Joëlle TIANO-MOUSSAFIR

L'enchanteur et illustrissime gâteau café-café d'Irina Sasson

roman

éditions Zinédi

Anépigraphe Editions

GRANDS CARACTÈRES **18**

Joëlle Tiano-Moussafir

L'enchanteur et illustrissime gâteau café-café d'Irina Sasson

roman

Anépigraphe Editions

éditions Zinédi

Cette version en grands caractères a été réalisée avec la police Luciole spécialement conçue pour les personnes ayant une déficience visuelle, qui reprennent ainsi goût à la lecture.

Conception et réalisation graphique :
Geneviève Bellissard
Maquette de couverture : François Génissel
https://francoisgenissel.com.

Première édition, Intervista, 2007
Tous droits réservés
© Anépigraphe Editions, 2025
www.anepigraphe-editions.fr
contact@anepigraphe-editions.fr
45, rue de Bretagne 61000 Alençon
© Éditions Zinédi, 2024
www.zinedi.com – contact@zinedi.com
4, impasse des Bruyères 61150 Tanques

ISBN 978-2-487257-37-5

À Gilda, Vicky, Nelly et la ronde
des exilées de mon enfance,

À l'école communale
de la grande époque.

« Mais quelles que soient les aventures
nouvelles qui nous attendent
en compagnie d'un cheval pie
traversé par la foudre,
JAMAIS NOUS NE QUITTERONS
LE GRAND PAYS. »

André Dhôtel

I

Certaines dames de Batenda s'étaient crues très malignes en remplaçant par une cuillère à bouche d'extrait de café la tasse de moka. Elles s'étaient simplifié la vie... Mais si elles y gagnaient en temps : ajouter une cuillère d'extrait de café est quasi instantané, en incorporer une tasse entière au beurre prend un temps infini car les gouttes de café s'obstinent à rouler sur le beurre ramolli et il faut les piéger pour leur faire pénétrer sa masse afin de la parfumer et de l'alléger. Si elles y gagnaient en temps, elles y perdaient bien sûr en arôme et en finesse...

Pas étonnant donc, si personne, jamais, n'avait réussi à égaler le gâteau café-café d'Irina Sasson et la texture inimitable de sa crème.

En effet, la recette avait circulé sous cette forme « rapide ». Alors bien sûr ces dames continuaient de s'extasier sur le gâteau d'Irina lorsqu'elle le servait, au moment du thé, les jours de canasta ou de bridge. Et puis de mauvaises langues avaient répandu le bruit qu'Irina ne donnait jamais ses recettes exactes.

« Mais si, tu la leur avais donnée ! Seulement si elles avaient toutes préféré écouter les conseils des paresseuses et avaient fini par oublier la vraie recette, c'était tant pis pour elles ! »

Je n'allais quand même pas, vingt-cinq

ans après, venir leur rafraîchir la mémoire ! Et puis elles ne m'auraient pas crue quand je leur aurais dit que c'était exactement ce que je leur avais expliqué – ou même écrit ! – à mon arrivée à Batenda.

II

Tout le monde n'était pas arrivé en même temps à Batenda. Certains, aventureux, ou las de la vieille Europe, s'y étaient risqués au tout début du XXe siècle, d'autres pendant les années vingt, mais pour la plupart d'entre eux, c'était la menace de la Seconde Guerre mondiale, la montée des fascismes, qui leur avait fait quitter le Vieux Continent, la France souvent, et même Paris-Paname.

Maintenant, dans le très grand âge qui était le sien, Irina veillait à entretenir sa mémoire. Chaque jour, quand elle avait fini de se répéter une phrase, jamais la

même, dans les sept langues que sa vie l'avait amenée à parler – il lui fallait parfois des heures pour faire affleurer ce qu'auparavant elle n'avait qu'à cueillir – elle passait au gâteau café-café.

Pour... pour combien de convives au fait ? Il me semble que la recette disait quatre.

Quatre c'était un chiffre de ménagère, de mère de famille de l'entre-deux-guerres.

À cette époque, en France, dans les villes du moins, souvent les familles ne comptaient plus qu'un enfant... Ils étaient des milliers d'enfants à n'être pas nés parce que leur père à venir s'était fait tuer à Verdun ou dans la Somme, et dans les hommes qui restaient, beaucoup n'avaient fait qu'un enfant. Alors

un gâteau pour quatre suffisait...

Pour quatre convives, compter... Mais dans le terme de convive flotte un petit parfum de fête... L'idée d'un mangeur à choyer qui sort de l'ordinaire et qu'on veut soigner. Pour un dessert strictement familial d'ailleurs, on fera une tarte aux pommes... ou du riz au lait... Si donc on emploie le mot de convive, c'est bien qu'en plus de la famille, il y a de l'invité dans l'air... S'il y a des invités, cela porte à... voyons, disons six le nombre de convives. Oui, ce doit être ça : pour un gâteau de six convives compter...

Mais c'est ma cousine Lise qui m'avait donné la recette. Sans avoir la folie des grandeurs, Lise adorait recevoir. À Auxerre elle avait révolutionné la vie de son notaire de mari. Il s'était rompu

de bonne grâce au goût de sa femme pour les invitations et, avant-guerre, Lise donnait deux dîners par semaine. C'est donc huit bien sûr, huit convives, car les parents de Georges vivaient avec eux et sûrement Lise aurait trouvé indélicat qu'eux quatre soient plus nombreux que ceux qu'ils recevaient. Sans compter que huit était un bon chiffre : il permettait aux conversations de table de ne pas languir et d'être cependant celles de toute la tablée, à chacun de quitter la soirée ayant écouté et l'ayant été.

C'est sa cousine Lise qui, le jour du mariage civil d'Irina, dans l'écrin de la broche – un épi de blé en or – qu'elle lui offrait, avait glissé à l'intérieur d'une petite enveloppe la recette qu'elle ne donnait à personne. Irina avait d'abord

cru qu'il s'agissait de souhaits de bonheur et s'était réservé le plaisir de les lire plus tard, lorsque, avec Adriano, voguant vers Batenda, sur le paquebot qui la conduisait de l'autre côté de l'océan, elle aurait de longues heures de loisir. Le soir de la fête donnée à l'occasion du passage de l'équateur, au moment d'accrocher la broche à la robe noire que, jeune mariée, elle avait dorénavant le droit de porter, elle avait eu envie de lire les mots de Lise.

Pour un gâteau de huit convives, comptez trois paquets de biscuits Thé Brun...

« Tu avais couru à la cabine d'Adriano, la lettre à la main. »

Adriano ! Adriano ! C'est ma cousine, c'est Lise ! Elle me donne sa recette !