



La Cuisine du Bonheur

C'est un petit carré douillet et clair, une boutique miraculeuse embaumée tantôt par les délicats parfums de thés raffinés, tantôt par les effluves de fruits odorants, patiemment cueillis ou choisis avec soin aux étals des marchés et qui, pour garder leur saveur, s'abandonnent au sucre et à la cuisson pour devenir confiture. Ici, chaque objet a trouvé sa place, les pots sagement alignés sur les étagères, les boîtes de thé en métal argenté et les sachets assortis alternant avec une sobre élégance, les bassines de cuivre rutilantes sur la gazinière, sans oublier, ça et là, quelques jolis objets délicieusement surannés chinés au gré des coffres ouverts. Tout respire la quiétude, la sérénité et la douceur. Comme si l'endroit avait absorbé une partie de l'âme de celle qui y règne.

Entrer chez Mirjam Prêtre, franchir le seuil séparant le trottoir où l'attend sagement son vélo et l'espace enchanteur où bat le cœur de la boutique à l'enseigne de «La Cuisine du Bonheur», c'est faire en un seul pas un grand voyage ou, mieux encore, une bien belle balade. Une promenade à travers champs, bois et vergers où se succèdent les baies et les fruits, avec ou sans noyaux, communs ou rares, parfois anciens et même pour certains guettés par l'oubli, pour dresser un inventaire à la Prévert d'une sorte de petit paradis. Celui des confitures, des gelées et des sirops qu'à l'âge de l'enfance nous dévorions des yeux avant de les savourer sous le palais. Framboisier, nèfle, coing, cornouille, sureau rouge, prunelle ou cynorhodon, tous aux multiples vertus, ont revêtu leur habit de lumière sous les parois de verre qui maintenant les contiennent et les protègent. Mais quel est donc leur secret, pour fasciner à ce point le visiteur qui ne pourra se délivrer de la tentation qu'en y succombant ?

Le secret ? L'amour !

Les choses les plus simples sont parfois les plus précieuses. A «La Cuisine du Bonheur», la confiture gagne ses lettres de noblesse. Elle reste cet aliment traditionnel, habituel de nos petits déjeuners et de nos goûters mais atteint ici une qualité de plus en plus rare. Elle est à la fois la miraculeuse transformation du fruit et le fruit de la patience, de l'exigence et de la générosité. Car il faut tout cela à Mirjam pour pratiquer ce qui était longtemps sa passion secrète et qui est devenu son art au quotidien. Et son ingrédient majeur et essentiel, à côté du fruit, c'est tout simplement l'amour. L'amour du produit naturel, authentique, du travail à petite échelle, jamais plus d'un kilogramme de fruits à la fois, l'amour du geste patient de la cueillette assurée par un mari tendrement complice, l'amour encore des beaux et des bons ustensiles, de la maîtrise des cuissons, de leur durée et de leur intensité. L'amour enfin de celles et ceux qui secondent Mirjam dans l'ombre, ici pour créer un paquet, là une étiquette ou un capuchon de couvercle.

Viennent ensuite encore le goût pour la découverte de nouvelles saveurs, de nouvelles associations et le désir incompressible de donner le meilleur de soi-même pour recevoir en retour la récompense d'un sourire gourmand et gourmet. Goûter aux confitures de Mirjam, c'est passer du statut trivial de client à celui d'ami du goût. Savourer un thé ou un café, le temps de laisser mûrir un choix, et pouvoir de surcroît s'y livrer en écoutant quelques mesures de Vivaldi, car la maîtresse des lieux est aussi mélomane, vous laissera un souvenir impérissable. La nature est son jardin, un jardin d'Eden bien sûr. C'est à Villeneuve, Grand' Rue, au numéro 3. Vous y trouverez du bonheur.

Thierry Scherrer



Au coin de la rue, un petit coin de paradis.



Le bel et élégant motif du sac est imprimé au Cadratin.



Et c'est Laurent Prêtre, lui même vrai ami du Cadratin comme son épouse, qui les imprime.



3