, sauf lorsqu'ils me rattrapaient par le col de ma chemise pour me réclamer du *mazavarou* ou une autre topette de rhum.

Je me cachais et les observais, ahuri par la quantité de nourriture qu'ils ingurgitaient. Ils remplissaient par ailleurs de riz vapeur des boîtes de conserve de cinq kilos pour leur déjeuner. Lorsque j'ai demandé à mon père comment ils faisaient pour consommer autant de riz, il m'a dit que leur travail était de ceux que les hommes ordinaires ne pouvaient accomplir. Ils doivent porter sur leur dos des balles de cinquante à quatre-vingts kilos, m'a-t-il dit. Toute la journée, sous le soleil de Port-Louis, ils déchargent les camions, transportent les sacs dans les greniers et les chargent dans les chalands. Ce n'est pas à la portée de tout le monde. Leur corps est leur moteur, ils doivent le nourrir, et le riz, c'est leur carburant. J'ai regardé avec une sorte d'effroi leurs bras musculeux, leur torse massif, leurs jambes longues et fortes. Je ne m'imaginais pas faire leur travail (j'étais petit pour mon âge, et terriblement chétif). Ils parvenaient à rire et à s'amuser, mais sous la surface de cette peau merveilleusement lisse ondulaient une révolte et une rage contenues. Mon père, dans sa danse solitaire, huilait la machine, mais au bout de la nuit, les hommes qui quittaient sa gargote, tanguant comme des marins, étaient des bombes à retardement.

Lorsque l'État déciderait d'automatiser le chargement du sucre, toute leur bonhomie éclaterait en morceaux, mais on n'en était pas encore là.

Quinze ans et je rêvais de partir très loin.

Seize ans et les rêves s'en foutent royalement.

Dix-sept et on fait des rêves de meurtre.

Dix-huit et on devient un volcan en sommeil au fond duquel bouillonne la lave.

Mon père a gagné la partie. Ma mère est morte des suites d'une longue maladie — mais je sais que c'est parce qu'elle passait toutes ses journées à brasser l'horreur. Je suis devenu son aide-cuisinier, son souffre-douleur, le symbole de tous les ratés de sa vie. Nous passions de longues heures côte à côte, ne nous parlant pas, lui me donnant des ordres laconiques et moi les exécutant en serrant les dents pour ne pas le mordre. Cette proximité poisseuse ne faisait qu'accroître ma certitude qu'il m'avait condamné à perpétuité. Imaginez un lieu où tous les sens sont pris d'assaut, où la peau brûle, les oreilles tintent, les narines explosent, le palais se lamente et le regard se meurt. Aucune douceur, aucune fraîcheur, aucune beauté. On est vidé de tout, on voudrait s'engourdir, on voudrait que les sens se délitent, que les nerfs s'effondrent, que tous les organes sensoriels défaillent simultanément.

Mais, jour après jour, le corps résiste ; on survit pour que, le jour suivant, la torture recommence. L'esprit, lui, échafaude des plans imprégnés de ces odeurs délétères. Je passais ces longues heures de travail à voyager. Dans quelles contrées noires, dans quels effroyables abysses, je ne saurais le dire. Ce qui m'emplissait la tête était un univers de tourbe et de violence. Le corps collant de sueur, les joues en feu, je m'imaginais arpentant des terrains cabossés aux arbres étranges, armé d'un sabre. Je voulais abattre toute créature vivante qui se trouverait sur mon chemin — bête ou homme. Je ne ferais de quartier à personne. J'étais un chasseur, un maraudeur porté par sa rage blanche. Tandis que je coupais, éminçais, hachais, touillais, je parcourais cette terre ruinée à la recherche

de victimes. Je dénichais des daguets dissimulés sous la roussaille, leur corps mince frémissant de fatigue et de peur. Les yeux plongés dans leurs yeux, j'attaquais leurs flancs dorés avec une haine pure. J'entailais ces chairs douces, ces jarrets gracies, ces gorges tendres et nues. Je les massacrais. Rien ne devait rester pour pouvoir constituer un curry innommable ou nourrir une panse d'homme. Leur mort était pure, comme ma haine. Mourir pour ne pas subir l'ignominie de la mastication, de la déglutition, de la digestion et de l'excrétion en tas malodorants — tout ce que nous faisons de ces bêtes magnifiques.

Je n'étais pas végétarien. Je continuais de manger normalement, non les currys de mon père mais des plats plus conventionnels. Le pain maison, le beurre Plume Rouge et le fromage Kraft, c'était là mon mets favori. Je ne sais pourquoi la cuisine de mon père me semblait un avilissement tellement intolérable des bêtes. Têtes, pattes, langue, tripes, cœur, cervelle ? Avions-nous besoin de tout prendre d'eux ? Ne rien laisser au processus normal de décomposition, tout transformer en merde d'hommes ?

Je le sais, il n'y a aucune logique à tout cela. Je n'étais habité que par la détestation de mon père. Une rancune terrible d'être condamné à être, moi aussi, un bas morceau.

Alors, je massacrais ces animaux que j'aurais voulu sauver.

Alors, j'arpentais mon paysage de sables mouvants et d'ombres indigo. Le chasseur au sabre qui courait sur de longues jambes fuselées, pareilles à celles des animaux qu'il pourchassait. Cette évasion chargée de danger me

permettait de croire à quelque noblesse de mon corps, tandis que mes mains, affairées, hachaient, découpaient, éminçaient, effilaient, dépeçaient.

J'exposais une tête de cabri au feu ouvert pour en brûler les poils, et, tandis que je respirais l'odeur de charnier des poils brûlés, je repartais très loin pour ne pas me souvenir et surtout pour ne pas avoir à reconnaître dans la chose que je manipulais une créature vivante et imaginer que ces yeux-là s'étaient un jour ouverts, tout neufs, sur la vie, entre les pattes d'une mère. Les poils grésillaient brièvement sur le feu vif avant de disparaître. Je faisais tourner prestement la tête dans mes paumes pour en exposer une autre partie à la flamme. Quand le museau effilé me faisait face, je détournais les yeux pour éviter son regard. Des os si minces et à la fois si durs, si solides. Que je fracasserais tout à l'heure d'un coup sec du hachoir. Je l'ouvrirais comme une coquille d'œuf et en sortirais avec délicatesse la cervelle, afin de ne pas l'abîmer. Je la tendrais en une offrande vaincue à mon père, qui la ferait revenir avec des œufs brouillés, des tomates, des oignons et des piments, ou la ferait frire en beignets après l'avoir plongée dans un jaune d'œuf battu et de la farine.

La tête fracassée irait nourrir le bouillon rouge et rutilant d'épices du *moulouktani*.

La nuit, je rêverais des yeux du cabri qui me regardaient d'un air cruel. Sa patte se levait pour me fracasser le cerveau. *Quel goût a un cerveau d'homme, demandait-il, avec toute la malice qu'il contient ?*

Mon père le faisait exprès. Il avait trouvé le moyen de me torturer par la nourriture. Il avait éteint en moi

tout amour de la cuisine et tout désir de nourriture, sauf la plus fade. J'en étais arrivé à aimer les horribles *poutous* faits avec du riz de ration et de la noix de coco rancie que préparait une vieille femme du marché, et qui m'emplissaient d'une sorte de moisissure infiniment plus goûteuse que les séismes épicés de mon père. La taverne était le lieu de ma dévastation. Un lieu où mes blessures physiques et mentales ne se comptaient plus. Mes mains étaient une géographie de cicatrices. Mes bras et mes jambes, une constellation de brûlures. Comme ma peau cicatrisait mal, ces marques restaient visibles, plus claires que mon teint, avec des formes étranges, parfois circulaires, parfois oblongues, parfois en dents de scie, comme si j'avais été mordu, transpercé et massacré par une bête sauvage. Et c'était bel et bien le cas ; la bête sauvage, c'était mon père.

Quand nous rentrions, la nuit venue, nous n'avions plus rien d'humain. Nous étions des fantômes arpentant les rues vides de Port-Louis, des âmes mortes dont les rares passants se protégeaient en faisant des signes de croix ou en embrassant leur *tabeez*, des loups à l'aspect sauvage et indompté, parce que, tout le jour, nous brasions la matière brute des cauchemars.

À la maison, chacun allait de son côté, moi sous la douche avec ma barre de savon à la soude caustique, frottant et récurant mon corps pour en ôter l'odeur de mon père, lui affalé sur son lit avec la bouteille de rhum dont il engloutirait la moitié avant de s'endormir.

Sous l'eau chaude, je n'entendais qu'une seule phrase : « Tu sens la tripe. » Cela ne m'avait jamais quitté. Comme un écho, lorsque je suis sorti de la douche, j'ai

entendu mon père me dire : « Demain on fait du curry de tripes. » Je suis entré dans sa chambre.

« Tu as entendu ? » m'a-t-il demandé.

Je hoche la tête. Le nettoyage des viscères est l'une des corvées que je déteste le plus. Il me faudra me lever aux aurores et passer plus d'une heure à enlever toute trace de merde de ces foutues tripes. Il me faudra...

Mon père dort déjà. Dans son ventre proéminent, des mètres d'intestins s'enroulent mollement, par lesquels passent toutes les nourritures qu'il a ingurgitées dans la journée. Lorsqu'il mangera les tripes, demain, il nourrira ses viscères de viscères. Et il me condamne une fois de plus à puer la tripe.

C'est par la nourriture que j'obtiendrai ma revanche. Un jour, je lui propose de me laisser confectionner certains plats. Il accepte de mauvaise grâce, persuadé que nos clients refuseront de manger ma bouffe et réclameront la sienne à grands cris. Notre rivalité ne connaît pas de bornes.

Je commence par préparer les mêmes plats que lui, mais en les modifiant subtilement. C'est une manière comme une autre de détruire ce qu'il est. De me rendre manifeste. De prendre la place qu'il occupe, avec son ventre et sa grossièreté.

Une pincée de sucre ou de fenugrec, quelques brins de thym sauvage, quelques fragments de curcuma à l'éclat jaune, une gousse de vanille dans un plat salé ou des piments choisis parmi les plus puissants et les plus savoureux, tout cela peut changer la direction d'un plat, entraîner le convive sur des chemins de traverse aux-

quels il ne s'attendait pas. J'ai l'idée d'ajouter du rhum au fond de sauce qui mijote, et, même si les clients ne le décèlent pas, il donne une note perverse et addictive qui les fait en redemander. Petit à petit, je perfectionne mes concoctions et je piège les clients ; les commandes affluent. Je fais mariner des pattes entières de poulet pendant toute une nuit dans du miel de Rodrigues, de la mélasse, du gros sel, du vinaigre et du piment, et je les fais frire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement croquantes, sucrées, aigres et piquantes à la fois. Je découpe le foie de cabri en tranches que je saisis à peine, laissant la saveur crue se dégager de chaque bouchée et la texture souple s'offrir à la dent. L'odeur ferreuse et viandeuse enveloppe le plat, écoeurante et alléchante à la fois, avec un jus de sang qui s'en échappe et qui rougit les babines de mes convives.

Je commence à acquérir les gestes de danseur de mon père. Je comprends que les épices m'appellent, que ce sont elles qui me dictent la séquence, le dosage, les harmonies, que je n'ai pas besoin de réfléchir, tout est déjà décidé avant même que ma main se tende vers elles.

Mon père mange ma nourriture avec un appétit rancunier, il ne me complimente jamais mais il ne me critique pas non plus. Je remarque qu'il augmente la quantité de nourriture qu'il ingurgite, qu'il mange deux fois plus, puis trois fois plus qu'avant. Et il grossit. Il grossit à n'en plus finir, il ne peut plus s'arrêter de manger et il ne peut plus s'arrêter de grossir. Bientôt, il devient tellement obèse qu'il ne peut même plus entrer dans la cuisine. Il reste assis dans l'autre moitié de la salle, me braillant des ordres que j'ignore, faisant semblant d'être toujours le

chef. Il ne l'est plus depuis longtemps. C'est ma cuisine que les dockers viennent manger. C'est moi qui deviens leur héros et non l'outre grasseuse assise parmi eux et qui mange comme n'importe quel client, non, qui dévore ce que je lui sers.

J'ai si bien étudié les entrailles des animaux que je sais ce qui se passe en ce moment précis dans le corps paternel : la couche de gras opaque et jaunâtre qui se met tout doucement à pousser autour de ses organes comme un parasite affamé. L'épaississement de la paroi des artères qui ralentit la circulation du sang. La montée graduelle de la tension artérielle. L'incapacité de métaboliser les sucres. Le durcissement du foie. La dégradation progressive de toutes les fonctions vitales, si insidieuse qu'il ne s'en rend pas compte ; il continue de manger et de boire comme avant et plus qu'avant, tandis que je le tue à petit feu.

Je rêve un soir qu'il s'effondre et explose, tel un phoque naufragé, livrant au regard des organes engloutis par la graisse.

Ma solitude est parfaite. Je n'ai pas d'amis. Ma mère est morte. Reste la bête qui me guette, certaine de son emprise, et qui ne s'aperçoit pas que je suis le chasseur.

Un matin, je sais que je suis prêt. Je me plonge dans la cuisine silencieuse, la réveille avec des bruits de timbales et de casseroles. Mon couteau s'acharne : j'invente le plat anti-père. Je veux donner un visage et une texture à mon dégoût. Une soupe épaisse, presque solide, où nageront des pattes et des poumons, des rognons et des cœurs fendus, des os à moelle, la langue et le ris et la graisse, accompagnée de doigts de *margoze* amère frite, saupoudrée d'asa foetida et d'un *satini* au tamarin aigre. La gélatine

issue des pattes donnera un aspect de glu au mélange. Les rognons seront des papillons morts flottant à la surface. Sous la dent, il y aura du gluant et du croquant, de l'acéré et du cartilagineux. Pourra-t-on le manger? Oui, c'est cela le défi. Malgré tout ce qui se révolte en soi, chaque bouchée doit s'ouvrir sur l'envie de la prochaine. J'apprendrai plus tard les lois qui régissent l'organoleptique. Je découvrirai l'*umami*, cette cinquième saveur identifiée par les Japonais, due à l'acide glutamique et qui se retrouve dans les ingrédients les plus inattendus. Mais ce jour-là, dans la taverne, je ne suis que mon instinct : de mort et de survie, de révolte et de soumission. Je n'ai pas compris jusque-là combien la cuisine est le miroir de nos émotions. Pas seulement les meilleures, mais toutes, y compris les pires. À force d'y distiller la bile des rancunes, on peut transformer la nourriture en poison.

Toute la journée, ma soupe mijote à feu doux. Les abats cuisent lentement, leurs fibres se relâchent peu à peu, les muscles se détendent et sont prêts à fondre sous la dent. Pas besoin de couteau ni de fourchette pour cette soupe. Une cuillère seulement, pour absorber ce miracle de cholestérol goûteux.

Je ne m'inquiète pas pour les clients, puisque leurs activités physiques transforment toute la nourriture en bonne énergie. Un seul convive, j'en suis convaincu, ne pourra soutenir le choc d'un tel plat.

Ce soir-là, les clients font la grimace devant la soupe anti-père. Voyant cette masse figée et gélatineuse, de couleur grise, à l'odeur étrange, ils se fâchent, se plaignent à mon père, m'insultent et m'invectivent. Je tiens bon. Je leur dis de goûter. Ils finissent par le faire. Au bout de

quelques cuillerées, ils cessent de se plaindre. Une sorte de silence religieux s'installe. Je les entends apprivoiser l'inattendu. Ils font craquer le cartilage sous leurs dents, ils sucent la moelle, ils aspirent fortement le jus épais, ils écoutent sa descente vers leur estomac et, entre leurs yeux qui leur disent que c'est immangeable et leur palais qui leur dit que c'est délicieux, ils sont inondés de contradictions. D'où le silence austère de leur dégustation.

Debout à la porte de la cuisine, je les regarde avec un sourire. Ils mangent. Ils se méfient, mais quelque chose dans ce plat affreux satisfait une envie enfouie. Non de ces fureurs grandioses qui les embrasent lorsqu'ils sont soûls, mais quelque chose de plus insidieux, qui fermente et suppure dans leur ventre au fur et à mesure qu'ils mangent. Ils en redemandent. Ils sont insatiables. Encore de la soupe de pattes, disent-ils, mais avec une sorte de honte, comme s'ils savaient que c'est bien davantage que cela, que ma concoction étrangère à tout ce qu'ils connaissent est dangereuse et va les conduire sur des chemins qu'ils n'ont jusqu'ici jamais explorés.

Le lendemain explosera dans Port-Louis la grève qui paralysera tout le pays. Est-ce à cause de ma soupe ? Je n'en sais rien. Mon but est autre.

Toute la nuit, je continue de surveiller et d'alimenter ma soupe. Les cœurs y plongent, encore sanglants, les rognons y libèrent leur goût d'ammoniaque, la graisse se dépose en un film lustré sur toute la surface du plat.

Les dockers sont partis.

Un seul convive reste.

« Encore, réclame-t-il. Encore. »