

De simples ustensiles, des marmites ventruées

de terre rouge gauchement pétrie, rarement vernissée, le chaudron unique pendu à la crémaillère et condamné aux langues du feu, noirci et lourd. En guise de casseroles, des pots de terre posés sur des petits fourneaux emplis de braises qu'adouçissait une pelletée de cendres et qui mitonnaient les ragoûts si délicatement que la sauce finissait par pénétrer le cœur de la pomme de terre, s'y installer et l'envahir pour crever sous la fourchette...

Herbes précieuses tassées dans les bocaux sous le couvercle de liège attendant d'être libérées pour envahir nos cuisines, dès l'effleurement, de leur merveilleux parfum.

Cuisine corse, cuisine d'amour et de bonheur partagé.

Des produits de la terre, gorgés de soleil et de l'eau pure des ruisseaux courant dans la rigole piochée à travers les jardins. Fruits des petits vergers, étalés avec soin sur les clayettes des greniers rayonnant des pourpres et des ors de l'automne. Somptueuse tranche de jambon au rouge profond, au gras rosé parfumé de noisette, morceau de lard salé longuement, méthodiquement haché de l'irrésistible duo d'ail et de basilic que l'on ajoute à la soupe traditionnelle. Je sentais, toute petite, que quelque chose allait arriver...

J'ai vu graisser les plaques de pierre plate d'un morceau de lard de jambon, je les ai vues chauffer à blanc, et l'on y déposait les truites du torrent constellées de taches de roussure, tordues au sortir de l'eau et qui croustillaient sous le grain de gros sel gris apporté pour le plaisir. Point de beurre, ni d'amandes, c'est ainsi que nous les aimons.

Oliviers centenaires, je connais vos fruits noirs que l'on ramasse dans une herbe rase, les taches d'encre grasse et violette que

vous laissez aux doigts et votre don magnifique d'une huile lourde, un peu verte, parfumée qui coule sur la salade tiède de gros haricots rouges mariés aux pommes de terre et aux *lattareddi*.

Châtaigniers que le vent d'octobre délivre de bogues hérissées, entrouvertes en bouches de vieillards où luit l'inattendu trésor de deux fruits joints comme de jeunes lèvres. Vos fines farines tamisées offrent les tourtes brunes piquées de noix, arrosées d'huile d'olive, les beignets fondants fourrés de brocciu blanc, et surtout l'énorme bloc brûlant de *pulenta*, poudré de farine beige que l'on découpe en tranches à l'aide d'un fil et que l'on tend à travers la table aux convives qui retrouvent le goût de leur mémoire. Les premières châtaignes rôties dans le *testu*, cette poêle noire percée de trous où elles grillent, fendues sur une flamme savamment dosée et le vin rouge qui les accompagne, épais, puissant au goût de fruit. Autour du feu, de la viande, *pesce* rôtis, côtes plates salées, ces fromages de tête ronds et brillants que l'on va offrir dans les maisons amies, c'est a *tumbera*. Le travail d'abord, de ma communauté qui s'entraide autour du cochon à charcuter, et suit la répartition du plaisir qui récompense de l'aide apportée.

Le *brocciu*, blancheur éclatante qui tremblote sur l'assiette de faïence bleue, on plonge la cuiller dans cette fine masse crémeuse, on en use en omelette fourrée de menthe ciselée, fraîche, ou en farce dorée dans les courgettes, les artichauts. Du *brocciu* en beignets tous ronds des jours de fête, en *fiadone* parfumés d'orange ou de citron.

Femmes de mon pays, au foyer, à la campagne, vos marches aux côtés d'un homme harassé par les travaux des champs, je m'en souviens, je les comprends. Vous possédez le vrai génie de la cuisine, celle que vous avez créée avec des produits simples, parfois un seul produit, et que vous savez transformer en cent recettes, enrichir d'autres goûts pour l'amour des vôtres, pour nourrir vos enfants et leur donner de la joie.

J'aime, je suis pétrie de cet amour transmis par nos mères, nos grand-mères, une voisine, j'ai reçu mais j'ai aussi donné, soucieuse de tisser à mon tour ce fil qui nous unit, de perpétuer notre mémoire, notre culture.

MARIE-LOUISE MAESTRACCI était propriétaire de deux fameux restaurants ajacciens, l'*Amore Piattu* et *A Pampana*. Elle est l'auteur avec sa fille Fabienne de trois ouvrages de cuisine, *Recettes de cuisine traditionnelles*, *Recettes de poissons de Méditerranée* et *Corses gourmandes* (Albiana).