

## Recette de cuisine de la raie aux poireaux

### *La Raie* de Chardin

LE DETAIL DESCRIPTIF, NARRATIF ET POETIQUE  
Œuvre collective par succession de fragments



**1- Nettoyez le corps visqueux de la raie, puis coupez des morceaux de poireaux après les avoir laissé mijoter. Incorporez à l'accompagnement des gousses d'ail, un oignon nouveau et une demi-bouteille de vin blanc sec d'Alsace.**

*Mes grâcles doigts effleurent avec retenue la peau glacée et visqueuse du sanglant animal agonisant. Retenant un frisson, je n'ose m'aventurer vers sa parure translucide. Mais la carcasse me file entre les doigts. Je fusionne avec la bête en glissant ma main dans ses gluantes entrailles.*

*La raie me toise de ses yeux laiteux, morts. Sa peau blanchâtre m'attire autant qu'elle me répugne et je m'invente des prétextes pour retarder l'instant fatidique où mes doigts effleureront la bête.*

*Je me décide enfin à nettoyer le corps visqueux et translucide avec la même retenue qu'usait ma mère pour sublimer ses mets exquis.*

*Passée la délicate étape du travail de la raie, je m'attaque à la coupe de tronçons irréguliers de poireaux tout justes sortis de leur jus de cuisson et que j'incorpore sans oublier les gousses d'ail, l'oignon nouveau et la demi-bouteille de vin blanc sec d'Alsace.*

*Je reviens à la Raie, et je pense à cette belle silhouette translucide, rayonnante sous le velouté des vagues.*

*Tu touchais les fonds marins des océans les plus profonds. Tu voguais, libre au gré des vagues et des marées et te voilà, prise au piège, pendue, éventrée, ensanglantée, dévoilée, inquiète, effrayée, morte.*

*Tu es molle entre nos doigts, flasque, tu ne ressens plus rien, ni douleurs ni maux, tu es loin de nous, de tout. Quand sans pitié on t'a dévoilée aux yeux de tous, tu étais déjà partie. Maintenant où es-tu ? Tu n'es plus qu'un de mes innombrables trophées, corps mort, blanc. Désossée, décharnée, dénervée, dépouillée, dénouée, les yeux retournés, tes entrailles nous sont exposées. Enfants de la mer, voici la RAI E.*

*Raie morte, mais pourtant d'une présence extraordinaire. Et je ne peux m'empêcher de penser à la Vie que procure la cuisine, à la création artistique. Comme le cuisinier prépare son plat, le peintre prépare sa toile. S'adonner à un plat est tout un art : le cuisinier dispose les aliments afin de former un tout cohérent, tout comme je tente par ces divers liens et digressions poétiques de disposer des mots et des idées sur la page. Le cuisinier, de même, ajoute des petites touches de couleur, tout comme le peintre, sur son œuvre. L'imagination du cuisinier se retrouve dans l'œuvre du peintre, et celle du peintre dans le plat d'un cuisinier. Il en va autant des natures mortes, qui grâce à la lumière du tableau, reprennent vie, existent. Chardin n'en aura de cesse, et mes pensées s'échappent vers la réalisation de son tableau.*

La Raie de Chardin. D'aspect fantastique, la silhouette blanche qui meurt effraye. Elle rougit face au couteau, son ennemi de toujours.

J'ai mal ! crie-t-elle intérieurement.

La souffrance est telle que le couteau n'est plus que l'illustre souvenir d'une île déserte.

Suspendu au centre de la toile comme un vulgaire trophée, un losange blanc, taché d'une rivière rouge qui déverse ses entrailles à travers la chair profondément trouée par la lame d'un couteau. Imposant et sanguinolent, le poisson toise l'ensemble du tableau.

La Raie, d'une couleur grisâtre sale, est, sans aucun doute morte ou à l'agonie.

Ce blanc laiteux, fantomatique, est semblable à la texture de la seiche. Son corps rugueux et décharné n'est que partiellement couvert d'un sang rouge, vif et poignant. Là où sa peau écaillée n'est pas grise comme un matin de novembre, elle est blanche, mais d'un blanc souillé par le sang qu'il côtoie. Sa pâleur de craie blanche accentue sa situation de mourante ou de morte, tel un corps humain reposant dans sa chambre funéraire.

La fente située en haut de son corps retourné apparaît comme une bouche, une ouverture qui sourit ou qui pleure, criant un appel à l'aide muet ou tournant en dérision sa mort imminente ou passée. Placée au centre du tableau par les pinceaux habiles du peintre, cette raie domine la table encombrée d'un amas d'objets divers, telle une reine et son royaume. Elle est dressée, adossée contre le pan de mur. Son ventre, béant, impressionnant présente ses boyaux. Il est mal découpé, comme déchiré, déchiqueté, par le chat ? Ses

nageoires, encore blanches, immaculées, contrastent avec le ventre. Elles se déploient sur les côtés, brunes aux extrémités, encadrant la chair suintant dont la vive couleur tranche avec les couleurs pâles ou sombres sur le reste du tableau.

Un sourire narquois barre le haut de son corps, il remonte, jusqu'à ses yeux vides, ayant perdu toute expression. Ou peut-être ses traits montrent-ils la douleur, la souffrance et l'humiliation de s'être fait grossièrement éventrée. Elle a un visage fade, une expression noyée sûrement dû à son abandon. Cette tristesse évoque la trahison de l'homme qui l'a poignardée. La poitrine saignée, tel le Christ, la raie est la victime de la scène.

On peut sentir l'odeur répugnante et abominable, émise par les tripes et le contenu de la raie, ventre ouvert, dans une salle où règnent l'humidité et la moisissure.

## **2- Plongez les ailes de raie, entières à la préparation de l'accompagnement aux poireaux :**

*Au moment d'ajouter les ailes de raie, j'ai le sentiment qu'elles se débattent, ondulent à la surface comme mues par la volonté de ne pas sombrer. Puis, elles coulent dans les profondeurs de ma casserole. Je laisse progressivement frémir la préparation, au même titre que le métal fondu par Bernard Pagès lors de la réalisation de ses œuvres.*

*Je jouis alors des effluves enivrants. , je m'autorise à humer l'exquis bouquet âpre de l'animal, qui me rappelle de tendres instants passés en compagnie de ma mère-grand, qui me faisait goûter ses audacieuses recettes. Certains étés, j'allais chez mes grands-parents, heureuse, bercée par la douce chaleur du soleil sur ma peau, que laissait apparaître une robe légère, garnie de dentelles et de rubans. Ma grand-mère, qui revêtait pour l'occasion son éternel tablier coloré par les tâches des innombrables plats précédemment réalisés, me souriait tendrement avant de se tourner vers son plan de travail où se trouvaient les poissons que nous avions achetés au marché. Je m'asseyais à la table de la cuisine, dans un silence que seuls venaient briser les bruits que faisaient les ustensiles en s'entrechoquant. Rapidement, je sentais l'odeur douceâtre de la raie à la vue si repoussante, mais qui pourtant ravissait mon odorat. Puis, une fois le repas servi, je savourais. Dans mon assiette se trouvaient des couleurs qui me rappelleront toujours mon enfance : le jaune de ma robe de chambre, et le blanc-gris des plafonds ; la sauce vinaigre-citron du bain de la raie ainsi que la blancheur teintée de la crème fraîche sur les pommes de terre.*

...

*Tout d'un coup... un léger bruit de pas ainsi qu'une assiette cassée Puis, le miaulement strident et horripilé de mon chat qui vient encore une fois me déranger dans mon petit monde culinaire. Roulant ses grands yeux exorbités, il se tient crispé sur le plan de travail, contemplant le fruit de sa maladresse, les entrailles visqueuses de la raie se répandant misérablement sur le sol carrelé, entre les morceaux d'assiette brisée.*

*Sa curiosité le poussant sans cesse sur le seuil de la cuisine d'où sortent toutes sortes d'odeurs enivrantes, j'ai depuis longtemps cessé de m'en préoccuper. Je le laisse simplement divaguer à son aise pour assouvir son insatiable soif de découverte. Quand je cuisine, en général, je préfère être seule, mais une présence animale ne me gêne pas.*

*Je l'éloigne simplement de la zone sinistrée pour éponger le foie, cervelle et autres intestins, prenant garde de ne pas me blesser sur les brisas de céramique, me remémorant, en voyant son air affolé, le pauvre chat de la toile de Chardin.*

J'imagine alors l'horripilant crissement qui me serait parvenu. Telle la craie grinçant sur le tableau, je crois reconnaître les griffes du chat sur la coquille rugueuse d'une huître. La curiosité est un vilain défaut.

Dans la partie gauche de cette nature morte, ce chat à l'air malicieux et enfantin, aux yeux globuleux et effrayés, aux oreilles droites, aux poils hérissés a mis deux pattes dans des huîtres sûrement froides, visqueuses et remplies d'eau. Les pattes sont blanches et le pelage se confond avec le mur du fond. Le chat trouble l'ambiance mortuaire du tableau. De sa surprise face aux huîtres rugueuses, il pousse un miaulement strident, aigu et soudain; miaulement, qui sans l'égayer rehausse la tonalité macabre de la scène. Il nous fait sursauter. Telle une sensation qui parcourt l'échine, le crissement de la coquille d'huître sur la table de bois brut affole l'animal qui jamais n'a vu pareille horreur. La subtile beauté de l'affreuseté ne conquiert pas le chaton et la scène s'en retrouve figée tandis qu'une lumière venant de nulle part enrobe le tout.

Le chat fixe un point du tableau non visible par l'observateur. Peut-être a-t-il le regard porté sur les trois huîtres apparemment vides ? Il tente de se déplacer entre les mollusques ouverts, maintenant divisés et dépourvus de leur moitié protectrice. Il se fige, piégé.

Il perçoit le bruissement du drap lorsqu'il glisse de la table, le raclement de la coque rugueuse de l'huître sur le bois de la table, les éclaboussures et son feulement surpris et offusqué lorsqu'il a mis par inadvertance une de ses pattes dans une huître visqueuse, le bruit du sang de la Raie accrochée qui goutte. Tous ces sons se mélangent en un ensemble qui pour le chat forment un fond sonore tandis qu'un humain n'entendrait que le silence. Il dégage une impression de vie, tranchant avec la mort environnante et l'agonie de la raie. Sans le chat, le tableau ne serait pas le même.

Et les huîtres ?

L'huître. Une coquille irrégulière, rugueuse. On n'irait pas y frotter ses doigts, de peur de les écorcher sévèrement.

Des algues et de petits coquillages ont trouvé refuge dans cette surface hostile.

La coquille d'huître, malgré ses aspérités, se dégrade dans toutes les teintes possibles, du noir au blanc. Elle est rugueuse, rugueuse et nacrée, et son relief, tant que ses nuances improbables, lui donne une onirique préciosité. Un blanc laiteux, des pigments bleutés, un infime vert jade et autant de couleurs dans lesquelles dérive le visqueux liquide iodé.

La coquille est fermée hermétiquement. A première vue, on croirait à un caillou.

*Près des huîtres, l'univers marin se poursuit. La fragrance iodée qui vient me chatouiller les narines confirme mon pressentiment. Son subtil parfum salé me réjouit et me rappelle des souvenirs enfouis. On imagine bien l'amertume et le goût sec, acide de chaque huître.*

*D'ailleurs, je repense à une recette d'huître que j'affectionne particulièrement, recette dans laquelle il faut brosser les huîtres avec un gros peigne pour enlever toutes les saletés impures parsemant la nacre de la coquille. Puis, il faut les ouvrir délicatement pour ne pas les renverser.*

*Ensuite, jeter l'eau rendue sans enlever le jus gouteux qui agrmente le mollusque. Et surtout, il importe d'étaler les huîtres sur un lit de gros sel avant de les mettre au four, sans oublier de les farcir de piments d'Espelette, d'un peu de ciboulette, d'une noisette de beurre et d'un filet de citron.*

**3- Déposez au fond d'un plat en porcelaine l'étuvée de poireaux puis les effeuillées de raie, nappez de sauce puis mettez au four.**

*Pour finir je dispose l'aromatique ragoût dans un grand plat provençal, et je mettrai le tout au four avant que mes invités n'arrivent. La raie, cela se mange bouillant, chaud.*

*Je regarde autour de moi : c'est le désordre le plus complet.*

*Une casserole, des bouteilles, une nappe blanche. Un amoncellement d'objets divers, comme posés en vitesse les uns sur les autres dans un équilibre précaire.*

C'est partout la même chanson... Chardin, de même, a tenté de rendre sur le drapé de sa toile, le désordre de la préparation.

La nappe, blanche, intacte, recouvre la pointe d'un couteau de cuisine et le bas d'une bouteille en verre et contraste avec le noir de la cruche. Ce grand pot noir, peut-être une jarre, projette une tâche d'ombre sur ce bout de tissu d'une blancheur souillée par un amas d'instruments de cuisine. Cette partie du tableau est très sombre et la seule lumière provient de cette nappe rendue lumineuse par l'ombre qui l'entoure.

On entend les coups de couteau, qui s'aiguisent, qui pénètrent violemment la raie, lui déchirant le ventre et enfin, le bruit du torchon qui essuie le couteau, ruisselant de sang. Le couteau a saigné la raie, et il se cache, se camoufle sous une serviette, un tissu blanc. Après tout, c'est un simple ustensile de cuisine, qui découpe, mutile, fait saigner. Mais c'est aussi l'exécuteur de la raie, et la blancheur immaculée du drap de lin me brûle la rétine, telle le soleil aveuglant.

Les vases, le drap blanc, le couteau, la cuillère sont des éléments importants de ce tableau ; mais ils sont aussi des éléments oubliés.

Oubliés ? Vraiment ? La banalité et l'innocence apparente des deux cruches est réduite à néant lorsque notre regard se pose sur l'ustensile de prédilection des cruels cuisiniers qui tuent, découpent, étripent leurs malheureuses victimes. La casserole, elle, semble être la voisine des deux sœurs potiches. Les trois commères discutaillent sur un grand drap blanc, guettées de près par un tueur assoiffé de porcelaine froide.

*Carafe noire.*

*Couteau.*

*Drap blanc.*

*Bouteille.*

*Table sombre et dérangée.*

*DE-RAN-GEE.*

*Il faut tout mettre en ordre avant la préparation du moment attendu. J'attends mes invités, je les convie à partager ma sublimation de cet animal, que j'ai ressuscité par un doux assemblage des cinq sens.*

#### **4- Sortez votre plat du four et servez-le chaud.**

*Sept à huit minutes de cuisson à peine, et je sors mon plat du four. Je dispose la composition culinaire sur un nouveau plat en porcelaine, et j'accompagne le tout de croustillantes tartines de pain de seigle imbibé d'huile d'olive et frotté d'ail fraîchement cueillis le matin même au potager, attendant la mesure niçoise.*

*Vite !*

*Le Service à vaisselle*

*Aux formes à la fois disproportionnées et sensuelles ;*

*La faïsselle*

*Me rappelle.*

*Cette couleur blanchâtre de faïence et de porcelaine ébréchée par la fuite du temps,*

*Dans une transe m'emmène !*

La classe de 2de 11 du Lycée Jacques Monod de Clamart

Sous la direction de Hella Feki, professeur de Lettres Modernes