

Viviane Chocas, *Bazar magyar*, Éditions Héloïse d'Ormesson, 2006.

L'ÉPICERIE  
FUSZERÜZLET

**A** PROXIMITÉ DE LA PLACE DE LA BASTILLE, sur le flanc gauche de la rue de Sévigné à Paris, se trouvait dans les années 1970 une petite boutique à la vitrine sombre, à l'enseigne plate, dépourvue de tout signe de richesse. De la rue, on ne percevait ni odeur ni couleur, juste une neutralité de surface propre et polie, qui tenait ses marques sur le trottoir étroit. Poussant la porte du bazar, faite de verre et de bois vermoulu, j'entrais avec confiance, parce que j'y avais été initiée. Conduite par une main paternelle, mais sans explication, comme on se rend chez une vieille tante, qui fait partie de la famille depuis toujours, même si on n'a jamais su au nom de quelle alliance. La porte râpait la clochette de circonstance, et le visage de Mme Suba apparaissait derrière les saucissons en suspension. Une boule de Noël, accrochée en plein cœur des guirlandes de cochon.

Serviable et vive, le front ceint de petites bouclettes finement roulées au peigne, Mme Suba me saluait de ses yeux noirs fendus à la verticale, maintenus dans cette curieuse position d'alerte par le rebondi des joues. La poitrine généreuse, au-delà du décolleté dentelé, elle balançait délicatement de ses blanches mains les boyaux remplis de sang et de lard fumé qui pendaient de façon très décorative depuis le plafond, les tâtant avec un sourire entendu. Quand le samedi après-midi en hiver, par bonheur il neigeait une poudre fine et fraîche, avec la chaleur de la boutique la salive me montait de plus belle en bouche.

« Kezit csokolom, asszonyom ! » Péter avait déjà déposé un baiser sur la main potelée de la dame, accompagnant son geste de cette phrase incompréhensible et musicale, roulant comme une pomme de terre chaude sous le palais. À cette époque gourmande où le quartier du Marais se concentrait pour moi dans ce rougeoyant décor de charcutailles, j'avais entre huit et douze ans. Flanquée de mon père, j'entrais dans l'antre de Suba úr. Prononcez Chouba our. Traduisez M. Suba.

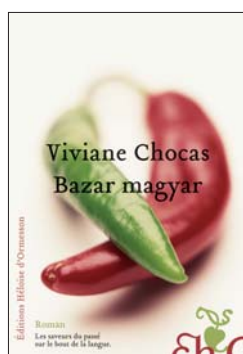
La conversation s'engageait, et je n'y comprenais rien. « Gyo ! Csak ! Szem ! Tök ! » Entre les lèvres de la patronne se précipitaient des voyelles lourdes, corsetées d'associations imprononçables, et jetées d'une bouche gonflée comme le pavillon d'un cor de chasse. Aââ, ooo, ouuu, des basses m'attaquaient au ventre, bousculées par des déversements de rrr enrobant la parole, la bardant de ses rubans pourpres et gras. Tout en vociférant de la sorte, Mme Suba choisissait une saucisse fine pour trancher sur une plaque de bois des rondelles impeccables qu'elle nous proposait tandis que sa voix enflait, festive, s'emballait, se retournait avec le léger crépitement d'une comptine. « Tessék, tessék », me répétait-elle jusqu'à ce que la rondelle fonde enfin sur ma langue. Les syllabes dévalaient sur son comptoir de cuisine, sans épargne, graves et aiguës cohabitant dans la hâte, sucrées-salées dans la même pâte, et encore une rasade de jus de voyelles brûlantes alors qu'une mousse blanche apparaissait au pli de jonction de ses lèvres. Quand enfin je la pensais à bout de souffle, un motif nouveau et entêtant – « dekérrrrlekszépén » – redonnait l'assaut, et sa phrase repartait avec l'insistance d'une diseuse de bonne aventure. De mon corps alors, je ne maîtrisais plus grand-chose. La voix me rendait saoule, éponge absorbante, jusqu'à ce que surgisse une variation stridente, un kikiki crissant comme un coup de frein sur une route humide, vite ponctué d'un Iésouche Marrria au terme duquel Mme Suba basculait ses yeux au ciel, et lâchait un soupir qui brutalement asséchait tout, faisait place nette. La charcutière resserrait alors simplement les mâchoires. Elle plissait ses paupières, dodelinant du menton

dans une infinie douceur. Mon père acquiesçait. Ou plus exactement je le voyais hausser les sourcils dans une inspiration compassionnelle, la ligne de flottaison de ses lèvres demeurant imperturbable. Comme si la condensation des sons et des rythmes projetés pénétrait les rives de son visage, le dilatait légèrement, voilait ses yeux d'une buée bleutée et se glissait dans la droite muette de son sourire. C'est généralement à ce point de retrait que le père Suba glissait un court instant sa tête de bonhomme échevelé à travers un large passe-plat pour nous saluer gentiment, tout occupé à faire bouillir et sauter le goulasch en arrière-boutique. Nous étions entre gens de bonne, de délicieuse compagnie.

La suite, je la connaissais parfaitement : mon père allait pointer les boîtes de choux et de poivrons farcis accumulées sur le mur de gauche, dégager le bocal de gros cornichons au vinaigre sucré, faire emballer le fin strudel au fromage blanc et raisins secs, avant que la charcutière ne décroche la saucisse prune et le lard à la croûte ourlée de granules rouges.

Dans cette épicerie modeste et sans minauderie folklorique, j'ai constitué mes premières réserves. Née en France de parents nés au-delà, c'est par les mets sur la table, et le croquant sous la dent, le piquant de la salive, la résonance du tube digestif que j'ai abordé ce continent interdit d'où venaient ces deux-là qui m'avaient conçue. Tousser dans la poudre du pavot, mouiller les lèvres le long de la liqueur âpre de la poire, casser l'os de cuisse du poulet pané m'était autorisé parce que les plats revêtaient une croûte placide, pourtant j'y ai vite découvert un cœur féroce dense, quelque chose de régénérant, qui pouvait m'être communiqué depuis le ventre des origines. Leur sécurité confondante était probablement la plus solide des armures : on n'a jamais vu un régime politique renverser une cuisine nationale. À la maison, mes parents ne prononçaient pas un mot semé, germé et mûri sur le territoire noir de leur enfance, de leur adolescence. C'eût été comme une inconvenance, une terrible impolitesse, un manque total de savoir-vivre. Mais les saveurs du goulasch, oui, presque par inadvertance, elles se sont glissées sur la table. Et je croquais gamine avec ardeur dans le poivron jaune, attentive à me remplir la bouche de cette pâte spongieuse et tendre à mastiquer. Je mangeais avec application, exactement comme on arpente les premiers mots d'une dictée. Les mets composaient la seule mémoire vive cédée, concédée, transmise, voyelle paprika, consonne galuska, accent grave dans la chair de la noix, aigu dans l'amertume du concombre. Ils ont creusé mon premier attachement à la langue de là-bas, un déchiffrement à jamais collé aux sens, qui me hante et m'accompagne de son pouvoir d'éveil. Grâce aux plats et aux odeurs, à ces saveurs dégluties et remâchées jusque dans mes rêves les plus sourds, au fil des années, j'ai pu envisager les lettres, les groupes de lettres, les mots hongrois, l'étoffe de la langue puis les visages, les corps et le choc des ressemblances, la rencontre d'une famille, d'une certaine géographie de l'Europe centrale, enfin.

Je veux vous entraîner à la découverte de l'épicerie hongroise, de ce bazar magyar où rien ne s'articule, ne s'ordonne, ne se soulève, ne geint et ne pleure comme ailleurs. En tranchant la chair onctueuse du porc, en dévissant les couvercles de leurs bocal, en saupoudrant de sucre glace leurs biscuits feuilletés aux cerises, M. et Mme Suba faisaient sauter les verrous, tomber les murs, ouvrir les frontières et jaillir la vie éperdue. Parfois il suffit de manger, pour que tout, ou presque, puisse être dit.



Viviane Chocas, *Bazar magyar*  
Roman

© Éditions Héloïse d'Ormesson, 2006 | [www.heloisedormesson.com](http://www.heloisedormesson.com)

ISBN 2-35087-029-4 | EAN 9782350870298 | 16 € | 128 pages |

Distribution/diffusion Interforum