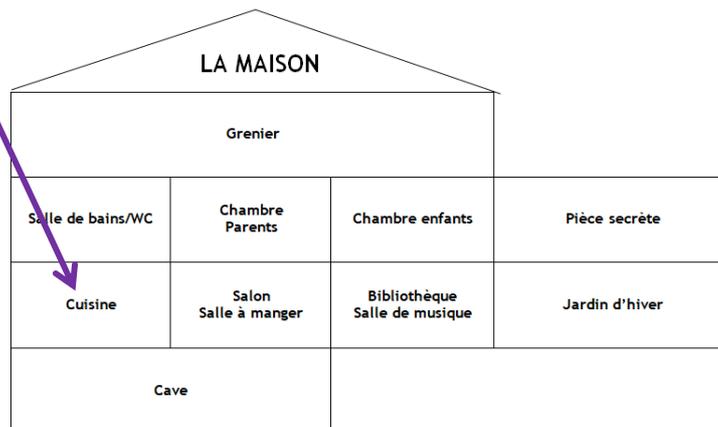


La maison à écrire

Projet d'écriture collaboratif
Bibliothèque de Sotteville-sur-mer
(octobre 2020)



	CHAPITRE 1	CHAPITRE 2	CHAPITRE 3	CHAPITRE 4	CHAPITRE 5
	Contraintes 1 et 2	Contraintes 3 et 4	Contraintes 5 et 6	Contraintes 7 et 8	Contraintes 9 et 10
CUISINE	Incipit Il fallait se pincer pour y croire	Une date 23 décembre 1955	Un personnage Amélie, 50 ans	Horaire le soir	Un type d'écrit la recette de la flognarde
	Une émotion souvenirs des noëls chez ses grands-parents	Mots obligatoires Espagnolette fredonner	Mot inattendu sacrebleu	Action du personnage extrait des pépins d'une butternut avec une petite cuiller	Excipit Il jeta l'éponge

Il fallait se pincer pour y croire : Viveka la révoltée, 16 ans, était occupée à fabriquer un gâteau pour le repas du soir. Calme en apparence, elle mélangeait consciencieusement sucre, œufs et chocolat en pensant à la surprise qu'elle allait faire à son petit frère, à son sourire.

La pluie d'hiver battait sur les vitres, et sa pensée vola vers les noëls avec ses grands-parents, vers la cuisine débordante de chaleur et de nourriture, vers la maison vibrante d'affection. Elle se raidit pour chasser l'émotion. Ce temps était révolu, et le cadeau qu'elle leur faisait ce soir marquait la fin de sa vie d'adolescente. Son sac, caché sous le lit, attendait.

Demain, elle serait loin. Tout était prévu.

Elle mit la fenêtre à l'espagnolette pour chasser la buée qui masquait la vue sur la chambre d'Odette, de l'autre côté de la rue.

Viveka datait de février 54 le début des hostilités paternelles... presque deux années à encaisser. Au dîner, entendant l'appel de l'abbé Pierre à la radio, son père furibard s'était mis à injurier les curés, les culs-bénits, les vrais, les faux, jetant dans le même sac les voisins d'en face, leur fille Odette et ses simagrées !

Demain, Viveka et Odette laisseront à leurs parents des points d'interrogation pour une nuit blanche de réveillon. Au petit jour, main dans la main, elles fredonneront « les animaux ont des ennuis », en traversant la ville pour attraper le premier train.

Chez Odette, sa sœur en insoumission, même branle-bas de combat dans la cuisine.

Tante Amélie, venue fêter ses cinquante bougies, s'activait à trusser la volaille prévue pour le réveillon. Tout en égrenant les souvenirs des noëls d'antan, elle questionnait Odette sur ses projets d'avenir. Envisageait-elle de suivre les traces de son grand-père paternel vers la médecine ou comme sa mère tenterait-elle le barreau ?

Sacrebleu ! Que lui cachait la gamine ? Elle d'ordinaire si primesautière, restait étonnamment silencieuse. La mort de son père cinq ans plus tôt avait chamboulé son univers ; était-ce le remariage de sa mère qui la perturbait ?

Amélie était loin de se douter que, demain, deux adolescentes quitteraient leur nid. ... des donzelles aux deux « L »...

Et pourtant, ce soir, dans la cuisine, Odette avait suivi le conseil de sa tante : elle s'appliquait à extraire les pépins de la butternut avec une petite cuiller pour les planter dans des petits pots dans la véranda en espérant une germination intéressante.

Son air concentré amena Amélie dans de nouvelles perspectives d'avenir pour l'adolescente. Elle imaginait l'influence d'un professeur de Sciences Naturelles pour éveiller le choix d'une vocation agricole. Pourquoi pas ? Voilà des métiers d'avenir, tellement différents de leurs habitudes.

Odette fixait son attention et toute son énergie sur cette occupation inattendue ... juste pour éviter de croiser le regard de sa tante.

Elle redoutait de se trahir, elle appréhendait de laisser paraître son impatience et sa détermination à fausser compagnie à sa famille. Elle n'osait plus regarder la pendule. Ne rien montrer Garder le secret et... venir avec la surprise toute faite, comme un gâteau, la recette, elle était la seule à la connaître.

Tiens, l'idée d'un gâteau vient à point, et puisqu'il y a beaucoup de pommes dans le jardin, une flognarde serait la bienvenue, le gâteau aux fruits interdits qu'elle mangerait avec un plaisir à peine caché.

Dans un saladier, la farine se laisse mélanger avec la maïzena, la cassonade et le sucre vanillé, comme de vrais copains venus de la terre pour ensemble cheminer.

Les œufs frais s'y précipitent pour se faire remuer un par un, et après, délayer avec le lait.

Dans un moule beurré, les pommes en petits cubes se rangent soigneusement en attendant se faire envelopper par le mélange qui attend impatiemment.

Tout ce monde dans le four à 220°C durant 30-40 minutes en surveillant bien la cuisson. Une fois montée, la flognarde, clin d'œil malicieux, promet d'appeler.

Les pommes dans le four envoient déjà leur parfum alléchant aux notes discrètes de cannelle, chargé de souvenirs, de moments de fête, de soirées d'hiver..., garder le secret ? Pour quoi faire ? Odette jette l'éponge.