

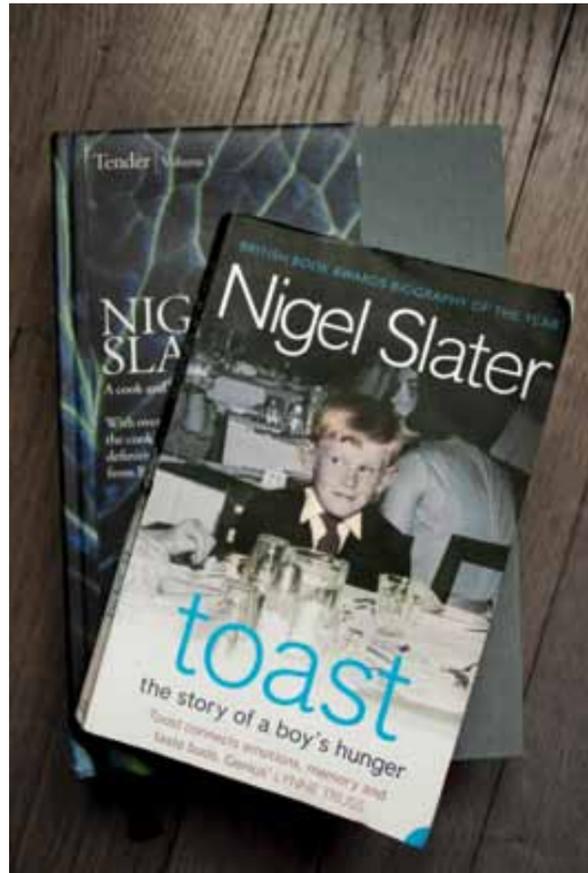
PAR CÉLINE BRISSET

PORTONS UN *TOAST* À LA CUISINE ANGLAISE

Toast, the story of a boy's hunger paraît en Angleterre en 2003 et devient aussitôt un bestseller récompensé par de nombreux prix dont celui de la meilleure autobiographie de l'année. A l'époque, Nigel Slater est déjà connu pour ses livres de cuisine et pour sa chronique dans *The Observer* où il dévoile recettes et tours de main. Celui qui a très vite quitté les cuisines de restaurant pour se consacrer à la cuisine domestique est une des figures emblématiques de ce que l'on appelle en Angleterre *the comforting food*, la cuisine réconfortante. La cuisine de famille, celle que l'on prépare et que l'on partage avec les gens que l'on aime. "When you catch porridge at the right moment it is like being wrapped in a cashmere blanket. A food so comforting and soul-warming you imagine there is no problem on earth it could not solve."¹

Toast n'est ni un livre de recettes, ni un livre de chef avec de superbes photos, mais 247 pages de souvenirs d'enfance qui commencent par celui d'un toast brûlé à l'âge de 9 ans et se terminent devant la porte d'un grand restaurant londonien à l'âge de 18 ans. Les chapitres s'appellent *Crumble*, *Marshmallows*, *Scrambled eggs* et nous dévoilent tout au long des pages, l'enfance triste d'un garçon fragile qui se réfugie dans la cuisine pour attirer l'attention de son père et compenser la disparition de sa mère. Histoire au fond assez ordinaire d'un enfant ni pauvre, ni riche, vivant dans une petite banlieue de province, rien d'extraordinaire pour présager un bestseller au pays de la madeleine. En France, que l'on parle de politique, de sport ou d'éducation, on parle forcément à un moment ou un autre de cuisine mais pas en Angleterre où tout du moins, pas à cette époque là. Dans une interview donnée à *The Observer* en septembre 2003, Nigel Slater disait en parlant de la cuisine "It's still not part of our heart and soul. We still over-com-

1 « Quand la cuisson du porridge est parfaite, c'est comme être enveloppé dans une couverture de cachemire. Une nourriture qui vous réconforte et vous réchauffe l'âme au point qu'il n'y ait aucun problème sur terre qui ne puisse se résoudre. »



pensate for the fact that our food has always been a joke."²

Quand il nous parle de son enfance, il devient le témoin de l'Angleterre des années 60 et de ce qu'on y mangeait. Si enfant il était un peu à l'écart de ses contemporains, qu'il lisait *Cordon Bleu Magazine* alors que les autres lisaient *Shoot!*, quand il parle de *Cadbury Flake*, de *Sunday roast* et des cuisinières AGA, il raconte aussi l'enfance de toute une génération. "Two packets of jelly cubes to one measure of boiling water. Made this way you get a jelly that farts. It doesn't seem to matter that you then have to eat something that you could play football with."³

2 - "Elle (la cuisine) ne fait toujours pas partie de notre sensibilité. Nous compensons toujours le fait qu'elle n'a jamais été prise au sérieux."

3 - "Prenez deux cubes de jelly pour une mesure d'eau bouillante. Vous obtenez une jelly qui « pète ». Peu importe de manger quelque chose avec lequel on pourrait plutôt jouer au foot."

Quand il évoque sa grand-mère qui perd la tête, c'est pour nous parler de bonbons au citron, et la mort de Kennedy devient le souvenir d'un paquet de chips salées offert par son père pour se faire pardonner. Il y a d'un côté son histoire personnelle, où les moments importants de son enfance sont associés à un plat, à un goût, ou à une odeur de cuisine, et de l'autre, il y a une histoire commune, partagée par des millions d'anglais du même âge. L'histoire d'une nation qui découvre ses premiers restaurants indiens de banlieue et le goût inconnu des spaghettis bolognaises. L'histoire d'une nation dévoreuse de bonbons et de barres chocolatées. "Sweets could put a label round a child's neck in much the same way as a particular choice of newspaper could to an adult. For a boy certain things were off-limits. Fry's chocolate Creams and Old English Spangles were considered adult territory; Love Hearts and Fab ice creams were for girls. Parma Violets were for old ladies and barley sugars were what your parents bought you for long car journeys... Selection boxes were what you were given at Christmas by the sort of people who weren't relatives but who nevertheless you called Auntie"⁴.

Dans un pays où la cuisine était depuis longtemps en perte d'identité, *Toast* est bien plus qu'un livre de mémoires c'est le témoignage d'une identité culturelle, d'un patrimoine culinaire qui existe et qui est bien anglais. De la confiture de prunes de Damas qu'il fait à l'école, au goût des premiers radis qu'il a plantés dans son carré de potager, Nigel Slater nous parle tout simplement de terroir.

Toast sera entre autres suivi de *Eating for England*, un recueil d'anecdotes gourmandes sur les produits de la cuisine anglaise, et dernièrement par *Tender I et II*, magnifiques livres de recettes et d'informations sur les légumes et les fruits de son potager. ↔

4 - "Les bonbons pouvaient cataloguer un enfant comme le choix d'un journal pour un adulte. Pour un garçon certaines choses étaient inimaginables: Fry's chocolate Creams et Old English Spangles étaient réservés aux adultes; Love Hearts et Fab ice creams étaient pour les filles. Parma Violets étaient pour les dames d'un certain âge et barley sugars étaient le choix des parents pour les longs trajets en voiture...les boîtes de bonbons étaient le cadeau de Noël des personnes qui ne faisaient pas partie de la famille mais que l'on appelait néanmoins « ma tante »."