

Ce livre est composé avec  
le caractère typographique  
**LUCIOLE** conçu spécifi-  
quement pour les personnes  
malvoyantes par le Centre  
Technique Régional pour  
la Déficience visuelle et le  
studio [typographies.fr](http://typographies.fr)

LE GOÛT DE  
NOS MÈRES

*70 déclarations d'amour  
à la cuisine maternelle*

EVA BETTAN

# LE GOÛT DE NOS MÈRES

*70 déclarations d'amour  
à la cuisine maternelle*



© 2021, Éditions Stock / France Inter  
© À vue d'œil, 2021,  
pour la présente édition.

ISBN : 979-10-269-0528-8

ISSN : 2555-7548

À VUE D'ŒIL

6, avenue Eiffel

78424 Carrières-sur-Seine cedex

[www.avuedoeil.fr](http://www.avuedoeil.fr)

*Ce livre est dédié à ma mère.*

*Son souhait, comme le mien, était de transmettre aux jeunes générations un récit des origines à travers cette langue universelle qu'est la cuisine maternelle.*

*Je pense d'abord à mes enfants et petits-enfants, Jean, Édouard, François, Nancy, Philippe, Victoria.*

*Je pense aussi à mes neveux, à mes filleuls, à des jeunes qui m'appellent « tata », et peu nous importe de ne pas avoir de lien du sang.*

*Je pense aux enfants et petits-enfants de ceux qui ont participé à ce livre.*

*Et je pense aussi aux vôtres...*

## Introduction

L'aventure de ce livre a débuté il y a dix ans. L'âge et la fatigue venant, ma mère avait commencé à se désintéresser de la cuisine. En moi, une idée avait alors surgi : « Je veux garder le goût de ma mère ! » Une impulsion plus qu'un raisonnement. Bien plus tard sont arrivés des mots comme : transmission, mémoire, traces, traditions familiales... Sur le moment, je tenais un sortilège. J'allais mettre l'amour maternel en équation culinaire, défier le temps en réveillant l'intérêt de ma mère avec un projet à épisodes qui la ferait sourire : évoquer ensemble ses recettes culte, et puis, si elle en avait envie, nous parlerions d'elle. Chaque soir, nous nous dirions à demain. « À demain, maman... » Ce furent nos contes des mille et une nuits.

Et un jour il n'y a plus eu de conte. Il m'a

fallu des années pour pouvoir reprendre ce projet.

Je m'étais dès le début aperçue, lorsque j'évoquais ma démarche, qu'elle réveillait chez certains des choses profondes. C'est ainsi que je suis passée du singulier au pluriel, du « goût de ma mère » au « goût de nos mères ».

Il n'est pas nécessaire d'invoquer un certain Marcel P. pour savoir tout ce qu'une saveur peut ranimer... Des filles et des fils se souviennent d'un plat, d'un dessert, et tout leur revient : le sourire d'une jeune femme qu'ils appellent « maman », le sentiment d'être aimé et que rien ne peut arriver puisqu'elle est là, un dimanche en famille, un jardin en banlieue, un pays que l'on a quitté...

Je suis allée vers ceux pour qui le lien à leur mère était – ou avait été – essentiel dans leur vie. Parfois, c'était une évidence. Parfois, ce sont des indices ténus qui m'ont mise sur la voie de ceux que j'appelle (et je m'y inclus) des « fils et filles

de leurs mères ». J'ai commencé par mes proches, puis je n'ai pas cessé d'élargir le cercle, jusqu'à des artistes que mon métier de journaliste culturelle m'a fait connaître. Il est arrivé aussi que des personnages de fiction me touchent dans un livre ou un film, et que j'aie envie de me tourner vers son auteur. Pour l'essentiel, cet ouvrage est le fruit d'entretiens à partir desquels j'ai choisi de rédiger les textes à la première ou à la troisième personne. Parmi ceux que j'ai sollicités pour ce livre, certains ont préféré n'être désignés que par leur prénom, et d'autres m'ont fait le plaisir de prendre eux-mêmes la plume.

Chaque texte, ou presque, s'achève par une recette, la plupart détaillées, d'autres un peu moins, le langage des mamans n'est pas celui des chefs étoilés... Une certitude : l'ingrédient principal de ce livre est l'amour filial.

J'ai avancé, sans idée de représentativité, sans savoir où l'évocation d'une re-



cette allait nous conduire. Et cela nous a menés loin. Dans le temps, dans l'histoire, dans la géographie. En France bien sûr, mais également au Maroc, en Italie, en Iran, en ex-URSS, en Égypte, à Salonique... Loin aussi dans la variété des parcours, enfance choyée, ascension sociale, immigration, mémoire retrouvée...

Loin surtout dans la profondeur des sentiments.

Plusieurs choses m'ont frappée.

L'émotion de tous à l'idée d'évoquer une femme capitale pour eux et qu'une trace d'elle demeure, fût-ce par le biais modeste de la cuisine.

Le révélateur de bonheur que peut être un simple plat. C'est la partie solaire, de la relation mère-enfant, que la cuisine fait jaillir.

Le retour vers l'enfance. Ces moments où, au sens propre du terme, l'on retombe en enfance. Ceux qui s'expriment sont eux-mêmes parents, ou grands-parents parfois,

mais c'est l'enfant en eux qui revit à l'évocation du goût de sa mère.

La transmission. Tous ont la certitude de son importance, peu l'ont organisée. « Je n'ai pas les recettes de ma mère ! » Cette phrase, je l'ai entendue plusieurs fois, avec une forme de stupéfaction. Quand les mères sont en pleine forme et qu'on peut les appeler pour leur demander « Comment fais-tu ton gigot ou ta tarte ? », pourquoi y penser ? Et quand les mères faiblissent, souvent on ne veut pas le voir. Comme moi... Nous avons tout le temps, n'est-ce pas ? Les mères sont éternelles.

C'est un livre fraternel et accueillant que celui-ci. Dans l'idéal, il serait sans fin. Le mot « fin », *the end*, n'est magique que dans les vieux films en noir et blanc. Mais si, en le lisant, vous souriez en pensant au goût de votre mère, alors le but est atteint, vous prolongez l'aventure. Et la vie continue...

*Eva Bettan*

## La poussette

*Son sourire était léger. Elle avait pris l'air détaché de celle qui se prête à ma nouvelle lubie. Nous étions si proches que la pudeur entre nous n'en était que plus grande. Elle allait donc me donner ses recettes et se raconter un peu, entre deux gorgées de thé, mais pas pour la postérité puisque, bien sûr, nous avions tout le temps. Et son regard semblait me signifier : « Si cela peut t'aider, ma fille... »*

Sur la photo en noir et blanc, on peut voir une jeune femme mince. Son tailleur cintré à la taille est noir, de même que son sac, ses gants ; un foulard, noir lui aussi, entoure son cou. Le décalage est choquant entre cette tenue de grand deuil et son visage à l'arrondi encore juvénile, aux traits doux. La

gravité de son regard vous cueille. L'objectif d'un photographe de rue qui officiait régulièrement sous les arcades du boulevard Mohammed-V, une des artères principales de Casablanca, l'a saisie alors qu'elle avance avec une poussette. Dans la poussette, c'est moi.

L'instantané a la puissance d'évocation d'une image de cinéma, mais la réalité était moins romanesque.

Veuve à vingt-sept ans, avec deux filles en bas âge... Notre maison était différente de celle des autres enfants, un foyer sans homme et plein de femmes qui n'avaient qu'un but : nous choyer, ma sœur et moi. Au sein de ce matriarcat, ma mère était la « tête ». C'est elle qui prenait les décisions, gérait le budget, s'occupait des démarches administratives, c'est elle qui négociait avec le « dehors ».

Ma grand-mère maternelle, Esther, régnait sur la cuisine ; ma tante Hannah démêlait les longs cheveux de ma sœur avec une

patience infinie ; ma grand-mère paternelle, Lidicia, était très âgée, nous lui rendions visite chaque jour dans sa chambre. Après la mort de son mari, ma mère avait voulu adoucir le chagrin de sa belle-mère en lui faisant partager la vie de ses petites-filles. Elle a vécu avec nous jusqu'au bout. Chez ma mère, la bonté était naturelle.

De même, il lui avait semblé inconcevable de se remarier et de nous imposer un beau-père. Je me dis souvent qu'elle a connu une vie très « XIX<sup>e</sup> siècle » alors que, par son ouverture d'esprit, elle était en avance sur son temps... Ne croyez pas pour autant à une femme de devoir austère, au contraire, elle était tendre, elle était l'amour total, elle était joyeuse, elle avait un rire enfantin.

Une chose encore, qui chaque fois que j'y pense me serre le cœur et que je ne sais comment qualifier... Sa vie pas assez vécue l'a laissée éternellement du côté de la jeunesse.

À la sortie de l'école, je la trouvais plus

lumineuse que les autres mères. Elle m'épatait, elle n'a jamais cessé de m'épater...

Et la cuisine, alors ? Elle y a fait des débuts remarquables à cinquante ans, après la disparition de sa mère. Mais elle a toujours très bien su faire le pain, le pain aux graines d'anis de son enfance.

E. B.