

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 14 (1984)
Heft: 9

Rubrik: Des hommes des femmes de l'histoire : cuisine et poésie

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

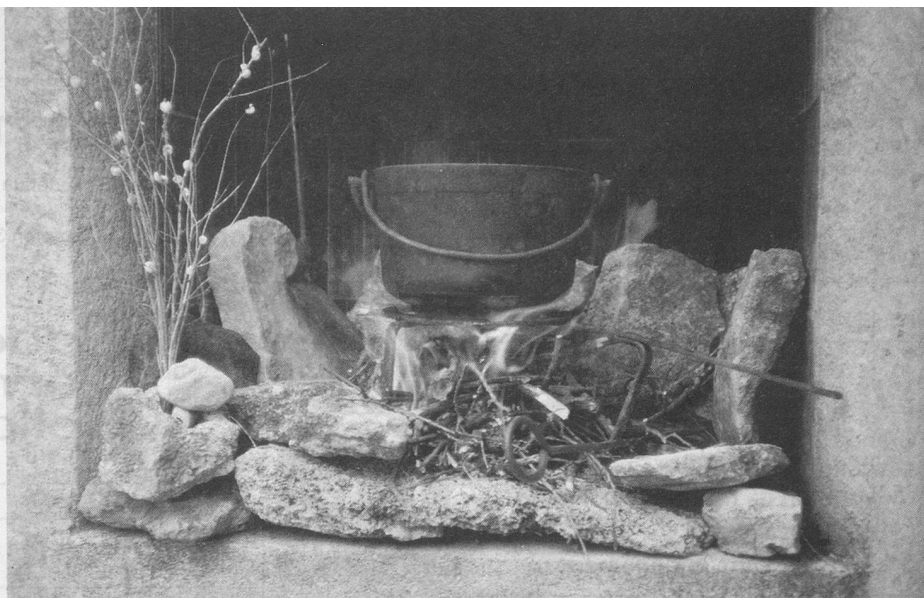
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Des hommes des femmes de l'histoire

Louis-Vincent Defferrard



Cuisine et poésie

— Ah! Monsieur doute, Monsieur ne croit pas que les limaces à la suçarelle sont une délectable spécialité du pays de Luberon? De plus, Monsieur fait la fine bouche, ce que je trouve déplaisant. Parfaitement, déplaisant! Aussi j'exige réparation. Regarde-toi donc comme mon invité demain et, bien sûr, je mettrai des limaces à la suçarelle au menu.

J'ai cru que je l'avais vexé et m'en sentais navré, car Césaire est un de ces amis que l'on compte sur les doigts d'une main. C'est lui qui m'a fait découvrir des trésors que les touristes pressés ne devinent même pas. Heureusement, une petite lueur amusée surprise dans ses yeux m'a rassuré.

— Si tu venais à te dédire, je ne te reconnaîtrais plus, jamais. Mieux, si tu ne demandes pas une seconde ration de limaces tu paieras le gage que je fixerai moi-même. Comme je suis certain de le perdre, il sera important.

Césaire est un peintre-poète. Son âge? Entre quarante et soixante-dix. Personne ne le sait. On le trouve dans une

vieille maison qui ferait notre bonheur à ma femme et à moi. Le mas est sans électricité et sans aucun confort moderne. «Moi, aime-t-il à dire, je mijote mes repas sur un feu de bois et tire mon eau au puits. C'est depuis qu'ils sont devenus esclaves des ampoules, des cuisinières à gaz et des machines que l'humanité a perdu le goût de vivre!»

Si un jour vous faites sa connaissance n'essayez pas de le contredire, car Césaire est têtue comme une mule mais bon comme la fougasse, le meilleur pain provençal.

Le lendemain, vers les dix-neuf heures, je suis venu au mas et me suis assis devant la lourde et belle table paysanne posée sous la gigantesque ramure d'un chêne datant de la reine Jeanne.

— Tiens, regarde, mécréant, voici les limaces de Provence. Oh! je sais, tu vas me dire que ce ne sont que des escargots beaucoup plus petits que les gastéropodes ordinaires. Constate que je connais aussi les grands mots savants! Seulement la chair des nôtres

est fine, délicate sur la langue et quand on en a mangé une fois on en rêve la nuit. Il est nécessaire d'en posséder la recette et d'aller les cueillir à l'aube, comme des fleurs blanches, sur les tiges de fenouil. De fenouil, tu entends, à cause du parfum! Avant de t'en régaler, jure-moi sur la tête de tes saints patrons que tu ne les appelleras jamais autrement que limaces ou blanquettes, même si ces noms choquent ceux qui ne croient qu'en la chimie alimentaire. Ma recette? Je te la donnerai après dégustation. Elles doivent mijoter encore près d'une heure. Le temps de prendre le pastis et de me débarrasser de ma bile, car figure-toi qu'on a massacré un nouveau coin du Luberon. Veux-tu que je te dise ce que je viens d'écrire au sujet des promoteurs?

Sans attendre une réponse qu'il savait affirmative, Césaire a ouvert ce cahier bleu que je connais bien. Le texte de sa hargne? Je pourrais vous le citer de mémoire, mais il y manquerait l'accent (chose indispensable), la fougue et aussi le fumet de la sauce que le poète venait de tourner lentement — oserais-je dire religieusement? — dans un poêlon de terre; une sauce qui sentait l'ail haché fin, le vin blanc et ce bouquet garni aussi riche et varié que celui d'une belle mariée...

Aujourd'hui, les limaces à la suçarelle, c'est moi qui prie Césaire de m'en préparer. La recette? Je peux vous la communiquer si vous le désirez, mais les limaces... impossible de les trouver chez nous. A Césaire qui nous plaignait j'ai vanté, par fierté nationale, notre fondue et notre vacherin.

— Alors, quand tu nous reviendras, n'oublie pas de prendre avec toi ce qui est nécessaire. Je te dirai ce que j'en pense mais n'espère pas me convaincre qu'elles peuvent être meilleures que...

... tes limaces!

L.-V. D.



Maison rurale du Jura (La Chaux-de-Fonds; XVII^e siècle). Inauguration en septembre 1984.