

A blue ink wash on a white background, with a diagonal line crossing through it from the bottom left towards the top right. The wash is composed of many fine, overlapping strokes, creating a textured, layered effect. The line is dark and sharp, contrasting with the soft, diffused edges of the ink wash.

Les rougets, d'André Pieyre de Mandiargues, aux Éditions Fata Morgana

André Pieyre de Mandiargues

Les rougets

Aux Éditions Fata Morgana

Les rougets

d' l'eau de mer

par Béatrice

Bonnafons

RIEN ne donne aussi faim que de nager masqué, pour aller, sous l'eau (point n'est besoin de descendre très bas, la lumière diminuant à mesure de la profondeur), observer les ravissants animaux que l'on retrouvera, plus tard, au marché, et dont Ninette Lyon nous

dit s'il convient de les pocher, de les frire, de les rôtir, de les griller, ou de les mettre à sauter bien enfarinés au préalable... Quiconque a de cette façon vu les rougets barbets brouter la mousse d'un rocher avec des mines de chèvres au pacage sera pris pour eux d'un appétit presque charnel, qu'il ne sentira jamais pour les bêtes à viande et qui le fera consentir sans discussion aux prix assez excessifs que lui demanderont les poissonniers. Mais il saura que les barbets en vie, ou pêchés depuis peu, ont une couleur qui hésite entre le bronze et le vermeil, et il se méfiera, j'espère, de ces rougets trop rouges que l'on nomme rougets de Dakar et qui ont été placés sur la glace au large des



côtes du Sénégal. Ninette Lyon sur tous ces points divulgue, informe et met en garde, et elle est savante en apprêts de la pêche comme un père sémite en péchés, comparaison qui va de soi, n'est-ce pas, puisque la différence ne tient qu'à l'accent aigu ou circonflexe...

Plaisanterie, érotisme ou mystique mis à part, il faut être bien lourdaud pour n'avoir pas de goût pour le poisson. Quant à moi, je ne sais rien d'aussi joli ni d'aussi attirant, sur un plat, que les nourritures marines ou venues de l'eau douce. C'est un monde fantastique qui nous est présenté tout naturellement par les formes et les couleurs des poissons, des crustacés, des mollusques céphalopodes, gastéropodes ou pélécy-podes, et les chefs-d'œuvre de la cuisine montée ou de la pâtisserie feront toujours piteuse figure à côté. Et puis, quel plaisir que de mordre dans les bêtes qui semblent faites pour vous mordre.

Jean Paulhan, qui avait vécu à Madagascar, affirmait que lorsqu'on voyait un requin en se baignant il fallait aboyer dans l'eau, car les requins, ajoutait-il, ont peur des chiens. Mais la plupart des sortes de requins se mangent agréablement, et j'ai mangé de trois ou quatre.

Ainsi, me dirais-je dans la mer Rouge ou dans le Pacifique, c'est moi qui devrais leur faire peur puisque je suis mangeur de requins ; et si l'un d'eux, par ignorance, m'attrapait, j'aurais la consolation de penser que c'est moi qui ai commencé. Une raison de plus pour recommander l'ichtyophagie.



Achevée d'imprimer un jour d'automne en Languedoc,
l'édition originale des *Rougets* se limite à une centaine
d'exemplaires, proposés à une douzaine d'artistes pour
qu'ils en illustrent chacun quelques-uns.

23 novembre 2004 - Bamafus