

Née à Bruxelles en 1962, Dominique Costermans a été tour à tour ou en même temps critique de cinéma, attachée de presse et journaliste. Elle est aujourd'hui chercheuse en environnement et vulgarisatrice scientifique.



Du même auteur :

L'Aménagement du territoire expliqué aux enfants

Ed. Ecciluc Pire, 2002

L'environnement expliqué aux enfants

Ed. Ecciluc Pire, 2003

Les Deux-Magots

publié dans « Des nouvelles de l'Atelier », collectif, Ed. CCBW, septembre 2002.

Citrons amers

publié dans « Moi je préférerais la suivante... », collectif, Ed. Luce Wilquin, 2002

La Gare Centrale

publié dans « Compartiments auteurs », SNCB-Foire du Livre, 2003.

Des provisions de bonheur

nouvelles, Luce Wilquin, 2003



Citrons amers

Dominique Costermans



« Je te dois des excuses. »

Jim est assis sur un tabouret de cuisine, ses longues jambes un peu écartées, les coudes sur les cuisses, les mains croisées. Il lève la tête et une petite gêne opaque dans le regard, il dit : « Je te dois des excuses. Je m'en veux d'être un tel cœur d'artichaut. »

C'est tout.

Il ne dit que cela. Tu t'en contenteras. De toute façon, tu as déjà baissé les bras, à quoi bon chercher à comprendre, autopsier, disséquer cette petite passion morte. Jim est là, il te regarde encore, une absence fatiguée, un manque. Ta fièvre ne laisse place à aucun sentiment sinon la tristesse, et le travail vous attend. Partout, des denrées en tas, des viandes, des fruits, des olives, des épices. Jim sort les livres de cuisine. Il s'excuse pour les verres à thé. Qu'il cesse de s'excuser. Tu as du travail.

Mais le désir.

Mais le désir est là, palpable, épais, mélangé à la fièvre, et il enfle dans cette minuscule cuisine où vous vous frôlez. Jim prend de la place, son grand corps se meut avec des airs de danseur russe, incongru entre l'évier et la petite table. Le frôler t'aimante et t'insupporte. Devant toi, comme les feuillettes épars d'une partition, de la menthe, des carottes, des raisins de Corinthe, des concombres à peler. Les lamelles fraîches et veloutées tombent du couteau économe. Lentement, tu superposes les couleurs dans le saladier, orange, vert tendre, marron, puis les parfums, fleur d'oranger, huile d'olive, citron. À l'autre bout de la cuisine, c'est-à-dire à deux mètres à peine, lui, de dos. Il mélange le citron à l'huile, ajoute le sel, le piment. Les morceaux de poulet,



crus, blancs, attendent, rangés dans leur barquette. On demande le pinceau. Il faut se lever, ouvrir les tiroirs, fouiller la vaisselle sale, le trouver enfin, le rincer, se frôler encore, et la fièvre n'arrange rien. Il rit, il dit que tu tousses dans les plats, que tu vas contaminer tes invités, mais tu ne trouves pas ça drôle. Tu te rassieds, les tempes battantes.

La première nuit, il avait ôté son tee-shirt et s'était moqué de sa maigreur, sa peau blanche (« un poulet ! »). Il voulait t'emmener à Ljubljana, pour quoi Ljubljana, un rêve au bout d'une autoroute, des envies d'Italie sans kitsch ni touristes. D'ailleurs, il n'y a rien à voir à Ljubljana, hormis la gare, l'hôtel de la gare, le café de la gare, et c'eût été parfait. C'eût été parfait d'y chercher la mer, pas loin, et de manger des glaces au citron en s'abritant du soleil.

Les citrons sont amers ; c'est ce qui fait l'attrait du poulet. Poulet m'quallih : aux citrons amers. On les coupe en cubes, leur goût étrange se mêle au piment, à l'olive, et parfume la viande blanche.

Jim dit, tout à coup, dans le silence qui s'est installé : « Je t'ai rapporté l'appareil ». Bien entendu, tu t'insurges, c'est stupide, cet appareil ne te manque pas. Qu'il le garde. « Je ne pourrais plus », dit-il. C'est tout. Il ne pourra plus prendre de photo avec cet appareil (le tien, celui avec lequel tu as mis à plat, en boîte et en couleurs dix ans de ta vie), il ne figera plus les femmes aux terrasses des cafés et les lys fanés. Que sa culpabilité le ronge. Qu'elle ait le goût de l'amertume. M'quallih.

« Tes lys ont la beauté d'un haïku ». Tu répands sur les crudités un mélange odorant de gingembre, de cannelle, de miel, d'huile verte, d'amandes effilées, et tu revois les lys fanés, beauté morte figée en un polaroïd nocturne. Haïku, trois vers épais, figuratifs, dont le sens ne se donne pas. Pas à toi. Jim verse les blancs de poulet dans le plat de service. Le silence

est revenu dans la cuisine. Les haïkus, Ljubljana, les lys : as-tu jamais compris quelque chose à Jim ? Tu es fatiguée, et dans les plis de cette lassitude, l'indifférence s'installe, comme un haïku fané.

Tes pensées vagabondent du côté de cet homme, hier, dont tu ne connais que le nom d'emprunt. Et les mots : il t'a écrit, souvent, et depuis cette nuit, le téléphone, la magie de la voix. Deux heures volées à la nuit, à goûter aux choses des mots. Vertige d'une communauté d'esprit, transparente. Vertige de parler en aveugle, et de la nuit qui se prêtait aux confidences : on peut dire ce qu'on veut à un homme sans visage. Dire sans forfanterie, mais non sans séduction, la quête du plaisir, inavouable parfois limite, dire la jouissance, surtout, de l'écrire. Avec l'homme sans visage, parler des livres (les siens, les tiens). Avec Jim, photographe des lys, faire la cuisine. Cuisiner comme on fait l'amour : une fête des sens. Une création. Le verbe la nuit. La chair le jour. Le poulet sent délicieusement bon. Jim est très beau. L'homme au téléphone n'a pas de visage. Mais sa voix promet toutes les séductions.

Il manque des ingrédients. Jim se roule une cigarette. Il dresse la liste. Noisettes. Fromage blanc. Graines de pavot. Coriandre. Il s'occupera du potage, concombre, lait battu, menthe, pendant que tu vas aux courses. Pause. Air frais. Echappée libre.

Tu rentres, épuisée. Le potage est prêt. La vaisselle s'amoncelle. Tu fais couler l'eau chaude. Tu tousses, tu vacilles. Jim veut que tu te reposes. Monte te coucher une heure. Pourquoi est-il revenu ? Ce repas, c'était son idée. Fidèle à sa parole, Jim. À son image. On peut compter sur lui. Il ne t'aime plus. Il n'y a pas d'explications. On ne peut pas compter sur lui.

Tu t'étais laissée aimer, doucement. C'est grisant, un homme qui veut. Tu ne résistes jamais. Et puis les



lys, les haïkus, les polaroids, la mer la nuit, tant de beauté. L'opacité de Jim, son désir si dense, se laisser bercer, se laisser aimer. Jim venait. Il savait où étaient le café, les tasses, le vin, et il faisait la cuisine. Comme on écrit un haïku. Comme on fait l'amour.

Tu te retournes dans ton lit. La fièvre t'est douce comme un rêve tiède. Tu te caresserais, peut-être. L'idée t'effleure comme une épice : cannelle, muscade. Jim en bas, en train de cuisiner. Toi, tu te caresserais en pensant à lui. Ou à la voix de l'autre, un peu nerveuse, un peu tendue, au discours travaillé comme une sonatine. Au rire, comme des efflochures de confiance dans un ciel inquiet. Mais tu renonces. Par lassitude. L'heure se passe. Tu lis un peu, tu écoutes les bruits d'en bas, tu te lèves.

Le jour avance. La lumière décline. La coriandre et l'ail ont remplacé la fleur d'oranger et la menthe. Il s'agit de collaborer, calmement, à la confection de cigares en pâtes à brick. L'opération est délicate. Trouver le tour de main. Tu aimerais t'énerver, mais tu ne peux pas, dans le calme et la patience de Jim, comme un chantage. On pourrait s'amuser de ces maladresses : les cigares se déroulent à peine posés dans le plat, les miettes d'agneau s'éparpillent et constellent la table, les emballages partout, cette saleté des cuisines en chantier.

Mais tu ne ris pas. Jim est devenu volubile. Il pose des questions mondaines, comment vont les enfants, le travail, l'écriture, les choses de la vie. Tout te semble oiseux. Quatre jours qu'il t'a signifié ton congé, sans explication. Il joue le vieil ami pas vu depuis des semaines. Ça doit te rassurer, sans doute, ce jeu amical, de la normalité. Tout te semble poisseux.

La confection des cigares dure des heures, et plus encore leur cuisson, dans le four minuscule. Bien



plus qu'annoncé dans les livres. Les plats font la queue sur la table. Il reste des choses à faire, jeter nettoyer ranger. Il reste des oranges à peler, à vif, de la menthe à ciseler, de l'ail à piler, des noisettes à griller. Il reste des abricots, veloutés, secs, charnus, à fourrer de fromage, à disposer sur les plateaux. Les plateaux vont rejoindre, l'un après l'autre, la fraîcheur du garage, et s'ajoutent aux boulettes d'agneau, aux salades de concombres, de carottes aux amandes. Toute la maison sent le Maroc, le Liban, la cuisine sépharade. Jim ne sera pas là demain. Tu n'insistes pas. La nuit tombe. Sa présence te pèse. Tu voudrais qu'il parte.

Il reste les mets de dernière minute, et minutieusement, il hache l'oignon, pèse le riz, coupe la coriandre. Minutieusement, comme s'il avait toute la vie devant lui, il dispose les ingrédients, les plats, les casseroles, pour le lendemain. Cette présence de lui à ce qu'il fait t'insupporte, car ce qui aurait dû être connivence, complicité, plaisir, n'est qu'absence à toi.

Jim t'est, en quelques heures, devenu étranger. Il ne viendra pas, demain, goûter à son œuvre. Il ne te fera plus l'amour.

Sa présence t'épuise. Tu voudrais qu'il parte.

M'quallih.

« Citrons amers » a paru dans le recueil « Des provisions de bonheur », Éditions Luce Wilquin, 2003.

Graphisme : Françoise Hekkers Direction Communication Presse et Protocole
Éditeur responsable : Henry Ingberg bd Léopold II, 44 1080 Bruxelles

Ministère de la Communauté française Service général des Lettres et du Livre
Bruxelles, septembre 2003

