



Stéphanie Schwartzbrod

La Cuisine de la consolation

RÉCITS ET RECETTES

ACTES SUD

LE POINT DE VUE DES ÉDITEURS

Dire adieu à celui qui part, célébrer sa mémoire, apprivoiser l'absence... Si, d'une culture à l'autre, les rites funéraires diffèrent, la cuisine joue souvent un rôle important pour les personnes endeuillées. Telles les saveurs de l'enfance capables de raviver des souvenirs enfouis, la nourriture permet de se connecter avec ce qui n'est plus. Elle est un pont entre les vivants et les morts.

Manger n'est plus seulement apaiser sa faim, se régaler, c'est aussi créer un lien avec quelque chose de plus profond. C'est rassembler, réconforter, donner de l'espérance, consoler.

Plus de 90 recettes traditionnelles et familiales – accompagnées d'adresses où se procurer les ingrédients les moins communs – agrémentent les témoignages d'hommes et de femmes de tous les continents et réchauffent les âmes.

LA CUISINE DE LA CONSOLATION

STÉPHANIE SCHWARTZBROD

Stéphanie Schwartzbrod est comédienne de théâtre et autrice de sept livres de cuisine dont Saveurs sacrées, paru en 2007 et La Cuisine de l'exil, paru en 2019, tous deux aux éditions Actes Sud.

DU MÊME AUTEUR

LA CUISINE DES ENFANTS (en collaboration avec Delphine Schwartzbrod),
Librio n° 323, 1999.

LA CUISINE BIO, Librio n° 494, 2001.

LA CUISINE DES FÊTARDS, Librio n° 495, 2001.

TOUT BON, TOUT BIO ! RECETTES VITAMINÉES POUR ÉCOLOS GOURMETS
(avec des photographies de Renaud Pennelle), Librio n° 715, 2005.

SAVEURS SACRÉES. RECETTES RITUELLES DES FÊTES RELIGIEUSES, Actes Sud,
2007.

PRODUITS ET RECETTES BIO DE A À Z (en collaboration avec Katell Maitre),
Minerva, 2009.

LA CUISINE DE L'EXIL, Actes Sud, 2019.

© ACTES SUD, 2024
ISBN 978-2-330-18669-2

Photographie de couverture : © Adobe Stock

STÉPHANIE SCHWARTZBROD

La Cuisine
de la consolation

récits et recettes

ACTES SUD

*pour celle qui ne le lira pas mais qui peut-être,
là où elle est, sait*



L'idée de manger à sa place des choses qu'il aimait me réconfortait. Je connaissais la saveur de ces aliments, le plaisir qu'il en tirait et j'imaginai que par quelque étrange principe de vases communicants entre morts et vivants, il pourrait reprendre, grâce à cette collation, des forces pour la suite de son voyage. Manger serait aussi une manière de tromper le vide qui prenait lentement place en moi et dont j'avais à peine commencé à prendre la mesure sur le chemin qui me ramenait à la maison.

ANNE PAULY, *Avant que j'oublie*

Tout commence comme cela. Un soir, je vois un spectacle qui parle de la mort et des rites qui pourraient exister pour aider à surmonter la douleur. Le spectacle s'appelle *Sacre*. Sur scène, les comédiens évoquent des morts qui leur ont été proches et inventent ensemble des rituels pour apaiser leur peine. Ils dansent, chantent, racontent des blagues. Il y a beaucoup de bougies. À un moment donné, ils cassent les murs, enlèvent les lattes du parquet, interpellent le public. Soudain, un comédien raconte comment une amie, qui cuisinait extrêmement bien, a préparé des centaines et des centaines de raviolis peu de temps avant sa mort et les a congelés.

Depuis, chaque année, ses amis se réunissent et décongèlent quelques raviolis pour les manger ensemble en souvenir d'elle.

Ce soir-là, me vient l'envie d'écrire un nouveau livre autour du lien entre la cuisine et la mort.

Je me souviens d'un extrait d'un documentaire que j'avais regardé pendant que je répétais *Les Cercueils de zinc* de Svetlana Alexievitch dans lequel on voyait des familles manger sur des tables en pierre devant la tombe de leurs fils, leurs maris, leurs frères qui étaient morts pendant la guerre en Afghanistan. Je revois la pomme, le couteau, les tranches de pain noir, les cornichons malossol, le hareng,

les petits verres de vodka et les gens réunis autour de la table qui trinquaient avec la tombe.

Je me souviens de cette professeure d'hébreu qui nous avait raconté qu'après un deuil, les endeuillés n'ont pas le droit de préparer à manger et que ce sont les proches qui pendant sept jours les nourrissent. Je commence à effectuer des recherches. Je lis qu'on appelle cette semaine Shiv'ah, "la semaine de la consolation", et ce mot m'apaise déjà. Je ne sais pas pourquoi. J'aime cette idée que la cuisine se fasse consolante.

Consoler. Apaiser la peine. Réconforter. Donner du sens. Donner de l'espérance.

J'effectue des recherches, je lis des articles, j'écoute des émissions. Des images me poursuivent. Cette Japonaise qui raconte qu'en cuisinant un plat que lui préparait sa grand-mère, elle a la sensation que ses mains cuisinent avec elle. "C'est très tactile, très concret", explique-t-elle, sa grand-mère reprend la main. Elle confirme mon intuition que la nourriture peut devenir un des meilleurs moyens de se connecter avec ses morts.

J'apprends qu'en Thaïlande, les endeuillés confectionnent des livres qu'ils nomment "livres de cuisine funéraire". Ils sont remplis des meilleures recettes du défunt mais également de tous les souvenirs de l'époque où ses plats étaient savourés. Le jour de l'enterrement ils sont distribués par la famille à tous ceux qui sont présents.

Je découvre l'histoire des Torajas, ce peuple d'Indonésie, qui vivent durant des mois avec leurs morts avant de les enterrer puis de les déterrer chaque année afin de passer encore une fois un moment avec eux. Sur une photo, je vois une petite fille morte, de deux ans à peine, entourée de ses frères et sœurs qui la caressent et jouent avec elle.

Ailleurs, la mort peut être beaucoup plus simple, faire moins peur, ne pas être cachée, enterrée.

Dans beaucoup de cultures, la cuisine est un pont entre les vivants et les morts. Une femme raconte que sur les autels d'O-bon, la fête des morts japonaise, se trouvent toujours une aubergine et un concombre piqués chacun par quatre bâtons en bois pour figurer une vache et un cheval. Le cheval "concombre", pour que le mort revienne plus vite du royaume des morts, la vache "aubergine", pour qu'il reparte en prenant son temps. Ainsi, la nourriture se fait chemin pour retrouver les défunts. Je retrouve dans tous ces rituels le côté sacré de la nourriture qui m'avait tant touchée quand j'avais écrit *Saveurs sacrées*.

Manger n'est plus seulement se nourrir, apaiser sa faim, se régaler, c'est aussi créer un lien avec quelque chose de plus profond, la foi, l'invisible, la pensée d'une morte. Je pense très vite à ma mère. Ma mère était la cuisine. J'ai réalisé depuis peu que son amour passait entièrement par sa cuisine, elle n'était pas douce, elle n'était pas tendre. C'était une grande taiseuse qui se tenait droite et manifestait très peu de signes d'affection mais elle nous nourrissait, elle nous régalaient... toujours. Et quasiment jusqu'au bout. Sa cuisine était sa manière de nous manifester toute son affection qui était immense. Je me rends compte que mon envie d'écrire ce livre a un lien très fort avec elle qui est morte il y a plus de quatre ans. La mort, la cuisine, c'est elle, avant tout. Je me fais cette réflexion mais ça ne me dit rien de plus. J'ai mis au jour ma mère et la consolation qui sera dans le titre du livre, j'en suis sûre maintenant. Je ne pense pas encore que j'aie besoin d'être consolée.

Je commence les entretiens. Mes amis me guident vers des personnes qui viennent de pays où il existe un lien très fort entre la nourriture et la mort. Et ces rencontres me nourrissent d'images fortes.

Un village qui s'active dès le dernier soupir pour commander la viande, faire lever le pain, fabriquer le cercueil,

réserver les musiciens, réciter le chapelet, préparer la toilette de la morte.

Des sachets remplis de café, de sucre et de figues juteuses du jardin apportés pour que les proches de la défunte n'aient pas à s'occuper de choses matérielles.

Un cercueil en bois placé à l'intérieur d'un autre en fer en raison du Covid. Qui se cognent jusqu'à l'insupportable.

Des fruits qu'on épluche à peine afin d'en découvrir la chair et d'en révéler le parfum car si les défunts ne peuvent pas manger, ils peuvent sentir. Et qu'ils ont beaucoup d'imagination.

De la nourriture blanche pour chasser le noir.

Du temps arrêté, du temps nécessaire pour reprendre des forces. Sept jours à raconter le mort, à se retrouver, prier, manger tout ce que chacun apporte. Sept jours comme les jours de la Genèse pour réinventer un nouveau monde désormais, sans l'absent.

Des lentilles sans aucune fente car devant la mort il vaut mieux se taire.

Des tambours qui appellent : "Viens ! Viens ! Viens !"

Un premier rang vide devant le spectacle, c'est la place des fantômes, un verre de saké qui s'est vidé durant la nuit, une grand-mère qui dit : "Tu vois, il boit" et l'enfant qui s'émerveille.

Des danses en Louisiane autour du cercueil.

Des danses au Japon pendant les fêtes d'O-bon, les corps qui s'enlacent et les enfants qui naîtront neuf mois plus tard parce que pendant la mort, il y a aussi la vie.

Des cahiers de recettes d'une grand-mère disparue, sauvés plus que tout, au milieu des bombes qui pleuvent sur Kyiv.

En Haïti, des *guédés* qui ont besoin d'être réchauffés avec le piment et le rhum parce qu'ils ont froid.

Des lumières qui flottent dans la nuit du Japon.

Des cimetières avec leurs chemins éclairés de centaines de bougies et décorés de milliers de fleurs orange et jaunes au Mexique.

Des pains qui dansent au Liban sur la plaque de cuisson dans le jardin des endeuillés afin de faire danser la vie pour ceux qui restent.

Des *calaveras* et les têtes de mort qui deviennent un sujet d'amusement.

L'autel de la mère de Paola et tous ses objets et ses images qui la relie à elle.

En retranscrivant mon premier entretien, je me rends compte que j'ai oublié de poser la question qui me paraît soudain essentielle : quel est ton rapport avec tes morts ? Au troisième entretien, j'envie mon interlocutrice qui semble avoir tissé des liens avec l'invisible. Au cinquième entretien, je réalise que ma mère est de plus en plus présente et que certaines des défunt(e)s dont on me parle font écho au souvenir que j'ai d'elle. Au dixième entretien, à force de côtoyer la mort et d'entendre tout ce que chacun invente, je me sens apaisée.

Je réalise que les rituels sont comme des sons de cloche qui nous rappellent à quelque chose, des tuteurs qui nous tiennent droits, qui nous contiennent et nous libèrent. Que la cuisine qui est quelque chose de si important pour moi peut être porteuse d'autres traces et que l'on peut retrouver quelqu'un à travers la nourriture. L'idée que la cuisine soit amour, mémoire, consolante, me reconforte. Et soudain, je me souviens que quand j'étais petite, j'avais un lien très fort avec une vieille dame qui était l'assistante dentaire de mon père dont le cabinet se trouvait au milieu de notre appartement. Elle me gâtait chaque jour de bonbons et de gâteaux et je lui disais souvent : "Quand tu seras morte, je déposerai des gâteaux sur ta tombe."

Cette histoire me vient de loin.

Sauf indication contraire, les proportions sont pour 4 personnes.

SABRINA (CROATIE)

“Chacun regarde le défunt, discute avec lui, passe un temps dans la chambre, le prend en photo. Je trouve que c’est une manière très douce de s’approprier la mort. Qui fait du bien.”

Sabrina est la première personne que je rencontre. Nous avons bu ensemble une tasse de thé avec A., une amie commune chez qui j’aimais aller enfant car elle venait d’une famille nombreuse très croyante qui me fascinait et m’apaisait. Sabrina était arrivée chez elle un jour, par hasard, alors que nous refaisions le monde, comme toujours. A. m’a conseillé de l’appeler car, dans ses souvenirs, il lui était arrivé quelque chose d’incroyable à ce sujet. Sabrina est née en Croatie mais a grandi à Paris et voyage à travers le monde pour promouvoir et organiser des pèlerinages à Medjugordjé, village de Bosnie-Herzégovine dans lequel la Vierge Marie serait apparue régulièrement depuis 1981. Elle vit dans un des HLM en brique des années 1930 qui bordent le périphérique, porte d’Orléans. Son appartement est rempli de tableaux et d’objets. Je reconnais aussitôt l’atmosphère slave qui me touche toujours. Dans son salon trône un grand bureau encombré. Un peu partout, sur les murs, les étagères, des icônes éclairent la pièce. Sabrina est

une belle femme brune qui semble vivre à cent à l'heure. Elle est très chaleureuse et m'accueille comme si nous nous connaissions depuis très longtemps. C'est mon premier entretien, je ne sais pas très bien où je vais. Je n'ai pas construit de questionnaire car je ne sais pas encore comment tirer le fil. Étrangement, je n'ai pas besoin de lui poser la moindre question, elle sait ce que j'attends d'elle et commence aussitôt à me raconter la mort de sa voisine :

“Rougea était vraiment une femme délicieuse, une femme de la terre. Elle avait beaucoup d'enfants et avait travaillé toute sa vie. Quand elle a commencé à ressentir des douleurs au ventre, elle a pensé que ce n'était rien, des aigreurs d'estomac ou quelque chose qu'elle n'avait probablement pas digéré. Elle s'est soignée avec des plantes comme elle le faisait toujours. Des remèdes de bonnes femmes. Comme les douleurs ne cessaient pas, elle a fini par aller voir un médecin, mais il était trop tard. Sa famille a voulu lui cacher qu'elle avait un cancer de l'estomac en phase terminale mais elle n'était pas bête. Et donc, ça a été...

À Medjugordjé, elle habitait à dix mètres de chez moi. Mes fenêtres donnaient sur les siennes, et pendant des jours et des jours, je l'ai entendue gémir, c'était absolument terrible. Et en même temps, étrangement, cela a été une expérience extraordinairement forte car tous les jours, je voyais ses filles et belles-filles venir, à tour de rôle, s'occuper d'elle et de sa maison qui était toujours incroyablement propre.

À partir du moment où elle a cessé de respirer, en quelques instants, toutes les femmes de la rue sont arrivées dans sa maison. Comme j'allais souvent dire le chapelet avec elle, elles me l'ont mis entre les mains pour que je le récite à son chevet, pendant qu'elles préparaient sa toilette, mais je pleurais tellement que j'étais incapable de réciter quoi que ce soit. Alors, elles m'ont laissée pleurer et une

des femmes a pris le chapelet. Certaines priaient, d'autres préparaient le corps et pendant ce temps, les hommes s'activaient dans la rue. J'entendais celui qui négociait avec le menuisier pour le cercueil, celui qui appelait la personne qui devait venir pour la musique, celui qui téléphonait au boucher et qui demandait à sa femme : « Combien de kilos ? » et sa femme, en train de laver Rougea, lui criait quelque chose et il répétait au téléphone le poids de viande dont ils auraient besoin le lendemain.

Tout le monde savait ce qu'il avait à faire, et pourtant je suis certaine que personne ne s'était mis d'accord pour savoir ce que chacun ferait quand elle mourrait. La famille pouvait être occupée à être ensemble, à pleurer, à prier, c'étaient les gens du hameau qui s'occupaient de tout l'aspect technique de l'organisation des funérailles. Et comme j'étais celle qui habitait le plus près, et que je n'étais pas très utile pour faire la toilette, j'ai récupéré la vingtaine de petits-enfants et je les ai emmenés chez moi. Ils pleuraient tous. Moi aussi. Il fallait absolument que je trouve quelque chose pour les occuper alors je leur ai dit : « Vous pourriez par exemple me raconter un événement amusant avec votre grand-mère parce qu'elle était très drôle. » C'est vrai, c'était une femme pleine de vie. Et effectivement, ils me racontaient des choses très drôles et on riait mais soudain, on se souvenait qu'elle était morte et on pleurait.

Les obsèques ont eu lieu le lendemain. Chez moi, il y avait un petit auvent, où une partie des convives ont été installés, car c'était à quelques mètres seulement de chez elle. Certains se tenaient dans la cour, d'autres, dans la rue qui avait été bloquée pour l'occasion. De longues tables étaient installées un peu partout. Une femme a pris toute ma vaisselle et beaucoup de choses ont été préparées dans ma cuisine. C'était une expérience très forte de voir les femmes de ce hameau qui prenaient sur elles de préparer

le repas, de faire le café et de recevoir les gens qui venaient exprimer leurs condoléances. Il en arrivait constamment, de partout. Cette femme venait d'une grande fratrie, son mari aussi, leurs enfants étaient mariés et eux-mêmes parents, c'étaient de grandes familles avec une multitude d'enfants. Ils étaient tous très dignes. Je ne sais pas si chez nous un ministre aurait eu autant de gens pour son enterrement, que cette petite mamie Rougea. Je les ai vus s'activer pendant des heures et des heures et tout au long de la journée, ils n'ont cessé de préparer du café et de servir de la limonade.

Je voyais chaque personne qui venait exprimer ses condoléances arriver avec des sachets. Dans ces sachets, il y avait le plus souvent un paquet de café, une boîte de sucre, des biscuits, des fruits, du sirop. C'est très délicat parce que toutes ces familles étaient très pauvres. C'est une coutume en Croatie et en Bosnie, quand quelqu'un vient de mourir, les gens savent très bien que les endeuillés n'ont pas toujours les moyens d'acheter du café, du sucre et des biscuits pour tous ceux qui vont venir les réconforter. Alors ce sont eux qui amènent tout. Ils savent parfaitement que chaque membre de la famille va avoir, pendant un certain temps, des gens qui vont venir les retrouver, discuter, prier, pleurer ensemble, pour un temps de consolation. Les sachets qui arrivent en nombre sont partagés par les membres de la famille et chacun d'eux repart avec un ou plusieurs sachets. Cela dépend de la quantité qui a été amenée. Comme nous étions en plein été, les gens apportaient ce qu'ils avaient cueilli sur les arbres de leur jardin ou dans leurs potagers. Mais si cela s'était passé en hiver, cela aurait été d'autres choses. Ce jour-là, ils apportaient des pêches ou des figues.

Elle a été enterrée le lendemain, il faisait horriblement chaud. Toutes ces émotions... J'avais tant de peine, je sentais la migraine qui montait, c'était abominable. Une

relation très forte s'est créée avec cette famille, on est beaucoup dans l'affectif dans ces pays-là. J'étais devenue comme une des filles de Rougea.

Le repas des funérailles n'était pas compliqué. Personne ne savait exactement combien de personnes allaient venir. Ils avaient préparé une sorte de pot-au-feu croate. Dans une énorme marmite, ils avaient fait cuire une viande qu'ils appellent du *younatina*. C'est ce qu'on trouve le plus facilement là-bas, ce n'est pas du veau, ce n'est pas du bœuf, mais une espèce de bœuf adolescent, c'est moyennement bon comme viande, mais c'est la viande qu'on trouve là-bas. Ils ont préparé un énorme pot-au-feu avec cette viande-là, des oignons, des carottes, des navets, des poireaux, des pommes de terre. La soupe permet d'avoir du bouillon mais aussi de la viande et des légumes. C'est un plat complet. Dans cette région, nous mangeons beaucoup de potées, de cassoulets, des espèces de pot-au-feu avec diverses viandes, comme du poulet ou du bœuf, mais aussi beaucoup de salades.

Les femmes avaient préparé des salades de chou blanc râpé ou des salades de grosses tomates coupées en rondelles avec celles qu'elles avaient ramassées dans leurs jardins. Avec la chaleur, la salade verte se flétrit très vite, il n'y en avait pas. C'étaient des salades faciles à préparer, des choses simples mais délicieuses. Elles avaient également apporté de grands rouleaux de pain absolument extraordinaires qu'elles avaient fait cuire chez elles. Si tu manges ce pain arrosé d'huile d'olive, tu n'as pas besoin d'un repas plus important que ça. Et puis tout le monde a amené du vin et de l'eau-de-vie fabriquée à la maison. Cela a été un repas simple, préparé avec amour et en quantité car personne ne peut savoir à l'avance quel sera l'appétit des uns et des autres.

Le lendemain, j'avais hâte qu'ils partent tous parce que j'avais une migraine abominable. Je suis restée enfermée dans

ma chambre, c'était comme si j'avais été dans le coma pendant deux ou trois jours. Mes deux enfants étaient petits, mon mari était en France. Pendant ces deux ou trois jours, ils n'ont jamais eu faim, n'ont jamais passé une journée sans prendre une douche. Tout le hameau s'est occupé de mes enfants, c'était complètement incroyable. Le matin du troisième jour, je me suis levée et j'ai été dans ma cuisine qui était propre comme si une fée du logis était passée. Ils avaient utilisé beaucoup de mes affaires pour préparer le repas, les voisines étaient venues et avaient tout nettoyé dans un calme absolu. Sur la table, j'ai trouvé un des sachets apportés par les nombreux visiteurs. Et ça m'a bouleversée. J'ai les larmes aux yeux en pensant qu'ils ont déposé un des sachets qu'ils partagent seulement avec la famille proche."

Aujourd'hui encore Sabrina est émue en me racontant le moment où elle a trouvé le sachet, je l'interroge sur son histoire que je ne connais pas très bien, on ne s'est croisées qu'une seule fois. Elle me raconte sa naissance en Croatie, son village proche de la Hongrie, les terres fertiles, les rivières gorgées de poissons, son arrivée à Paris, son enfance en France puis elle me parle des morts de sa famille.

"Quand ma grand-mère est morte, nous nous sommes retrouvés autour d'un repas chez une de mes tantes, toute la famille est venue. Mais nous sommes une famille beaucoup plus petite. Elle est morte aux États-Unis. Elle a été incinérée et ma tante est revenue de San Diego avec l'urne dans ses bagages. C'est un cauchemar pour moi de penser à ma tante qui revient des États-Unis avec dans son sac les cendres de sa mère, ça me donne le vertige. C'était une telle femme, si belle... c'est inimaginable. Beaucoup de gens se sont rendus au cimetière mais peu sont venus à la maison, en dehors des proches. Ma tante avait préparé

un *choubarats*, un ragoût qui cuit longtemps avec différentes viandes, du porc, du bœuf, du mouton et beaucoup d'oignons dans de grandes marmites au feu de bois, avec beaucoup de paprika. C'est un ragoût extrêmement relevé, très proche de ce qu'on peut manger en Hongrie.

À Medjugordjé, c'était beaucoup plus ouvert, tout le monde était invité. Le corps de Rougea a été exposé pendant vingt-quatre heures, les gens entraient, l'embrassaient, la touchaient, passaient du temps avec elle. Je me souviens que quand le jeune fils d'amis est mort dans un accident de moto, toute son école est venue. Les enfants, même tout petits, rentraient et passaient du temps avec lui. Que ce soit cette très vieille dame ou ce jeune homme qui avait quatorze ou quinze ans, cela ne change rien, la mort, là-bas, fait partie de la vie. C'est beaucoup moins dramatique qu'en France, chacun voit le défunt, discute avec lui, passe un temps dans la chambre, le prend en photo. Je trouve que c'est une manière très douce de s'approprier la mort. Qui fait du bien.

Mon père est mort en quelques jours du Covid. Ils l'ont tout de suite mis dans un sac en plastique, dans le pyjama dans lequel il avait rendu l'âme, puis dans un cercueil en zinc qui a été scellé et qui a été mis dans le cercueil que j'avais acheté pour lui. S'il n'y avait pas eu le Covid, il y aurait eu des milliers de personnes à son enterrement mais en raison des restrictions, nous étions seulement une quinzaine de personnes. Beaucoup de gens sont venus à la messe, mais ils n'avaient pas le droit de s'approcher, ils nous ont fait un petit signe de loin. Cela a été abominable. Je crois qu'on fait moins facilement le deuil de quelqu'un qu'on n'a pas vu, embrassé, lavé, habillé, qui est juste aseptisé. Quand on s'occupe de nos morts, on a le temps de leur dire au revoir. Alors que là, j'ai vu arriver ce cercueil et durant tout le chemin pour aller au cimetière, j'entendais le cercueil en zinc qui cognait contre celui en bois.

C'était l'horreur. Il a été enterré le jour de mon anniversaire. Mes cousins avaient préparé un énorme *fis paprikas*, une grande soupe de carpes car nous venons d'une région traversée de rivières. Et un gâteau d'anniversaire...

La chose commune entre le *choubarats* qui a été préparé pour ma grand-mère, le *fis paprikas* des obsèques de mon père et le *lécho* de Medjugordjé, c'est que ce sont des plats uniques. C'est facile à préparer et c'est facile à manger. On peut en cuisiner de grandes quantités et ainsi beaucoup de gens peuvent venir déjeuner avec nous. Ce sont vraiment des repas de partage.

À Medjugordjé, région agricole, les gens ont longtemps vécu de leur terre et avaient l'habitude chaque année de bénir les champs. Une fois par an, une messe est célébrée dans le cimetière qui est entouré de champs à perte de vue. Même si aujourd'hui il y a bien moins de cultivateurs, il y a toujours beaucoup de monde à cette bénédiction. Durant cette messe, le prêtre bénit autant les vivants que les défunts et les cultures à venir. J'ai demandé à un ami franciscain qui est historien si c'était lié aux divinités anciennes et à la fertilité. Il a démenti : « Non, c'est catholique ! » Je n'aurais pas dû lui demander. C'est clair que c'est quelque chose qui avait été adapté et que cela venait d'une tradition païenne. Elle demeure encore. Quand je m'y rendais avec mes amis, on se plaçait tout près de la tombe de leur famille. Cette messe dite dans le cimetière relie les vivants, les défunts et la nature. Je pense que dans le temps les gens amenaient des choses à manger. Aujourd'hui, on mange après la cérémonie dans les maisons.”

Sabrina me donne beaucoup de détails, j'imagine les rivières remplies de poissons, les voisins qui s'interpellent dans la rue, les sachets apportés, les grandes tables au milieu de la rue, les tomates gorgées de soleil, les pêches, les figues

mûres, la migraine qui monte, les bénédictions des champs à l'intérieur des cimetières. J'aime sa manière de raconter, ses tournures de phrases. J'aime cette histoire de sachets, je me demande comment je vais faire pour trouver la recette du *fis paprikas*... Comme d'habitude, je n'ose pas la lui demander. À la maison, en retranscrivant son récit, je me rends compte que je ne lui ai pas posé la question qui me paraît soudain essentielle : quel rapport a-t-elle avec ses morts ? Je sais qu'elle est extrêmement croyante et donc je me demande quel lien particulier elle entretient avec ses morts, forcément très différent de ceux qui ne croient pas. Je m'en veux de ne pas lui avoir posé cette question. Il faut absolument que je la rappelle et que je lui demande. Cela fait plusieurs semaines, je remets sans cesse à plus tard.

Mais malgré toutes mes relances, étrangement elle n'a jamais répondu à ma question. Depuis, je n'ai jamais oublié de la poser à tous ceux que j'ai rencontrés.

RECETTES

ENTRÉE

USTIPCIS ET KAJMAK

Préparation : 20 min

Ustipcis

- 150 g de farine • 1 yaourt nature • 1 œuf
- ½ cuillère à café de sel • ½ sachet de levure chimique
- huile pour friture

Kajmak

- 100 g de fêta • 100 g de beurre mou
- 10 cl de crème fraîche • 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 pincée de paprika

Dans un saladier, battez l'œuf puis ajoutez le yaourt, le sel, la farine et la levure. Mélangez bien afin qu'il n'y ait aucun grumeau. Versez de la pâte dans une cuillère à soupe et aidez-vous d'une autre cuillère à soupe pour la faire glisser dans l'huile bouillante. Retournez les *ustipcis* au bout de 3 minutes quand ils commencent à être bien dorés. Servez avec la sauce typique des Balkans : le *kajmak*. Dans un bol, fouettez le beurre qui doit être bien mou puis ajoutez la féta émiettée, la crème et le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement et servez avec les *ustipcis*, saupoudrés de paprika.

PLAT

FIS PAPRIKAS

Préparation : 65 min

- 500 g de poisson d'eau douce si possible : carpe, truite, perche au choix ou des darnes de poissons blancs bien charnus
- 75 cl d'eau • 2 oignons • 1 gousse d'ail hachée
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe d'huile • 1 cuillère à soupe de paprika doux
 - $\frac{2}{3}$ de cuillère à soupe de paprika fort
 - 15 cl de vin blanc • 1 piment
- 400 g de tagliatelles fraîches • une noisette de beurre • sel, poivre

Épluchez et émincez finement les oignons puis faites-les revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez les deux paprikas mélangés, le concentré de tomate et l'ail. Versez l'eau, du sel, le poisson coupé en morceaux et laissez mijoter pendant 45 minutes. Ajoutez le vin blanc et le piment émincé dont vous aurez préalablement bien ôté les graines pour qu'il ne soit pas trop fort et laissez encore mijoter 15 minutes. Quelques

minutes avant de servir, versez les tagliatelles dans la marmite, et laissez-les cuire le temps indiqué sur le paquet. Égouttez-les, versez dans un plat avec une noisette de beurre et servez avec le poisson.

DESSERT

MAKOVNJACA (GÂTEAU AU PAVOT)

Préparation : 3 h

Pâte

- 500 g de farine • 10 g de levure de boulanger • 20 cl de lait
- 50 g de beurre mou • 50 g de sucre • 2 jaunes d'œufs
- zeste de ½ citron • 1 pincée de sel

Farce

- 250 g de graines de pavot • 100 g de sucre
- 25 g de beurre fondu • 3 cuillères à soupe de miel
- 1 œuf + 1 blanc • 40 g de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de rhum • 25 g de noix hachées
- ½ cuillère à café de cannelle • zeste de ½ citron

Glaçage

- 1 jaune d'œuf • 2 cuillères à soupe de sucre glace

Dans un bol, faites gonfler les raisins dans deux cuillères à soupe de rhum et assez d'eau pour les recouvrir. Dans une tasse, mélangez la levure de boulanger avec 5 centilitres de lait tiède et une pincée de sucre, couvrez et laissez gonfler durant 10 minutes. Dans un saladier, versez la farine, le sel, le zeste de citron, les jaunes d'œufs, le beurre, le lait et le contenu de la tasse. Pétrissez durant environ 15 minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle bien des doigts. Recouvrez d'un torchon et laissez monter durant 1 heure. Pétrissez à nouveau, recouvrez et faites monter la pâte durant encore 1 heure.

Égouttez les raisins secs et mélangez-les avec les graines de pavot, l'œuf et le blanc, le sucre, le miel, les noix hachées, le zeste de citron, la cannelle et le beurre fondu.

Faites préchauffer le four à 180 °C. Étalez la pâte puis recouvrez-la de la farce au pavot, en laissant 2 centimètres sur les bords. Roulez-la délicatement sur elle-même. Mélangez un jaune d'œuf avec le sucre glace et dorez le roulé avec cette préparation à l'aide d'un pinceau. Enfourez et laissez cuire durant 40 minutes.

POUR ALLER PLUS LOIN

Bernard Berthod, *Rites funéraires catholiques*, Fage, 2019.

Sabrina Čović Radojičić, *Je voulais aider le Ciel à sauver le monde... alors j'ai organisé des voyages. Souvenirs d'une organisatrice de pèlerinages*, Sacramento, 2014.

*Quand la lumière tombe,
Que tombe ta mère dans la tombe
S'égrènent, à rebours d'aubes, tes jours.
Sous l'arbre dépouillé du temps
Vieille enfant, tu sanglotes*.*

Ma mère est née en 1935, avec une malformation que les médecins n'ont pas su alors reconnaître. Ni soigner.

À quarante ans, ses reins se sont définitivement arrêtés de fonctionner. J'avais huit ans.

Je me souviens du jour où je suis rentrée de l'école après sa première dialyse. Elle était allongée sur son lit, nauséuse, migraineuse, mes sœurs aînées et mon père étaient autour d'elle et j'ai réclamé un franc pour acheter mon pain au chocolat. Ils m'ont tous traitée d'égoïste. Pour une fois, je pouvais m'en passer. Mais je n'ai rien lâché, j'ai insisté jusqu'à obtenir gain de cause. Ce jour-là, le pain au chocolat avait un goût amer, ma honte à jamais.

* Sylvie Fabre, "Litanie de la vieille enfant", in *Pays perdu d'avance*, L'Herbe qui tremble, 2019.

La fistule qui déformait son bras toujours bronzé que je ne cessais de regarder. La dialyse qui revenait invariablement trois fois par semaine.

Le lundi, le mercredi, le vendredi.

Sa première greffe. C'était l'hiver, un peu avant Noël. J'avais onze ans. Le départ dans la nuit, la peur pour la première fois de ne pas la retrouver au réveil. J'avais découpé une crèche dans des boîtes de lait Candia pour égayer sa chambre. Un mois de solitude dans une chambre stérile. Puis nos retrouvailles.

Au bout de six ans, la créatinine ne cessait plus de grimper. Retour à la dialyse.

Quand j'avais quinze ans, j'ai entendu mon beau-frère dire qu'elle ne passerait pas l'année et n'ai plus cessé de trembler. À dix-sept ans, quand mes copines allaient au café après les cours, je n'avais envie que de la retrouver dans la cuisine pour boire le thé avec elle. Mais à dix-huit ans, je suis partie à Paris, faire du théâtre. Mon exil à jamais.

Sa deuxième greffe. C'était le printemps.

Au bout de six ans, la créatinine ne cessait plus de grimper. Retour à la dialyse.

Sa troisième greffe. C'était l'été. Toute la famille était réunie. Mes parents nous avaient invités dans un restaurant que nous aimions particulièrement. Les portables n'existaient pas encore, un serveur nous a prévenus qu'elle avait reçu un appel. En attente d'une greffe, il fallait être disponible vingt-quatre heures sur vingt-quatre, se tenir prête à partir à l'hôpital à n'importe quel moment. On avait laissé le numéro du restaurant à la babysitter qui gardait les enfants de mes sœurs, au cas où. Ma mère avait cinquante-neuf ans, c'était sa dernière chance, on pensait même que c'était de la folie. Mais le rein était compatible.

Je me souviens de son départ dans la nuit. La voir partir et me dire que peut-être, sans doute, je ne la verrai plus. La greffe a tenu trente-cinq ans.

En avril 2019, je suis descendue avec N. et les enfants, chez mes parents, dans la Drôme pour les vacances de Pâques. Mais rien ne s'est passé comme prévu. Elle est restée à Grenoble, trop souffrante. Mon père appelait dix fois par jour pour me dire que ça n'allait pas. Je les ai rejoints, je suis repartie. Je pensais qu'il valait mieux qu'elle reste à la maison, qu'elle meure dans son lit, surtout pas dans cet hôpital qu'elle détestait. Jusqu'au moment où cela n'a plus été possible. J'ai laissé les enfants rentrer avec N., Alma la plus petite ne voulait pas me quitter, je suis retournée à Grenoble avec elle. La retrouver. Trois jours. Je voyais son regard accablé, étonné de s'apercevoir qu'elle n'arrivait plus à se battre, que cette fois-ci, la maladie l'emportait, qu'elle ne serait pas la plus forte. Le dernier jour, je ne me rappelle plus ce que je lui ai dit mais je me souviens que j'ai réussi à lui parler vraiment, ce qui ne m'arrivait plus depuis des années. Nous savions toutes les deux que c'était la fin. En larmes, je lui ai dit qu'elle pouvait partir. J'ai toujours à l'esprit la manière dont elle m'a dit que mon père serait trop malheureux, qu'elle ne pouvait pas le laisser. Je lui ai répondu que si, il arriverait à vivre sans elle, qu'on serait là et puis je l'ai quittée. Mes larmes dans le couloir, refoulées par le regard inquiet d'Alma qui me tenait la main. Mes larmes dans le train qui m'emmenait loin d'elle. Cette fois-ci, c'était vraiment la dernière fois. Et puis l'appel rassurant de mes sœurs quelques jours plus tard, auquel je ne croyais plus. Mais non, elle allait beaucoup mieux. Elle allait s'en sortir. Une fois de plus.

Cinq jours plus tard, je répétais au théâtre pour la reprise de *Sacré sucré salé* que je n'avais pas joué depuis deux ans.

La salle était nouvelle, nous avions réglé les lumières toute la matinée, c'était la pause. À la fin du repas, j'ai regardé mon téléphone. Ma nièce qui était à Grenoble me disait que si je voulais la revoir, c'était maintenant.

J'avais une interview à la radio, le lendemain matin, pour la sortie de *La Cuisine de l'exil*, j'ai annulé les répétitions et je suis partie dans l'après-midi. N. voulait que je lui achète des fleurs blanches de sa part. Mais j'avais tellement peur d'arriver trop tard... Mes sœurs qui étaient descendues pour la journée faisaient le chemin en sens inverse et retournaient à Paris. Les médecins nous avaient fait comprendre que ce n'était plus qu'une question d'heures. Il était entendu que je dormirais avec elle les deux prochaines nuits et que mon père prendrait le relais dans la journée.

Je suis arrivée, elle ne m'a pas reconnue, ou si, peut-être un fugace instant, ses yeux dans les miens, sa tête de morte-vivante qui se tendait vers moi, mais elle ne pouvait déjà plus émettre aucun son, si ce n'est un grognement. Vers 21 heures, les lumières du couloir de l'hôpital se sont éteintes, le silence s'est fait et je me suis raccrochée au son de sa respiration pour me rassurer. Je n'arrivais pas à dormir.

Le lit de camp me faisait horriblement mal au dos. Je me tournais et me retouruais, essayant en vain de trouver une position confortable. Je n'arrivais pas à dormir.

À 3 heures du matin, je cherchais désespérément quelqu'un d'éveillé sur les réseaux sociaux pour parler, faire avancer le temps plus vite, parler, me rassurer. Je n'arrivais pas à dormir.

J'ai entendu les infirmières la retourner vers 6 heures du matin, je l'ai entendue gémir mais je n'arrivais pas à bouger. Et j'ai fini par m'endormir.

Quand, une heure plus tard, je me suis réveillée, il n'y avait plus aucun son dans la chambre.

Rien que le silence.

Je me suis approchée tout doucement du lit, je l'ai regardée, immobile, les yeux et la bouche ouverts, j'ai sonné les infirmières pour être sûre. Je n'ai pas pleuré.

Je suis sortie dans le couloir, et je les ai appelés un à un, mon père qui ne me faisait plus peur, ma sœur que j'admirais toujours, ma sœur avec qui je n'étais plus amie, N. mon amour, A. mon amie d'enfance dont la famille si grande et si joyeuse priait devant l'icône, des amis.

Et j'ai attendu mon père dans la chambre. Il a mis beaucoup de temps à venir. Quand je l'ai vu entrer dans la pièce, je n'ai pas réussi à le serrer dans mes bras car quand même tant de cris, cette sensation perpétuelle d'être toujours en faute, ne s'effacent jamais tout à fait même si, aujourd'hui, nos liens sont apaisés.

Nous sommes restés encore un peu. C'est, je crois, quand nous avons dit au revoir aux infirmières, et surtout merci, que les larmes sont montées mais une fois de plus, je les ai ravalées. Il y avait beaucoup de choses à faire, trouver un prêtre, une église, aller aux pompes funèbres, appeler d'autres gens encore.

J'ai envoyé une photo d'elle me tenant dans ses bras quand j'étais bébé à mes amis, et je leur ai dit qu'elle était partie, j'avais besoin d'être consolée.

Mon père m'a emmenée au restaurant, j'ai mangé trop de cuisses de grenouille.

Ma sœur que j'admirais est arrivée et nous sommes partis tous les trois aux pompes funèbres. Je devais appeler mon analyste pour lui dire que je ne pourrais pas être là à la prochaine séance car ce serait le jour de l'enterrement, mais je savais que si je prononçais ces mots, j'allais éclater en sanglots alors j'ai laissé passer le temps. Je l'ai appelé le jour même.

Et ma sœur avec qui je n'étais plus amie est arrivée. Et nous nous sommes retrouvés tous les quatre dans l'appartement de mon enfance. Il y avait quelque chose d'assez doux à cela. De très doux, même. Un moment d'apaisement dans nos rapports parfois devenus si compliqués. Cette nuit-là, je crois que peu d'entre nous ont dormi.

Je suis remontée le samedi soir à Paris, j'ai pris le dernier train, j'avais envie de rester le plus longtemps possible. Mais la première avait lieu trois jours plus tard, il fallait répéter. Je suis redescendue le lundi matin pour la cérémonie avec N. et les enfants.

À l'église, il y avait ma tante qui s'était fiancée à dix-sept ans, mais plus mon oncle qui avait un sourire si doux.

Celle qui aimait *100 Idées* et celle qui ne voulait plus se nourrir, ses sœurs, étaient déjà parties depuis longtemps. Qui aurait pu imaginer qu'elle serait la dernière...

N. était doux ce jour-là.

FRANÇOISE (JUDAÏSME)

Où vont les morts ? Le seul lieu auquel la Thora fait explicitement référence est un endroit nommé Shéol où descendraient les disparus. [...] Shéol vient d'une racine qui signifie littéralement "la question". On pourrait donc l'énoncer ainsi : après notre mort, chacun de nous tombe dans la question, et laisse les autres sans réponse.

DELPHINE HORVILLEUR,
Vivre avec nos morts

“Les rituels aident à passer des caps.”

L'une des images qui m'ont donné envie d'écrire ce livre est celle d'endeuillés assis par terre, à qui des amis ou des voisins apportent à manger. J'appelle Y. avec qui j'étais à l'école de Chaillot dirigée alors par Antoine Vitez et qui est aujourd'hui rabbin. Le théâtre mène à tout... Il me raconte des choses assez passionnantes. Je prends des notes et depuis je ne cesse de me reprocher de ne pas l'avoir enregistré car j'ai le souvenir qu'il m'a raconté quelque chose d'important mais je n'arrive plus à mettre des mots dessus.

Il me parle de la lentille qui est beaucoup utilisée dans les plats du deuil parce qu'elle est ronde et sans aucune fente, comme une bouche fermée.

Devant le deuil, il vaut mieux se taire.

Je ne sais pourquoi mais depuis cette image me poursuit. Il me parle de la manière dont il a essayé de se soustraire à la Shiv'ah quand sa mère est morte car il n'a pas toujours la même conception de la pratique du judaïsme que ses frères et sœur et ne voulait surtout pas rester enfermé seul avec eux, pendant sept jours. Mon ami G. m'avait aussi raconté quelque chose de semblable. Il m'explique qu'il ne faut pas essayer d'idéaliser ce moment. Je lui demande s'il connaît quelqu'un que je pourrai interroger. Il semble éluder mais me dit qu'il va chercher.

Un jour, je pense soudain à Françoise, la voisine de mon père avec laquelle il est devenu ami. Je l'appelle et me rends chez elle pour la rencontrer. Elle a un grand appartement accolé au studio de mon père. C'est un sentiment étrange de découvrir ce qu'il y a de l'autre côté des murs... Et de rencontrer quelqu'un dont on entend parler depuis des mois. Depuis la mort de ma mère, mon père s'est beaucoup rapproché de ses voisins parisiens qui l'invitent régulièrement à dîner. Françoise est retraitée, elle a longtemps été la principale d'un collège privé qui se trouve pas loin de chez moi. Elle est blonde, très élégante et me paraît très jeune, très dynamique, bien loin de l'image que je me faisais d'elle. Nous nous installons dans le salon.

Elle m'a préparé le manuel du consistoire. J'essaie de lui expliquer que ce ne sont pas les règles qui m'intéressent mais la manière dont elle a vécu le moment où elle a perdu son mari. Elle me raconte. Tout ce qu'elle me dit me semble très beau et très sincère. C'est la version idéale de la Shiv'ah. À l'opposé de ce que m'ont raconté G. et Y. qui ont des rapports compliqués avec leurs frères et sœurs.

Les deux existent.

Je relis *Vivre avec nos morts* de Delphine Horvilleur que j'avais lu à sa sortie, je lis *L'Âme immortelle* de Jacques Ouaknin, je fais des recherches sur internet et regarde sur Akadem une conférence passionnante du rabbin Marc Kujawski sur les rites du deuil ainsi qu'une conférence sur le kaddish, sur Tenou'a. Mais plus j'essaie de comprendre et plus de nouvelles questions surgissent et j'avoue que parfois tout devient flou. Je ne sais plus ce qu'il faut croire. Certains rabbins croient en l'immortalité de l'âme, d'autres, pas du tout. Le mot *shéol*, cette question dans laquelle on tombe devant la mort, me paraît alors très juste.

Devant mes interrogations, Françoise sourit car les questions qui en appellent d'autres lui semblent le propre du judaïsme. Elle me raconte la Shiv'ah telle qu'elle l'a vécue :

« *Shiv'ah* signifie « les sept jours ». Le chiffre sept rappelle les sept jours de la Création du monde. Avec la disparition d'un proche, un monde disparaît. Il ne sera plus jamais le même. Les endeuillés font face à la construction d'un nouveau monde et durant ces sept jours, il est essentiel pour eux de se demander quelle trace le disparu a laissée, pour entamer ce nouveau monde à inventer ensemble.

Je me souviens très bien de ces jours où j'étais assise sur le canapé, mes enfants assis autour de moi et des amis qui arrivaient au fur et à mesure de la journée. Nous devons nous asseoir au ras du sol, sur des sièges bas ou sur le canapé dont on avait enlevé les coussins, nous n'avions pas le droit de travailler, cuisiner, manger des aliments qui étaient dans la maison, pas le droit de nous laver, porter des chaussures en cuir, nous parfumer, nous maquiller pour les femmes, se raser pour les hommes. Les miroirs de la maison étaient recouverts d'un drap.

Le premier repas, dit repas de la consolation, était très simple et pris en silence, il contenait des aliments ronds qui rappellent le cycle de la vie et la renaissance : bagels, œufs durs, boulettes, lentilles, pois chiches, olives noires. Ces aliments ronds n'ont pas de fente, comme pas de bouche. On dit qu'ils représentent l'endeuillé encore en état de choc, qui n'a plus de mots. Il y avait probablement des œufs durs. Trempés dans la cendre, ils rappellent la destruction du temple de Jérusalem. Certains racontent qu'ils sont tendus aux endeuillés assis par terre car ils les représentent. Ils doivent s'endurcir pour faire face à l'épreuve mais également renaître quand ils sortiront de la période du deuil.

Mes futures belles-filles étaient très présentes, c'est elles qui amenaient la plupart des plats ou qui accueillaient les parents et amis qui nous apportaient le déjeuner ou le dîner. La peine, c'est quelque chose d'abstrait que chacun ressent dans sa constitution, dans sa tête. La cuisine c'est un partage, cela peut être festif quand on vit quelque chose de gai, mais aussi être consolant quand on vit un deuil. Quand on est affligé et que quelqu'un nous apporte à manger, cela veut dire qu'il a pensé à nous. Cette pensée, cette attention, le fait de vouloir nous faire du bien fait que quand je mange ce qu'elle m'a apporté, je sais que cette personne a envie de partager ma peine. La cuisine de la consolation c'est cet acte concret d'apporter un plat tout simplement.

Pendant ces sept jours, la porte reste perpétuellement entrouverte. Personne ne sonne, personne ne vient ouvrir, ni ne salue les endeuillés.

Devant la mort, il y a des paroles qui peuvent être inutiles mais ce n'est pas grave, il faut toujours respecter la personne qui vient nous réconforter.”

Je la regarde et je pense aux paroles de Delphine Horvilleur qui explique que la consolation commence quand on ne fait pas croire à l'autre que quelque chose va être réparé. Personne ne peut recoller les fragments de ce qui vient d'être brisé.

Françoise poursuit :

“Le judaïsme a cela de bien qu'il ne vous laisse jamais seul dans la douleur. Ce moment fondamental de la perte de quelqu'un, qui est une absence qui vous marque, est partagé et ça, c'est très important parce que vous sentez une grande chaleur humaine qui vous entoure. Et moi, je l'ai très bien vécu parce qu'avec mes enfants, nous ne sommes pas restés seuls dans notre peine. De toutes les façons, on va être seul toute la vie qui va suivre... En attendant, ce moment de disparition physique, vous pouvez le partager. On appelle ces sept jours : « les jours de la consolation ». Vous êtes inconsolable bien évidemment mais le fait de partager cette douleur avec les autres et de parler du défunt, c'est essentiel. Je pense que ceux qui ne le font pas manquent quelque chose de primordial parce qu'en vivant ces journées tous ensemble, nous recréons la famille autour de celui qui est parti. Dans le judaïsme, il est très important d'arrêter matériellement tout ce qui peut être la vie extérieure, comme lors d'un shabbat, pour se consacrer à la personne qui est défunte. Je trouve ça remarquable parce que ne pas prendre ce temps, c'est ne pas reconnaître en celui qui n'est plus là le mérite qu'on lui doit. Le fait d'avoir pris ce temps et d'avoir été dans cette bulle m'a apporté une sécurité intérieure et m'a permis de repartir avec beaucoup plus d'énergie et de forces.

Mon mari est décédé le 21 avril, ma benjamine était née un 27 avril, mais il était malheureusement impossible de lui fêter ses dix-huit ans. Un de mes fils m'a dit :

« Maman, il faut quand même fêter son anniversaire, on ne peut pas ne pas le faire. » Nous avons attendu la fin de la Shiv'ah mais nous l'avons fait. En revanche, pendant ces sept jours, nous avons tout arrêté. Nous avons parlé de la famille que nous avons été, que nous étions encore malgré tout, nous regardions les photos de notre vie, de nos voyages. C'était une vraie bulle. Ensuite, la vie a repris le dessus.

Tous les soirs, nous allions à la synagogue réciter le kaddish. Nous étions considérés comme des endeuillés et étions très entourés. C'est une force, je me rends compte que c'est quelque chose qui m'a aidée à aller vers l'acceptation. Il n'y a pas longtemps, une amie me racontait qu'à la synagogue, elle avait été frappée par le fait qu'il y avait toute une communauté qui m'enveloppait. C'était assez incroyable cette chaleur humaine, très réconfortant."

En l'écoutant, je repense à Marc Kujawski qui explique que, selon le Talmud, les trois premiers jours de la Shiv'ah sont le temps des larmes et de la stupéfaction. Mais que quelqu'un qui pleure encore au bout de quatre jours ne pleure pas sur le mort mais sur lui-même. Et cela, raconte-t-il, la loi ne le permet pas. Les rites du deuil existent afin d'empêcher les forces de mort d'emporter les endeuillés pour, au contraire, les ramener aux forces de vie. Voilà pourquoi il est si important de leur apporter à manger car c'est la dernière chose à laquelle ils pensent et il faut à tout prix les empêcher de se laisser mourir... Ces visites qui sont essentielles leur évitent d'être dans le déni et de réfuter le décès du défunt. Pendant sept jours, ils voient ce nouveau visage d'endeuillé se refléter dans le regard de leurs amis et de leurs parents qui sont là pour les aider à accepter ce rôle qui est désormais le leur. C'est pour cela que les quatre jours suivants, il est important qu'il y ait

beaucoup de visites. “La loi juive ne laisse pas les endeuillés dans leurs silences car une personne qui va rentrer dans son silence va se déconnecter des autres et va finir par s’éteindre de l’intérieur”, explique-t-il.

J’écoute Françoise qui poursuit :

“À la fin de la Shiv’ah, je me suis sentie prête à partir travailler. Intérieurement, j’étais remplie de tout ce que j’avais reçu. Aujourd’hui, l’élévation de l’âme de mon mari est toujours importante. J’ai une veilleuse dans le salon devant sa photo qui est allumée constamment. Cela fait partie de la mémoire.”

J’ose poser à Françoise la question de son rapport à la mort. Du bout des lèvres, car c’est difficile de demander à une femme qu’on ne connaît pas quel rapport elle entretient avec son mari disparu depuis de longues années. Elle ne cesse de parler de l’élévation de l’âme. Tout cela, m’explique-t-elle, la Shiv’ah, le kaddish, les *séoudoth havra’a*, c’est pour que l’âme s’élève le plus haut possible, au plus près de Dieu, mais l’âme de son mari, où est-elle ?

Et l’âme de ma mère, où est-elle ? Quand elle est morte, j’ai eu un grand moment d’angoisse parce que j’avais la sensation qu’elle pouvait voir tout ce que je faisais et accéder à toutes mes pensées. Je trouvais cela absolument insupportable. Je suis allée voir un ami prêtre qui m’a rassurée en me racontant quelque chose sur la place des morts qui m’a apaisée. Que de chemin encore pour arriver à grandir et m’affranchir. Quand j’écrivais *La Cuisine de l’exil*, je ne cessais de me demander pourquoi l’exil me touchait si profondément. J’espérais avoir la réponse en finissant le livre. Ici, je pressens que cette recherche de lien entre la nourriture et la mort cache une autre recherche. Françoise me parle du temps nécessaire de la Shiv’ah. J’ai toujours

été fascinée par ce temps qui s'arrête avec le shabbat qui revient chaque semaine. Le temps s'arrête et l'on essaie d'aller à l'essentiel. L'essentiel ?

Françoise poursuit :

“Au début, j'allais au cimetière assez souvent, maintenant j'y vais beaucoup moins. Parce que c'est important de laisser passer le temps. Je n'ai jamais raté un anniversaire de la mort de mon mari au cimetière. Quand on comprend les rites du judaïsme face à la mort et l'importance de l'âme, on ne faillit pas à ces traditions. C'est un engagement qu'on prend. On le suit. On peut manger casher ou non, chacun fait ce qu'il veut, mais il y a des rites devant lesquels on ne doit pas faillir. Après la Shiv'ah, il y a les Sheloshim, les trente jours de deuil qui suivent l'inhumation. Pendant encore vingt-trois jours, les hommes ne peuvent pas se raser. Un texte des Sages précise : « Ils laisseront la barbe jusqu'à ce qu'on leur dise qu'ils sont défigurés. » Et nous n'avons pas le droit de nous couper les cheveux ou les ongles. Puis il y a la Shan-nah, première année de deuil, où nous ne devons assister à aucunes fêtes. Durant cette première année, les orphelins doivent aller réciter le kaddish à la synagogue trois fois par jour, pendant au moins onze mois. Tous les mérites des enfants pendant cette année sont autant d'éléments qui accompagnent l'âme des défunts. Bien sûr ce n'est pas évident, et il ne faut pas culpabiliser si on n'y arrive pas tout à fait, mais c'est bien de le faire. S'il y a plusieurs enfants, ils peuvent se relayer, c'est ce qu'ont fait les miens qui étaient quatre. Le principe général c'est que chaque action que l'on va entreprendre pour le parent décédé est une *mitsvah*, une bonne action qui va contribuer à l'élévation de son âme.”

J'ai lu beaucoup de choses passionnantes autour du kaddish. Cette prière signifie "sanctification", elle est une louange du nom de Dieu prononcée plusieurs fois par jour en de nombreuses occasions devant au moins dix personnes (ce qu'on appelle un *minyan*) car il est essentiel de sanctifier Dieu publiquement. Elle a été écrite dans un mélange d'araméen et d'hébreu. Entre deux langues, comme entre deux univers, entre deux mondes. Ce n'est pas une prière pour les morts mais elle est toujours associée au deuil... Pourquoi ? Selon le consistoire, le kaddish est une glorification et une sanctification du nom divin, qui exprime, malgré la douleur de la perte, la confiance en son jugement. J'aime beaucoup l'explication de Marc Kujawski qui raconte qu'à travers le kaddish, l'assemblée demande à Dieu de ne pas juger le défunt tel qu'il a été mais de le juger pour l'espoir que Dieu avait en lui quand il a décidé de lui donner naissance. Si le défunt a quelqu'un pour réciter le kaddish, cette personne n'a pas pu être une mauvaise personne. Mais en écrivant cela, je ne peux pas m'empêcher de penser que quand bien même personne ne réciterait le kaddish, ce ne serait sûrement pas une mauvaise personne.

Delphine Horvilleur, elle, raconte qu'il se produit dans la récitation du kaddish une réverbération de la sanctification car dans le Lévitique 22:32, il est écrit : "Vous ne profanez point mon saint nom, afin que je sois sanctifié au milieu des enfants d'Israël. Je suis l'Éternel, qui vous sanctifie, et qui vous a fait sortir du pays d'Égypte pour être votre Dieu. Je suis l'Éternel." Elle explique qu'ainsi Dieu promet à l'humanité un statut sanctifié à la condition que celle-ci proclame Sa sanctification et que l'orphelin qui récite le kaddish et sa famille endeuillée ont ici le pouvoir, par la récitation du kaddish, d'éveiller la bénédiction de Dieu sur toute la communauté. Elle termine

en disant que l'endeuillé dont le monde vient d'être fissuré a ainsi la possibilité de retrouver une place parmi les vivants en faisant agir Dieu sur toute l'assemblée, à la mémoire des morts.

Je demande à Françoise s'il y a une fête des morts dans le judaïsme. Elle me répond :

« Dans le calendrier judaïque, il n'y a pas réellement de jours consacrés aux morts comme la Toussaint, mais il arrive fréquemment qu'avant Rosh Hashana, les gens se rendent au cimetière, prient pour leurs morts. C'est Yahrzeit, le jour anniversaire de la mort, qui est important. Selon le Talmud : « Un mort qui n'est pas rappelé une fois l'an disparaît de la mémoire. » Le jour anniversaire, il y a un recueillement à la synagogue et on prépare une *séouda havra'a* : on invite tous les gens qui sont venus prier à venir manger avec nous pour aider l'âme à s'élever.

On dépose sur la table des raisins secs, des amandes, des noix de cajou, on fait des petits paquets. Il faut toujours qu'il y ait du pain pour faire la bénédiction du pain, et du vin. Nous, on ajoute de la charcuterie, des chips... Ces aliments sont ceux de la vie quotidienne, les fruits de la terre comme le blé et les fruits de l'arbre comme les olives mais il y a également du vin ou même du Coca-Cola. Quoi qu'on dépose sur la table, il faut toujours au moins cinq éléments.

Les rituels aident à passer des caps. Dans la religion juive, on prend le temps. Tous les aliments de la *séouda havra'a* servent à faire des prières. Ici, ce n'est pas comme pour le *seder*, ce sont des prières de la vie quotidienne mais il est bon qu'elles soient le plus nombreuses possible et comme chaque aliment appelle une bénédiction, courte, mais différente pour chacun, plus il y en a de différents

sur la table, plus les bénédictions seront nombreuses. Chacune permettra d'élever l'âme un peu plus haut. Il n'y a pas d'aliment interdit ni spécifique tant qu'on reste dans la cacherout. Et personne n'y touche avant que chaque aliment ne soit béni suivant un ordre hiérarchique. On commence par un gâteau, salé ou sucré, fait avec du blé, puis par un fruit de l'arbre, *a priori* un fruit d'Israël comme la datte ou l'olive, et enfin un fruit de la terre, une tomate ou un légume. Cela ressemble à un grand apéritif. Ce n'est pas un repas mais on est quand même souvent bien rassasié."

Françoise appelle son fils car j'aimerais savoir quelles significations ont les aliments de cette *séouda havra'a* mais il n'en donne aucune. Peut-être qu'ils n'en ont pas. Ce qui m'étonne car, dans le judaïsme, les aliments sont souvent soigneusement choisis pour ce qu'ils racontent, comme la lentille qui est là pour nous rappeler qu'il vaut mieux se taire.

Je rappelle Y. La résonance avec l'étymologie des mots qui concerne la nourriture dans le judaïsme me passionne depuis longtemps. Mais Y. me confirme qu'en effet il n'y a pas vraiment de sens à chercher dans les aliments de la *séouda havra'a* du Yahrzeit. Il me raconte qu'en réalité on mange beaucoup dans les synagogues et que la veille, après l'office, il avait participé à une *séouda havra'a* pour la fille d'amis très proches qui s'était suicidée, un an auparavant. La situation était infiniment triste et pourtant ils ont bu de la vodka en trinquant.

"*Léhaïm !*" ("À la vie.")

"Des observateurs extérieurs à ces coutumes seraient probablement très étonnés s'ils assistaient à ça. Il y avait un côté joyeux et bon enfant et pourtant ce n'était pas joyeux du tout, surtout dans ce cas. Les parents avaient

fait venir un traiteur, il n'y avait pas de mets particuliers.”, m'explique-t-il, et il ajoute : “Mais il y a une particularité dans le judaïsme qui est de bien manger et toute occasion est bonne pour cela, y compris les décès et les anniversaires de décès. On aime la vie, on sait qu'on est triste mais on ne le montre pas, on se congratule, on se raconte des blagues, c'est toujours très chaleureux.”

Je lis que *séouda* signifie “être rassasié”, c'est un repas festif, mais dans le cas présent, cela ressemble plus à un *kiddouch* (une cérémonie de sanctification d'un jour saint). Il m'explique qu'à l'origine, c'était aussi l'occasion d'offrir à manger aux pauvres. Mais aujourd'hui, c'est plus convivial que charitable. Selon lui, ce sont des coutumes auxquelles les gens accordent plus ou moins d'importance et qui se pratiquent de moins en moins.

Françoise me raconte les premiers jours suivant le décès. Son mari est mort un vendredi à l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière. Un professeur lui a permis de l'installer dans une grande pièce pour recevoir les visites et prières de ses amis. Près du corps du défunt, une bougie était allumée qui symbolisait la présence de son âme. Je repense aux mots de Delphine Horvilleur, dans son livre*, à propos de cette bougie :

“Ce rite énonce une vérité profonde, quelque chose de la vie de celui ou celle qui nous quitte est incandescent pendant ces quelques jours. C'est un temps où la vie qui part étincelle d'une manière particulière, et tous ceux qui s'en approchent le perçoivent, cette lumière peut mettre le feu au monde ou au contraire aider à voir ce qui jusqu'alors restait dans l'obscurité la plus totale.”

* *Vivre avec nos morts*, Grasset, 2021.

C'est une personne de la synagogue de la Roquette qui est venue préparer le corps du mari de Françoise. Je sais qu'il existe tout un rituel lié à la toilette du corps à la suite de laquelle le défunt est vêtu d'une tunique spécifique, un linceul blanc (le *takhrhim*) dans lequel il sera enterré. Ce linceul qui doit absolument être cousu à toutes ses extrémités symbolise l'habit que portait le Grand Prêtre lorsqu'il officiait au temple de Jérusalem, il y a plus de deux mille ans. Il était alors le seul qui approchait le divin. Revêtir cette tunique signifie que toute personne qu'on enterre, à l'image de ce Grand Prêtre, se prépare elle aussi à approcher Dieu.

L'enterrement s'est fait directement au cimetière, sans passer par la synagogue. Dans la Genèse, il est écrit que Dieu a créé Adam avec de la terre dans laquelle il a soufflé pour lui donner une âme et y placer la vie. Quand quelqu'un meurt, on dit qu'il rend son dernier souffle, son corps doit revenir à la terre et ainsi la poussière redevenir poussière comme il est écrit dans l'Ecclésiaste dont le verset 12:7 ("Avant que la poussière retourne à la terre, comme elle y était, et que l'esprit retourne à Dieu, qui l'a donné.") est récité à tous les enterrements. Le rabbin a prononcé un éloge funèbre puis son fils aîné a récité le kaddish.

Elle m'explique qu'il y a un rite très particulier pour les enfants qui peut également être suivi par les conjoints : déchirer sa chemise côté gauche, côté du cœur, sur dix centimètres.

Sur la tombe aucune fleur n'a été déposée. L'usage est de poser des cailloux...

RECETTES

ENTRÉE

SALADE DE POIS CHICHES AU CUMIN**Préparation** : 15 min

- 1 bocal de pois chiches (420 g net égoutté) • 2 tomates • 1 gousse d'ail
- 2 oignons nouveaux • 1 cuillère à café de cumin en poudre
 - ½ cuillère à café de coriandre en poudre
 - 1 cuillère à café de piment de Cayenne
 - 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ bouquet de coriandre fraîche • 2 brins de menthe
 - sel, poivre • ½ citron

Égouttez les pois chiches. Hachez l'ail, coupez les tomates en petits cubes. Dans une casserole, faites revenir l'ail et les épices dans l'huile d'olive à feu doux. Ajoutez les tomates et les pois chiches et laissez cuire en mélangeant bien pendant environ 10 minutes. Versez dans un saladier, ajoutez la coriandre et la menthe ciselées, le jus de citron et les oignons émincés finement. Salez, poivrez. Servez tiède ou froid, en le réservant quelques heures au réfrigérateur.

PLAT

MEJADRA (RIZ ET LENTILLES À L'OIGNON FRIT)**Préparation** : 45 min

- 200 g de lentilles vertes • 150 g de riz basmati
- 3 oignons • 3 cuillères à soupe de maïzena
 - 2 cuillères à café de graines de cumin
- 1 ½ cuillère à café de graines de coriandre
- 1 ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 ½ cuillère à café de quatre-épices en poudre

- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de curcuma • 50 g de pignons de pin
- 20 cl d'huile neutre pour la friture
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive + 3 pour la sauce
- 1 cuillère à café de sucre • 30 cl d'eau • 1 yaourt nature
- $\frac{1}{2}$ citron • $\frac{1}{3}$ de bouquet de menthe • sel, poivre

Faites cuire les lentilles dans une grande casserole d'eau durant 15 minutes à partir du moment où l'eau bout. Pendant ce temps, épluchez et émincez finement les oignons puis dans un bol saupoudrez-les de maïzena et d'une pincée de sel. Mélangez bien. Versez l'huile dans une casserole et portez à ébullition puis versez un quart des oignons. Laissez-les frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, égouttez-les avec une écumoire et déposez-les sur du papier absorbant puis renouvelez l'opération jusqu'à ce que tous les oignons soient frits.

Faites griller à sec les graines de cumin et de coriandre en prenant garde de les faire brûler puis ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le riz, le reste des épices, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel et le sucre. Mélangez pour que le riz s'imprègne bien des épices puis ajoutez les lentilles et 30 centilitres d'eau. Portez à ébullition, couvrez, baissez à feu doux et laissez cuire durant environ 15 minutes. Pendant ce temps, faites griller à sec les pignons de pin jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée. Préparez la sauce au yaourt : dans un bol, mélangez le yaourt avec le jus du $\frac{1}{2}$ citron, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et la menthe ciselée. Salez, poivrez.

Quand le riz est cuit, ajoutez la moitié des oignons frits, dressez dans un plat, saupoudrez du reste des oignons et des pignons de pin, et servez accompagné de la sauce au yaourt.

DESSERT

KAKES TUNISIENS**Préparation** : 35 min

- 230 g de farine • 6 cl d'huile • 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe d'eau de rose • 2 œufs
- ½ sachet de levure • 1 cuillère à soupe de graines d'anis
(ou à défaut de fenouil)

Préchauffez le four à 165 °C. Dans un saladier, versez la farine, le sucre et la levure. Mélangez puis ajoutez les œufs, l'huile, l'eau de fleur d'oranger, l'eau de rose et les graines d'anis. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle bien des doigts puis faites des boules comme une balle de ping-pong, enfoncez votre doigt au milieu afin de faire un trou et élargissez-le en affinant la pâte. Enfournez et laissez cuire 25 minutes.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Albert Bensoussan, “Les lentilles de Tcharbeb”, *Jforum*, 2020, <https://www.jforum.fr/les-lentilles-de-tcharbeb.html>
- Patricia Hiridoglou, *Rites funéraires du judaïsme*, Fage, 2019.
- Delphine Horvilleur, *Vivre avec nos morts*, Grasset, 2021.
- Jacques Ouaknin, *L'Âme immortelle. Précis des lois et coutumes du deuil dans le judaïsme*, Bibliophane, 2002.
- Léon Wieseltier, *Kaddish*, Calmann-Lévy, 2000.
- Delphine Horvilleur, *Le Kaddish, secret d'une prière*, Tenou'a, conférence, 18 avril 2023, <https://www.tenoua.org/produit/atelier-kaddish/>
- Marc Kujawski, *Chemini : la mort et les rites de deuil*, Akadem, conférence, 20 mars 2009, <https://akadem.org/sommaire/>

[paracha/5769/parachat-hachavoua-5769/chemini-la-mort-et-les-rites-du-deuil-26-03-2009-7672_4310.php](#)

Shlomi Elkabetz, *Cahiers noirs*, film, 2021.

Ronit et Shlomi Elkabetz, *Les Sept Jours*, EZ Films, film, 2008.