

Souvenir de garbure

Ami, ce soir, j'ai eu une pensée pour ma première garbure parisienne.

De ce temps, je n'étais qu'un louvart, encore bien naïf. En meute, Alpha le chef loup en avait bien souvent parlé, la bave aux crocs ; je me l'étais promise, pour un soir de fête.

J'en fis sa connaissance en ce cabaret à plusieurs toques, voisin de ma tanière. Il s'affichait de la parentèle de quelque Duc de Gascogne. Qualité garantie, sur parole d'argent, sinon d'or ; et de haute pécune, la fine d'Armagnac, à la fin des agapes, valant à soi seule le reste du repas.



La garbure, au demeurant fort goûteuse, se révéla tout à fait proche cousine du brouet qu'on me servait de fait chaque jour ordinaire en ma

Lomagne natale, à la rustique table de mes grands-parents, du temps de cette disette que la guerre de mon enfance imposait aux citadins.

Ce soir donc de novembre, et de confinement meurtri, de communs avatars domestiques me mirent devant quelques reliefs d'un maigre reste de cassoulet.

J'y vis alors, ma remembrance aidant, la main de ma bonne grand'mère venir en allonger l'onctueux bouillon d'un doigt d'eau tiède, légèrement salé, puis le faire chauffer. Tailler aussi quelques lames de pain, de l'avant-veille rassis, les nicher aux fonds creux d'assiettes pour la soupe et y verser le tout. Les couvrir à foison de bribes de fromage et les porter au four pour en griller la croûte.

Ce que je fis sitôt ; et dégustai ensuite.

Pionce