

GÉGÉ, LES TOASTS ET LES FÉES

Un texte inédit de Frédérick Wolfe

C'était l'été et j'allais passer une semaine complète, sept jours et six nuits, chez mon grand-père Gégé. J'avais un peu hâte et un peu peur. Hâte parce que j'adore mon grand-père Gégé et sa grande très vieille maison à la campagne toujours pleine de découvertes. Il y a aussi Monsieur Maurice, son chien que j'adore. Mais peur aussi, parce que c'est long une semaine et que je n'avais pas envie de trop m'ennuyer de mes parents.

La maison est en pierre dehors et tout en bois dedans. Et dans la cuisine, ce qui m'a toujours impressionnée, c'est qu'il n'y a pas une cuisinière électrique comme à la maison et toutes les autres maisons que je connais. Non, il y a un poêle à bois Bélanger. Oui, une espèce de four ancien avec un nom de famille. Un gros truc tout en métal qu'il faut remplir de bûche pour le chauffer. Selon moi, ça ressemble plus à une veille locomotive qu'à une cuisinière.

Gégé vit maintenant seul ici. Je m'ennuie souvent de Mamie et je crois que lui aussi. Cet été-là, ça faisait trois ans qu'elle était décédée. Dans mon souvenir, elle était douce comme du caramel et sentait les fleurs. Aussi, elle faisait un gâteau roulé au chocolat incroyablement délicieux. Comme toutes les fois que je venais ici, j'ai demandé à Gégé s'il était certain qu'il ne pouvait pas essayer de faire un gâteau comme grand-maman. Je pourrais l'aider. J'étais assez grande maintenant et ça allait m'occuper pour pas que je pense à m'ennuyer.

- J'ai trop souvent essayé, Cocotte, et ç'a toujours été la catastrophe. J'ai beau suivre la recette écrite dans son carnet, ça ne marche jamais. Des fois, c'est mieux de savourer les souvenirs que d'essayer de les recréer.

J'ai dû faire une moue déçue, parce qu'il m'a tout de suite dit :

- Mais attends... J'ai une recette pas mal bonne pour déjeuner que je ne t'ai encore jamais montrée!
- Ah oui? C'est quoi?
- Une surprise. Suis-moi dehors, on va commencer la recette, mais tu vas devoir m'aider.

J'étais mystifiée. Qu'est-ce qu'on pouvait bien cuisiner dehors? Gégé a mis un gros bol dans mes mains et m'a pointé un bout du terrain.

- C'est par là! Avance doucement, tu vas les trouver.

Monsieur Maurice courrait déjà vers le champ, j'ai suivi. Je regardais partout sans savoir ce que j'étais venu chercher. Pas des champignons, toujours!

- Bouge plus, Cocotte! Tu vas toutes les piétiner.

Quoi ça? J'ai regardé par terre. Sous mes pieds et tout autour, il y avait des petites boules rouges. Je me suis penchée pour y regarder de plus près. Ça ressemblait à des fraises, mais en mini mini minuscules. Gégé m'a rejoint.

- Tu as trouvé! Les gens appellent ça des fraises de champs, **mais je te dis la vérité si tu promets de garder le secret...** Ce sont des fraises de fées.
- De fées?

Je n'en croyais pas mes oreilles.

- Oui, oui. C'est elles qui les cultivent. Mais en échange de quelques-unes de mes plus belles poires, elles me laissent récolter un bol de fraises par jour. Tu dois choisir juste les plus rouges.

Je me suis mise à l'ouvrage. Je détachais délicatement les fraises une par une en prenant soin de ne pas abimer celles qui avaient encore besoin de soleil pour rougir. Je ne sais pas combien ça m'a pris de temps pour avoir suffisamment de fruits, je n'ai pas vu le temps passé. Une fois mon bol rempli, je suis allée montrer mon trésor à Gégé.

- C'est la plus belle récolte que j'ai jamais vue. Bravo, Cocotte!

On est retourné dans la cuisine. Gégé a rapidement rincé les fraises puis les a remises dans le bol.

- Étape deux de ma recette, les saupoudrer d'un peu beaucoup de sucre.

J'ai mis du sucre, puis Gégé a couvert le bol d'un linge et m'a dit qu'on n'y touchait plus jusqu'au matin.

J'ai passé le reste de la journée à tenter de trouver où se cachait les fées, avec le museau de Monsieur Maurice pour m'aider. Elles devaient avoir des maisons quelque part. Sous les feuilles, dans les troncs d'arbres, dans les herbes hautes? On n'a pas trouvé.

Le lendemain matin, Gégé était déjà dans la cuisine quand je me suis levée.

- Enfin, t'es debout Cocotte! T'as faim pour ma recette?
- OH OUI!

Il a coupé une grosse tranche de pain dans une grosse miche achetée dans la vieille boulangerie du village, puis l'a déposée directement sur un rond du poêle bien chaud.

- En attendant, viens voir tes fraises!

Je me suis approchée du bol. Les fraises avaient ramolli et trempaient dans un sirop rouge.

- Tu vas voir, ça va être bon en ti-pépère sur les toasts.

L'odeur magique du pain qui grillait remplissait toute la pièce. Peut-être un peu trop même...

- Je pense que la toast est prête, Gégé! Ça sent le brûlé, non?
- Presque prête... Attends encore dix secondes et tourne-là.

J'ai pris des pinces, compté jusqu'à dix, puis tourné la toast.

- Je le savais, on l'a brûlée!
- Pas brûlée, juste parfaitement rôtie. Quand elle sera autant colorée de l'autre côté, tu peux me l'apporter.

Je ne trouvais pas ça « coloré », mais plutôt presque calciné. Une fois la toast pareille des deux côtés, Gégé a pris le dos d'un couteau pour la gratter au-dessus de l'évier.

- C'est comme ça qu'elles sont les meilleures. Brûlées et grattées.

Il a déposé du beurre dessus, il a fondu aussitôt. Puis il a versé une grosse cuillère de fraises au sirop par-dessus

- Là, Cocotte, faut que tu les écrapoutisses bien avec ton couteau.

J'ai écrasé les fraises et j'ai pris une bonne croquée. C'est alors que toute la magie des fées est apparue dans ma bouche dans une danse de saveurs incomparables. Grillée, salée, fruitée, sucrée! C'était encore meilleur qu'un gâteau au chocolat.

Tout le reste de la semaine, j'ai cueilli des fraises pour le déjeuner. Et partout, j'ai cherché les fées sans les trouver. Je voulais les remercier pour les fraises et pour m'avoir fait oublier de m'ennuyer. Si jamais, toi, tu les croises, tu leur diras merci pour moi. D'accord?