

LE PERSIL

variété commune

Il n'est pas reconnu d'utilité publique. Il foisonne mais on l'ignore. Il ne sera pas transgénique. Quelques prédateurs s'intéressent à lui, et sa résistance stimule ses semblables. Sa vie se passe à l'écart du monde, dans le silence de sa précarité. Mais le persil est un honnête homme. Sa modeste apparence dissimule de subtils parfums et sa générosité est sans faille. Le long des parterres il allonge son corps et sans bruit, insensible à la rumeur environnante, il chemine près des autres plants. Solitaire, il se fond dans la masse et apprivoise aussi bien l'amer que le sucré. Il offre été comme hiver, quelques brins de sa personne, mais si négligemment que nul ne se soucie de son rendement. Du partage, il a fait sa raison. Et sur le plat où il s'égrène, notre cœur reverdit.

Jean-Michel Bongiraud

Coutume solaire de se retrouver le soir dans ces villes méditerranéennes où le persil est comme le signe de l'ombre et du rocher. On parle alors de persil comme de promenade à la fraîche dans l'errance des villes du sud, là où l'on "fait le persil" comme on fait l'amour à la rencontre des femmes et des plantes aromatiques, dans la nuit commençante. Mais persil est ici une plante potagère, photographiée par les soins passionnés d'un jardinier de la terre et des mots, plante ombellifère, lisse parfois ou frisée, moutonnement odoriférant de la beauté intime des femmes, le soir dans ces villes du sud où le persil cueilli parfois à la va-vite pourrait alors se confondre avec la petite ciguë, petite mort vénéneuse appelée aussi faux persil, comme une flèche plantée dans un cœur. Restons-en donc à la simplicité ciliée d'un aromate au goût de fer et de sang, posé comme une pierre dans la bouche ou comme une chevelure fluide glissant sous la pureté glaciale d'une source.

Béatrice Bonhomme

D'une lente germination surgit sa force. Levée par le soleil et profondément enracinée dans l'humide, une tige plus ténue qu'une herbe dresse haut sa capiteuse nudité. Certains le préfèrent plat, d'autres frisé. Les plus érudits le chercheront bulbeux ou encore *Grand de Naples*. Les goûts diffèrent où la couleur persiste, anodine dans l'harmonie du jardin; ressembler pour se faire oublier. Une main, si elle n'est pas cuisinière, passera son chemin. Fébrile sous la caresse d'une brise, il retient son parfum, se courbe et se détourne, mais si la délicatesse et le soin l'emportent, alors il consent à son destin. À peine coupée, la tête feuillue abandonne ses effluves volatils pour s'offrir au désir gourmand qui saura ne pas attendre. Le persil entre alors en bouche comme il demeure en terre, chatouille les papilles et, dans un même élan, inonde le palais de son bouquet final.

Bernadette Griot



LE PIMENT

variété dite *Sucette provençale*

Il y eut la clameur... assourdissante... pas un hurlement, non : tout autre chose... une vibration venue de l'intérieur, croissante, planquée par-delà les coutures et les masses assemblées... un souffle, comme un furieux halètement... une respiration aspirée depuis l'extérieur vers le fond, avec la volonté de ne pas s'arrêter avant... la pointe effilée d'une côte s'enfonçant dans l'éponge du poumon... traversant le brouhaha habituel des ombres passées à la flamme... Il y eut un étouffement... brutal... une longue reptation de plaques : l'ouverture des deux moitiés du même sexe et la chaleur... implacable... non pas qui se déverse, mais bien qui se dilue dans l'eau du corps, la transformant en mercure... en véhicule de l'ébullition... et le rougeoiement des liquides infernaux... la pulsation... le pouls... la transpiration abrasive... les cloques... il y eut l'éclat qui rappelait le goût fade d'une femme enragée... moiteur de cataplasme... camouflé très étudié d'un oiseau-guêpe posté dans la défense des feuilles...

Otto Ganz

Natif, il ne sait mentir et dit ses origines. Sans détour, sans esbroufe non plus. Peut-être un manque d'éducation... Mais qui aurait eu envie d'apprendre le mot fard à un être aussi dépourvu d'artifice et doué de tant d'ignorances appropriées ? Habitué à porter un manteau d'arlequin, un accoutrement de pantomime, il ne connaît pas les vertus ornementales qu'on lui prête. Et, quelle que soit la saturation des teintes qui épicient son habillage, une sorte de placidité, longtemps, l'habite.

Mais au réveil ! Quand, lassé de sa résidence ordinaire, de ces buissons menus où s'est entrelacée sa croissance, il s'échappe vers le pays de la maturité – les contrées de la chair, des langues et du verbe –, voici qu'il relève la tête, fait le fier, sans retenue se livre. Et tant et tant qu'une fois soufflés les lampions de la noce, l'apurement de la perte, soudain, exile sa présence.

Benoît Lecoq

Plantez des piments, rouges, essentiellement rouges !

Le piment est rouge comme l'herbe est verte, ailleurs, toujours, comme la langue est rose sucrée, avec son brin d'acidité gustative, comme le corps est catastrophé, et l'amour ébauché dans les foin. Le piment est rouge, puissamment rouge, sans défaillance. Il a de la vaillance, du muscle fessier, de l'athlète à la foulée foudroyante. Il ne tergiverse pas. Pas de subtilité, pas de grisaille, il est ou tout blanc ou tout noir, rouge intrinsèquement.

Il a la franchise des irascibles et la poigne électrique des passionnés. Il fusionne sur terre et sous le ciel, avec nécessité de soleil, poudroierement des espaces et sécheresses des points d'eau. Il cautérise les plaies laissées par la morsure d'un vieux crocodile sentimental.

Les éléphants ne s'y trompent, qui, trompe placide, préfèrent aller paître plus loin.

(À *Joseph Delteil.*)

Hélène Mohone



LA POMME DE TERRE

variété dite *Monalisa*

La pomme de terre ne se reconnaît pas à sa forme mais à sa grossièreté. Proche de l'économie du nuage d'orage, elle est bourgeonnante. Elle grossit par bosses. Ce tubercule aveugle et enterré enfle en écartant la terre. Elle n'est qu'un énorme dos qui ne veut pas voir le monde et ne compte que sur son obésité grandissante pour occuper le terrain. Ses yeux, sa peau, sa chair et ses soixante-dix-huit pour cent d'eau en font un embryon presque humain dont les tentacules sont autant de cordons ombilicaux ramenant du combustible pour dilater encore le fœtus. Lorsque ce monstre têtu voit le jour, c'est pour aller directement de l'état de nature à celui de culture. En effet, ce projet archaïque et indéfini se transforme rapidement en frites, purée, pomme de terre en robe des champs, pommes dauphine, hachis Parmentier. Grâce au couteau, au tranchoir, à l'économe, au presse-purée et autres instruments de torture, la pomme de terre passe immédiatement de la barbarie à la civilisation.

Jean-Luc Coudray

À mon entre-deux terres
Sauras-tu jamais pourquoi tu l'aimes celle-là?

Avec son corps marqué aux pierres bleues d'ici. Ses traînées brunes. Ses tavelures noires. Ses fissures ocre, serrées et durcies. Toutes ces traces d'un brasier froid, protégé des terres grasses.

Celle-là et ses yeux d'hier. Ses yeux de terre et d'eau. Sa chair jaune de mât souterrain pour les vertes voiles que le soleil déchire en étoiles blanches au cœur jaune.

Ma suspendue entre blocs d'argile et racines hostiles, pierres et vermine.

Ma protégée profonde.

Tu es ma revenue des enfers de l'été. Mon arrachée à ses fins obscures. Mon Esclarmonde de sous la terre.

Alain Freixe

E t patati	à mon propos	devant les fleurs	où se nouent
et patata	c'était dire vite	comme à la cour	le dire et le faire
m'en dira tant	ma rhétorique	de ce roi	au plus profond
me disait-on	n'était pas de	où parurent	inconnu soi
car je répondais	domination	la première fois	où se fomentent
toujours	passion critique	mésestimées	imprévisible
elle veut avoir	je les laissais	les tubercules	racine et œuvre
le dernier mot	compter les points	seule touchait	d'elle-même
répétait-on	ou se pâmer	en moi le sans-voix	ma pensée-pomme de terre

Florence Pazzottu

