

La belle jardinière

Pour Barbara Schroeder

Avant de détacher un chou
de la terre la jardinière
avec sécateur tablier
commence par l'examiner
sous toutes ses mille coutures
que de jointures et nervures
que de nuances dans les recoins
que de parfums dans les aisselles

Vient le moment de le cueillir
alors on le prend dans ses bras
on l'expose à tous les rayons
pour l'interroger sans relâche
avant d'en épilucher les feuilles
dont on n'oubliera d'admirer
la transparence de vitrail
dans l'humidité du lavage

Aussi bien avant la cuisson
le bouillon l'assaisonnement
et jusqu'à la dégustation
toutes les étapes flamboient
un roman de la nourriture
donnant à ce que nous mangeons
toute une histoire déployant
le temps végétal oublié

Bien sûr quand il vient sur la table
dans sa présentation rustique
ou savante on s'arrêtera
pour méditer sur l'apparence
quand on servira les assiettes
on s'arrangera pour offrir
une composition subtile
pour y arrêter le regard

C'est ainsi que chaque bouchée
fera rouler dans notre langue
entre nos dents sous les narines
galeries de tout un musée
dont on absorbe tous les chefs-d'oeuvre
en semant leurs reproductions
dans les champs de l'année prochaine
pour en découvrir les variantes

Voici les dernières trouvailles
du département des oignons
perspectives des artichauts
sculptures que nous démontons
chaque écaille étant une page
dont nous raclons l'enseignement
en l'éclairant par références
au dictionnaire des épices

Salons des poires et des pommes
belvédères des haricots

escaliers des vignes et fèves
les cavernes de Parmentier
les rotondes des châtaigniers
les cabinets des grenadiers
piments aubergines et courges
buissons de fenouil et de menthe

La jardinière de vision
avec salopette et chapeau
son matériel dans sa musette
a fait passer son potager
sans oublier la roseraie
par la porte de la cuisine
les fenêtres de l'atelier
rendant perméables nos murs
aux fêtes de maturation

Michel Butor