

Un goût de paradis

"Vous plairait-il de connaître la recette des oranges rôties Madame ?". Ishi n'en revenait pas. Quelqu'un venait de prononcer le nom de cette entrée de table sublime, délectable entre toutes, et on lui proposait même de lui en dévoiler le secret. Elle rougit en baissant les yeux et fit oui de la tête.

Avant que le banquet ait débuté, la visite des cuisines faisait partie du protocole. Accompagnés d'une petite délégation, l'Ambassadeur du Japon et son épouse pénétrèrent dans cet endroit unique, où les cuisiniers les plus renommés d'Europe s'affairaient. Ils portaient ici la cuisine italienne à un très haut degré de raffinement et de prestige. Considérés à l'égal des artistes, avec qui ils collaboraient, ils faisaient la fierté de la Papesse Jeanne XXIII. On offrit même à l'Ambassadeur une édition sur les arts de la table. Le livre était non seulement un recueil de recettes, mais aussi un manuel de comportement. Certains chapitres traitaient de la mise en place et du service des plats. Yoshihiro remercia. Patiente, Ishi regardait par-dessus l'épaule de son époux. Elle ne rêvait que de connaître enfin la recette des oranges rôties.

La traduction pour l'ambassadeur et son épouse était assurée par Eleonora. La jeune femme avait atteint une grande renommée à travers ses poèmes et ses écrits. Curieuse et originale, elle portait parfois un uchikake, ce long manteau aux larges manches fait de soie matelassée, ramené du Japon par un de ses nombreux amants. Elle s'était depuis ce jour mis en tête d'apprendre le japonais. Après plusieurs mois de pratique passionnée, elle en maîtrisait aujourd'hui quelques subtilités.

Écoutant Eleonora avec grande attention, Yoshihiro apprit que dans la hiérarchie des employés au service de la table, le cuisinier était aux ordres de l'écuyer tranchant, qui lui décidait de la forme et du contenu du banquet. "Et il doit réaliser au mieux les recettes qui lui sont commandées, en les conformant aux goûts de ses hôtes illustres", poursuivit Eleonora en japonais. L'ambassadeur était très impressionné. Ishi attendait toujours le secret des oranges rôties.

Plus loin, un homme au ventre rebondi s'affairait aux fourneaux et expliquait, dans un italien raffiné, chacun de ses gestes. Les mots traduits par la grande Eleonora retinrent toute l'attention d'Ishi: on lui parlait enfin des fruits précieux.

"Faites fondre le beurre. Pendant ce temps, mélangez la cannelle et le sucre. Coupez les oranges par moitié, de sorte que la face pulpeuse soit bien parallèle au plan horizontal. À l'aide d'un couteau fin et pointu, ôtez très délicatement les pépins en évitant d'entamer la chair." Ishi s'était approchée. Une goutte éclaboussa la peau délicate de sa main. Elle la porta discrètement à ses lèvres en fermant les yeux. La saveur douce et acide de l'orange l'emporta au paradis.

"Saupoudrez les oranges d'une cuillère du mélange de sucre et de cannelle. Puis placez-les dans le four, jusqu'à ce que le sucre grésille." Alors que son époux Yoshihiro posait de nombreuses questions sur l'origine du fruit, Ishi n'entendait plus que le sucre grésiller.

"Faites cette étape deux fois. À la fin de la deuxième, le bord des demi-oranges doit être bien doré, presque noir." La belle couleur des fruits frais commençait à changer avec la chaleur. L'odeur qui emplissait maintenant les cuisines emporta Ishi si loin, qu'elle vacilla et tomba comme une feuille à l'automne dans les bras de son cher époux. Attendri par l'extrême

sensibilité de sa femme, Yoshihiro rassura ses hôtes. Ishi rêvait depuis toujours de goûter des oranges rôties.

De ses grands yeux noirs maintenant ouverts, elle observa discrètement l'agitation autour d'elle. Le poids de la soie de son uchikake lui rappela qu'elle n'était pas au paradis.

Elle rougit à nouveau. Une orange rôtie l'avait emportée au-delà de toutes les frontières. "Laisse-moi être ton orange rôtie", lui susurra secrètement à l'oreille son tendre époux. Les yeux plissés, elle rit doucement.