

SÉBASTIEN HATON

LE DERNIER MOT

ROMAN

ÉDITIONS AO
ANDRÉ ODEMARD

Photo de l'auteur sur la couverture : Véronique LaFont

© 2020 Éditions AO-André Odemard

www.ao-editions.com

ISBN 978-2-38200-007-6

Rimotises : ISSN-L 2116-1968

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

LA CRÈME AU BEURRE

1.

Longtemps j'ai été privée de tous mes moyens d'expression. On m'a tout mis, tout passé : camisole, bâillon, entraves, sans parler des neuroleptiques administrés de force. Des barbares aux dents pointues me maintenaient au sol pour me faire des piqûres dans le dos du gras.

Puisque aujourd'hui je vais mieux, on m'a donné le droit d'utiliser certains objets contondants. Je n'ai plus envie de dessiner d'estampes rouges, alors je vais raconter le début de mon histoire avec de l'encre noire très commune. D'après le médecin qui me soigne, nous n'avons pas fini de rigoler !

Je m'appelle Sylvie Febvre née Darcignolle, mariée, deux enfants, un chien, une maison, un jardin, un métier... Ah non, c'est vrai, plus de métier depuis un certain temps déjà. Et d'après mes derniers tests psychologiques, je ne suis pas prête d'en retrouver un. « Une assistante-puéricultrice à temps partiel doit être irréprochable et ne pas faire peur aux enfants. » C'est ce qu'on m'a dit. Moi, je ne comprends pas le problème ; des tas d'enfants jouent à se faire peur et

personne ne leur dit rien. Pourquoi pas moi, alors ? Bref, je suis assignée à résidence et même les parcs municipaux m'ont déclarée indésirable.

Je veux bien en expliquer la raison. Pour cela, il faut que nous remontions le cours des événements de l'année écoulée.

Bon, nous sommes le 31 décembre 2015, nous allons fêter la nouvelle année. Sylvie Febvre, mariée, deux enfants, un chien tralala, une maison blabla tout ça, est heureuse et sereine, car *toute* la famille Febvre est là. C'est une famille unie, aimante et attentionnée à vous en écœurer encore davantage que la crème au beurre. Vous aimez la crème au beurre, vous ? Dans une bonne génoise bien sucrée avec encore une couche de sucre glace par dessus...

Non ? Vous avez tort.

C'est le soir du réveillon de la Saint-Sylvestre, joie, Noël, hosanna. Je suis encore trop caustique ? Admettons, je vais faire un effort et me replacer dans les conditions d'autrefois, même si cela m'est douloureux comme c'est pas possible.

Je reprends donc. Nous sommes le 31 décembre 2015. Je m'appelle Sylvie Febvre, heureusement mariée, deux enfants réellement adorables, une toute petite chienne rigolote, une bien jolie maison, un jardin très bien entretenu, un métier agréable, mais il ne faut rien exagérer. Je suis d'une taille moyenne, d'un physique que je qualifierais de banal même si mon mari dit de moi que je suis la plus belle femme du monde. Mince au ventre élastique de mère, j'ai le cheveu blond généreux. Mon mari est lui aussi de taille moyenne et d'un physique moyen. Contraire-

ment à lui me concernant, je ne trouve pas qu'il est le plus bel homme du monde. Je l'aime, c'est tout. Enfin... je crois.

Nous avons une bien belle famille, mon mari, nos deux filles et moi. Nous nous entendons très bien et je les adore tous les trois autant qu'ils m'adorent. L'harmonie règne en maîtresse dans notre foyer. Certes, notre entourage n'est pas toujours au diapason, notamment mes beaux-parents trop protecteurs, mes parents trop peu présents ou ma belle-sœur trop envahissante, mais personne ne peut perturber notre petit cocon douillet où chacun reçoit l'affection qu'il mérite. Et après tout, il y a bien pire que de devoir supporter protection et envahissement de la part de ses proches. Ils sont tous très aimants, c'est l'essentiel du problème.

Mon mari s'appelle Marc Febvre, il a 32 ans. Comme moi. Nous nous aimons depuis bientôt dix ans, depuis que nous nous sommes rapprochés dans les rangs de l'IUT où nous achevions nos études en 2006. Lui a épousé le métier d'informaticien développeur et s'épanouit dans une entreprise de design Internet alors que moi je ne lui ai pas emboîté le pas dans ce domaine ; les enfants m'ont appelée très tôt, à commencer par ceux des autres. C'est pourquoi, après deux années d'études brillantes, mais sans suite, j'ai fait ce qu'il fallait pour devenir assistante-puéricultrice et travailler dans une garderie.

Notre première fille a 8 ans, elle s'appelle Marine comme le corps d'armée cher à mon grand-père Auguste, que j'adorais. C'est une fille adorable, toujours prête à aider, toujours attentive à nos émotions histoire de nous rendre la vie agréable.

Notre deuxième s'appelle Lisa, petit bout de chou de tout juste 5 ans, vive, espiègle, dissipée comme une jeune levrette italienne et au moins aussi craquante.

À propos de levrette italienne, nous en avons une à la maison. Elle s'appelle Saya et c'est un vrai zébulon, le meilleur compagnon possible pour un foyer joyeux et serein. Enfin serein... c'est vite dit. Il est vrai que le Petit Lévrier Italien grimpe aux rideaux et vous invite à l'y suivre. Une hystérique inapaisable, voilà ce qu'elle est.

Il n'y a pas encore de troisième petite fille, mais ça viendra. J'en veux une autre, enfin... nous... nous en voulons une autre. Absolument. C'est du moins ce que nous ressentons au moment où débute cette histoire. Pourquoi ne voulons-nous pas un garçon ? Patience...

Nous sommes le 31 décembre 2015 et aucun petit Jésus n'est venu garnir la crèche quelques jours plus tôt. Comme chaque année, j'ai mis les *petits* plats dans les *grands* pour accueillir les membres protecteurs ou envahissants de ma belle-famille. Comme chaque année, la préparation de cette soirée de fêtes pantagruéliques me laisse un sentiment d'inachevé que se chargera de combler quelqu'une.

Le soir est venu. Toute la belle-famille est là, il y a du Febvre partout du sol au plafond.

Mes beaux-parents, Maurice et Geneviève, habitent à Merçon-le-Pont, le bourg le plus proche de chez nous. Grâce à ce positionnement et de par un caractère intrusif très marqué, ils peuvent surveiller en permanence que rien ne vient porter ombrage à notre bonheur quotidien. Pour être franche, je trouve parfois la distance qui nous sépare un peu trop faible, surtout

quand il s'agit de mettre le nez dans l'éducation des filles ou dans ma façon de tenir la maison.

Ma belle-sœur Catherine est aussi pot de colle que ses parents sont inquisiteurs. Son mari Allan est un bon vivant pas compliqué qui connaît tous les vins à boire... et les blagues à boire aussi. Comme Maurice et Geneviève, leur femelle progéniture et son époux possèdent une petite maison à Merçon-le-Pont. Cela permet à ma belle-sœur de venir nous rendre visite n'importe quand et sous n'importe quel prétexte, ce qu'elle ne manque pas de faire plusieurs fois par semaine quand elle s'ennuie. Et surtout, il est assez difficile de la déloger quand elle s'est incrustée. Les sangsues d'Amazonie ne sont pas moins collantes. Après tout, si nous prenons parfois sur nous pour ne pas protester, nous supportons cet entourage qui nous couve et nous envahit. Nous ne pouvons pas nous sentir abandonnés, c'est le moins que l'on puisse dire. En attendant que minuit fasse sonner douze fois notre horloge de salon, nous allons nager dans la crème au beurre jusqu'à plus faim. Riche perspective en vérité.

Ma belle-mère investit la cuisine dès son arrivée. Elle sait que c'est mon territoire, alors elle vient m'y défier, ce qui conduit d'ailleurs son fils à ne pas y mettre les pieds en sa présence. Cette année comme les précédentes, je n'ai pas le courage de l'en déloger.

Quand vient le moment de passer à table, il est déjà très tard. Les filles ont mangé pendant que les grands profitaient de l'apéritif au vin de rhubarbe, une trouvaille d'Allan. Délicieux, assez comparable à un honnête monbazillac quand, comme moi, on n'y connaît rien en vins. Marine et Lisa ont eu l'autorisation de

picorer avec nous les différents gâteaux secs proposés, puis Marc est allé les coucher vers 9 heures et demie.

Geneviève et moi avons bien fait les choses. Comme toujours, elle a tenu à *m'aider* dans la préparation du repas. Disons plutôt qu'elle a daigné faire de moi son marmiton.

« Vous COMPRENEZ, Sylvie, il faut aussi que vous PROFITIEZ de cette soirée. Je m'en voudrais si vous la passiez en cuisine toute seule.

– Vous êtes gentille, Geneviève, mais je ferai simple. Je n'ai pas envie non plus d'être coincée ici.

– Tatata, ce n'est pas une raison pour bâcler. On va faire un menu du tonnerre, vous allez voir. »

Grâce à elle, je vais pouvoir ne pas passer le réveil-tout seule, mais ce sera dans la cuisine pour l'essentiel. Elle sera là tout le temps et elle pourra me raconter ses jeunes années avec son mari. Elle ne manquera pas de me rappeler combien notre bonheur conjugal compte à leurs yeux. Et nous parlerons longuement de mes adorables bambines qui sont la joie de notre foyer, même si elle ne pourra pas s'empêcher de glisser une petite pique l'air de rien : « Vous savez que je ne suis pas toujours d'accord avec l'éducation que vous leur donnez », avant d'ajouter que « ça ne se passe pas du tout pareil quand elles sont à Merçon avec leurs grands-parents. »

C'est le moment de notre intimité d'ex-parturientes que je déteste. Quand on en arrive à ce sujet, il est urgent pour moi de passer au salon sous n'importe quel prétexte, histoire de conserver toute ma dignité de femme épanouie et maîtresse de ses émotions davantage que de sa maison.

Le menu que je voulais simple et chic s'est considérablement complexifié sous l'impulsion de Super-Mamy. Mon foie gras de canard, qui eût dû être simplement cru et tranché, a été poêlé, et des grains de raisin pelés et épépinés ont été ajoutés à la cuisson pour chauffer délicatement dans le gras de canard suintant. Des tranches de kiwi et de mangue, des grains de poivre rose et une jetée de gelée d'airelles ornent les assiettes des heureuses escalopes de foie adipeux. Je suis presque surprise d'avoir tous ces ingrédients alors que Geneviève trouve incongru que je ne m'en serve pas.

« Rendez-vous compte ! Ces épices étaient à consommer avant 2009 ! »

Eh oui, je me rends compte.

Pas en reste, les huîtres ont subi un sort aussi peu enviable ; recouvertes d'une sorte de sauce blanche au fromage du pays, ne me demandez pas lequel, elles ont eu droit à un séjour en four chaud pour être servies gratinées :

« VOUS COMPRENEZ, Sylvie, tout le monde n'aime pas les huîtres fraîches. En les passant au four, vous les faites devenir bien plus présentables pour le plus grand nombre !

– C'est sûr, mais on perd totalement le goût de l'iode. Et puis il vaut mieux aimer la sauce bien lourde pour vraiment apprécier le résultat.

– N'exagérons rien, ce n'est pas très gras. Et en plus, personne n'aura l'impression de manger des animaux vivants.

– Je suis sûre que nos amies mollusques sauront nous en être reconnaissantes ! »

À chaque « vous COMPRENEZ, Sylvie... », je comprends moins pourquoi j'accepte toujours de la laisser entrer dans notre cuisine et modifier tous mes plans. Plus elle sollicite ma compréhension et plus je m'en veux d'être aussi malléable et aimable. C'est vrai que je suis caustique, vous l'aurez noté, mais c'est une manière comme une autre de me défendre contre la colère. Je suis un peu lâche, en fait.

L'arrivée des entrées chaudes suscite des « Ah ! » et des « Oh ! » admiratifs de la part de Catherine et des hommes. Si les trois autres sont sincères dans leur démonstration, je sais que Marc apprécie peu ces variations *gastronomiques*. Nous mangeons si léger d'habitude que le réveil et même le coucher risquent d'être difficiles, d'autant plus que, fort discrètement, Allan remplit de vins divers les verres pas complètement pleins.

Le truc pour ne pas me laisser noyer dans l'ivresse, c'est de ne jamais toucher à mon verre. Au début de la soirée, il me dira « Bin alors tu ne bois rien ? C'est la fête, nom d'un chien ! » Puis, sa propre ébriété faisant son chemin, il continuera à compléter les verres non vides sans se souvenir de la tournée précédente. C'est un peu grâce à lui qu'à chaque réunion de famille je ne bois rien du tout à l'exception d'un grand bourgogne tendrement et longuement dégusté en cuisine. Marc est mon complice, c'est lui qui ouvre la bouteille et la glisse derrière le plan de travail. C'est aussi lui qui choisit le cru, souvent un bourgogne, toujours du rouge et pas trop vieux, une dizaine d'années au maximum. Parfois, sous le prétexte de m'aider, il vient me rejoindre et nous sifflons

ensemble quelques centilitres du divin breuvage, serrés l'un contre l'autre. C'est notre premier moment d'amour partagé de la soirée, quasi érotique et volé à l'assistance... si Geneviève ne vient pas mettre son nez dans notre forfait. Le fait est que nous préférons nous faire plaisir furtivement sans acte inavouable plutôt que de dire franchement les choses. J'imagine la tête de ma belle-famille si j'avais annoncé sans ambages :

« Le foie est froid et les huîtres sont servies fraîches, un point c'est tout. Et puis arrête de me servir du blanc tout le temps, Allan. J'ai horreur du blanc, ça me file des maux de crâne à chaque fois et en plus j'aime bien qu'on ne me rappelle pas tout le temps que je ne bois rien. Restez assise, Geneviève, j'en ai seulement pour quelques minutes en cuisine pour préparer les assiettes. Marc va m'aider, il adore ça quand il peut m'aider sans avoir sa mère dans les pattes pour lui dire ceci ou cela, tiens ça droit et fais cuire le gras. »

Oh oui, je visualise bien leur hébétude générale. Seule Catherine aurait aussi peu bété qu'avant la sermoine. J'aime bien Catherine aussi pour cela : esprit assez brillant dans le fond, mais perpétuellement aux fraises en surface.

Mais non, je subis comme une cruche ou une andouille (de Guéméné pour l'atavisme familial, mes parents vivent à Vannes). Finalement, je ne dédaigne pas me laisser guider par le bout de la spatule. Il serait dommage que toute cette charmante petite famille se brouillât, non ?

D'ailleurs, tout le monde applaudit, se gargarise, en redemande. Je sais très bien, moi, qui ment et qui

jouit réellement. Toutes les personnes présentes ne peuvent pas en dire autant, à commencer par Marc :

« Mmm, maman, ce foie gras est parfaitement poêlé, comme d'habitude.

– *Menteur*, pensé-je pour moi-même.

– Tu as toujours aimé ça, mon chéri.

– *Si vous saviez*, repensé-je tout de go.

– Sylvie, tu as noté mentalement la recette, j'es-père.

– *Tu m'étonnes. Tu ne boufferas plus que ça jusqu'au prochain réveillon.* Oui bien sûr ! Et puis sinon on vous la redemandera, Geneviève.

– Pas de problème. Et je vous le rappellerai en cas d'oubli.

– C'est très gentil à vous. »

Je glisse une main sous la table pour empoigner la cuisse de Marc juste au-dessus du genou. J'y exerce une pression maximale sur un endroit stratégique avec comme message subliminal :

« *Toi mon ami, tu ne perds rien pour attendre. Dès qu'on sera seuls tous les deux... Tu vas voir ce que tu vas voir.* »

L'effet attendu a eu lieu. Je retire ma main très rapidement, la jambe de l'infortuné se soulève brusquement sous l'effet d'un irrépressible besoin de détente et vient heurter le dessous de la table. La vaisselle tinte sous le choc, mais rien ne casse.

« Oh, mais par exemple, qu'est-ce qui se passe ? grogne Allan. Les esprits de la Saint-Sylvestre sont de sortie ?

– C'est sûrement Marc et sa *jambe impatiente*, n'est-ce pas mon chéri ?

– Oui maman, c'est juste une petite décharge, rien de bien méchant.

– Tu devrais peut-être marcher un peu.

– Ce n'est rien, juste un désagrément passager. »

Tu parles d'une *impatience* et d'un *désagrément passager* ! Le genou retombé de Marc vient effleurer le mien. Je sais que c'était le signal qu'il m'a comprise. Lui aussi a envie qu'on aille se tâter le foie gras et les autres abats dans l'alcôve. Mais ça ne se fait pas de quitter la table du réveillon pour ça.

Non, décidément, on ne peut quasiment rien dire à cette famille Febvre. Ils sont tous gentils et prévenants, mais nous sommes totalement incapables de leur avouer qu'ils nous étouffent.

« Et maintenant, Sylvie, si nous allions préparer la SUITE ! suggère la belle-mère en se levant sans attendre de réponse.

– Quoi ? Parce qu'il y a donc une suite à cet extraordinaire banquet ? plaisante beau-papa.

– Vous voulez rire, Maurice ! Nous n'en sommes qu'aux amuse-gueule ! tonitrué Allan avec sa faconde ardennaise.

– Alors, Sylvie ?

– Oui oui, allons-y.

– Vous voulez que je vous aide ? glisse timidement un Marc tout émoussillé par nos codes de dessous de table.

– Pas question, mon fils. C'est une affaire entre femmes, tu ne ferais que nous déranger. »

C'est en partie vrai, un Marc en cuisine est un peu maladroit, un marmiton plein de bonne volonté, mais à qui une mère bien éduquée a transmis des valeurs

ancestrales : l'homme patiente au salon en vaquant à ses affaires d'homme et son épouse dévouée mitonne jusqu'à épuisement. Du coup, il ne sait quasiment rien faire et je ne peux même pas lui en vouloir tant il est empli d'une extraordinaire bonne volonté. Je n'ai pas tant à me plaindre au demeurant, car Marc sait cuisiner malgré tout. Il a appris presque en fraude. Lorsque, étudiant, il s'est lassé des raviolis et des pizzas, il a dû tenter de nouvelles expériences culinaires qui ont épuisé plus d'un ustensile. Il a appris empiriquement qu'un plat trop cuit détériore le cul d'une casserole. Tout le monde ne peut pas en dire autant, suivez mon regard de bru. Et je dois être juste, il progresse à mon contact. Je l'ai même vu cuisiner une poêlée d'aubergines, poivrons et courgettes en les confisant à la perfection...

Dans le chantier de la salle des préparatifs alimentaires, Geneviève s'organise. Je la regarde s'activer autour de mon gigot aux topinambours marinés et je me demande bien ce qu'elle va y ajouter. Je la vois se concentrer devant la bête qui mijote à défaut de gigoter. Je crains le pire... jusqu'à ce qu'elle s'exclame triomphalement :

« Je sais ! Il lui faut une sauce à ce petit agneau et à ses légumes de l'enfer ! Vous avez de la crème fraîche et de l'huile d'olive, Sylvie ? Et de l'ail ? Oui ? Alors je vais nous mitonner de quoi envelopper tout le bazar d'une bonne sauce veloutée comme on les aime !

– *Comme les aiment vos deux gros lards*, pensé-je à nouveau par-devers moi en imaginant les bidons bien tendus de Maurice et Allan bomber sous leurs chemises. *Mais laissons donc faire la belle-mère, ce sera*

bon de toute façon, m'ajouté-je par souci d'équité.

– Et puis il faut me couvrir de beurre cette belle viande. Comment voulez-vous la faire griller convenablement sinon ?

– Avec de l'eau.

– Avec de l'eau ? Vous plaisantez, je suppose ? Allez, sortez-moi donc ce beurrier plein qui ne sert jamais à rien ! On en profitera pour faire sauter un peu ces misérables tubercules que vous faites racornir dans l'eau.

– C'est une marinade... il y a du vin blanc.

– Ah vraiment ? Eh bien ils ne risquaient pas de se saouler avec, les pauvres. »

Ses mains lestes de cuisinière chevronnée ont tôt fait de transformer mon plat de fête diététique en plat de fête tout court. La raison pour laquelle mon mari, mes enfants et moi avons été malades à chaque repas de Noël ou du Nouvel An est la même : cette fichue propension à multiplier les mets en ne manquant pas de les alourdir :

« Il faut ajouter du gras, sinon c'est pas bon. »

En entendant cela, vous entendez ma mère, son accent rocailleux (elle est bourguignonne) et un peu traînant de femme qui a vécu et qui sait bien des choses. À présent alourdie par des années d'ajout de gras-sinon-c'est-pas-bon, elle nous reproche de moins en moins à nous ses filles d'être « maigres comme des tuyaux d'arrosage », et sûrement pas bonnes à marier parce qu'on ne saura pas où stocker notre future progéniture vouée au froid et à l'inconfort dans nos ventres misérables. Maintenant que ses petits-enfants sont là, certes pas bien épais, mais en bonne santé, maman

a abandonné ses jérémiades pour louer notre bonne fortune.

Nos familles se rejoignent sur ce point, nos deux mères s'entendant à merveille sur le sujet culinaire ; elles partagent du reste les mêmes zones de gras corporelles. Les condiments, sucs, jus, sauces, coulis, crèmes, mayonnaises et compagnie sont indissociables de toutes leurs recettes. Elles sont bien loin de nos pratiques maison qui consistent à cuire tout à l'eau voire à ne pas cuire du tout, à ne pas saler ni huiler même en cas de conflit de fadeurs. Après tout, j'avais réussi à convaincre partiellement ma propre mère que la nécessité d'ajouter du goût à tout était l'effet pervers de la nécessité elle-même. La course au goût éloigne du goût originel. Quand on laisse les ingrédients exister par eux-mêmes, ils retrouvent toute leur saveur. À moins de ne pas aimer manger, bien sûr.

En attendant, la présence de Geneviève aux fourneaux a au moins l'avantage de rassurer les deux gros, lesquels tremblent sous leurs plastrons lorsque je prépare seule leur principale source de comestibles. Elle n'inquiète pas Marc ni Catherine parce que leur mère les a nourris pendant près de vingt ans sans qu'ils aient à s'en plaindre réellement. Le métabolisme de mon mari a fait son travail et me l'a apporté maigre dans ma vie, mince il est resté.

« Et voilà ! Alors, vous en pensez quoi, Sylvie ?

– Ça sent bon, reconnais-je avec mon foutu fair-play.

– Ça sent bon parce que C'EST bon ! » ponctue la cheffe ravie de m'en remontrer une nouvelle fois.

Sur ces mots, elle empoigne la pile d'assiettes

propres et dirige jusqu'aux opérations de service :

« Vous, Sylvie, vous disposerez vos drôles de légumes. Moi je vais servir la viande.

– D'accord. »

Ô faiblesse... Jusqu'où perdureras-tu ? Je m'exécute sans un mot de plus tandis que Geneviève appelle sa fille à la rescousse, elle qui d'ordinaire ne lève son derrière mou que pour aller aux toilettes :

« Cath' ! Tu veux venir chercher les assiettes ?

– Laisse, j'y vais, tu es encore mon invitée », lui fait Marc en lui enjoignant d'obéir, ce qu'elle s'empresse de faire.

La dégustation peut commencer, à vitesses variables selon les individus. Tout le monde est généreusement servi, mais j'aurais mal supporté qu'un non-indigène me dise : « Faut finir son assiette ». Pour moi, faire honneur à la maîtresse de maison signifie entre autres ne pas mourir d'indigestion en rentrant chez soi.

Le jus lui en dégoulinant presque de la moustache, Allan exprime tout son contentement d'avoir été si bien nourri :

« Ah Geneviève ! Vous êtes bien la plus fameuse cuisinière que je connaisse !

– Oh bin merci, rougit-elle sans se forcer.

– *Y a pas de quoi, espèce de gras*, ajouté-je pour moi-même.

– Cette sauce était, ma foi, ex-cel-lente !

– *Et mon gigot, c'était du poulet ? »*

Je renonce à soliloquer. Quelle gloire aurais-je pu tirer d'avoir mis une viande au four ou d'avoir pelé des tubercules avant de les plonger dans l'eau chaude ? Quelle statue aurait-on pu m'ériger pour n'avoir fourni

d'autre effort que de surveiller un temps de cuisson ? Les lauriers, si bons dans la soupe, ne sauraient être tressés que pour la fine cuisinière capable de saloper la moitié de ma cuisine pour remplir une saucière avec ce qui encombre mes placards.

Heureusement, moi j'ai un gentil Marc qui n'oublie jamais de me glisser un mot aimant en chaque occasion :

« C'était une très bonne idée les rutabagas avec le gigot, ma chérie. »

Pour un peu, il aurait mérité que je l'embrasse devant tout le monde. Ou que je le morde, je ne sais pas. *Des to-pi-nam-bours, banane ! Pas des rutabagas ! Des to-pi-nam-bours !* Moi aussi je les confondais autrefois alors que les deux n'ont pas grand-chose en commun, ni dans le goût ni dans l'apparence. Nos grands-parents faisaient très bien la différence, eux.

« Ce ne sont pas des rutabagas, mon grand, ce sont des to-pi-nam-bours, rectifie sa mère.

– Ah oui, c'est vrai.

– *Morue, laisse mon mari tranquille !* » conclus-je mentalement sans aucune sensation de mauvaise foi.

C'est vrai, quoi ! C'est moi seule qui devrais avoir le droit de l'humilier sous notre toit !

C'est bon, mais je vais encore être malade, pense le petit mari inculte.