

Mon cari saucisse

Autour de moi les couples s'effritent, se démantèlent, s'oublient. Après la saison des mariages vient celle des divorces, des séparations, des tromperies, des remises en question. Je pars souper avec une amie et je reviens en ayant mal au cœur, après avoir appris la nouvelle. Mal au cœur, parce que ce mal, je le connais bien. Moi aussi j'ai vécu toutes ces saisons.

Le mariage en été, les enfants en automne et la déchirure en hiver. Mais après l'hiver, il y a le printemps, la renaissance, la reconstruction, l'expérience d'un nouvel amour. Et à chaque fois mon discours est le même «Après la pluie, le beau temps...» A chaque fois.

Autour de moi les couples s'effritent. La routine s'est installée, lourde et sournoise. Madame change, monsieur évolue. Elle a d'autres attentes, il ne la comprend plus. Ils viennent de s'apercevoir qu'au dernier croisement, elle est partie en direction du sud, lui a choisi le nord. Et les schémas typiques, propres à la fin d'une relation, au départ si extraordinaire, apparaissent comme un inéluctable aller sans retour.

L'amour se transforme tout d'abord en cette satanée affection ou tendresse. Le sexe est relégué au douzième plan. On ne sait plus trop quoi se dire. On parle des enfants, des amis, du travail. Les passions communes ne le sont plus. L'autre ne nous fait plus rire. On s'ennuie. On rêve d'évasion,



Pour 4 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 35 minutes

- 4 petites saucisses à rôtir ou une entière de 800 g en tout
- 3 cm de gingembre frais
- 3 oignons
- 6 gousses d'ail
- 6 tomates
- 1,5 c.à.c. de curcuma (grande surface)
- du sel
- 1 étoile de badiane (anis étoilé)
- 1 cube de bouillon de poule
- de l'huile à rôtir
- un peu de coriandre ou de persil pour le service

de détente, d'un moment pour nous, juste pour nous. Les habitudes de l'autre qui nous faisaient auparavant fondre comme neige au soleil deviennent agaçantes, énervantes, insupportables. On se réjouit de son absence, de se retrouver seul. On est pris au piège, on culpabilise, on est malheureux. On voudrait s'envoler mais...

impossible de prendre son élan. On a des envies d'ailleurs, d'autre chose, de quelqu'un d'autre. Et on se perd soi-même, parce que ce qu'on vit est en décalage avec qu'il l'on est.

Certains restent et s'accrochent. Par confort, par souci du regard des autres et pour les enfants. Et rêvent, en secret, d'une vie meilleure et différente. Certains se trompent, pour combler les manques et avoir le sentiment d'exister.

Et certains s'en vont. Parce qu'ils ne peuvent plus faire autrement. Certains s'en vont, quel qu'en soit le prix à payer. Peu importent les difficultés à venir, les remises en question, les montagnes à franchir. Pour pouvoir repartir, recommencer, réessayer, refaire, se retrouver. Et se donner une nouvelle chance d'être heureux.

Tous les couples sont différents. Et à l'intérieur de chaque couple, il y a deux personnes, elles-mêmes différentes. Alors chacun fait comme il peut. Il n'y a pas un choix plus juste qu'un autre, quel qu'il soit. Partir ou rester. Supporter ou s'enfuir. Essayer ou renoncer.

Mais, par chance, il y a aussi ces couples dans lequel l'amour a décidé de poser ses valises. Pour longtemps ou pour toujours. L'amour et ses copains: l'humour, la complicité, le désir et la communication.

De tout mon cœur, je vous souhaite d'héberger sans retenue cet hôte exceptionnel. Je vous souhaite d'attendre l'autre avec impatience. De lui préparer avec tendresse, en guettant sa venue, un repas aussi goûteux que vos plus chauds baisers. Et à son arrivée, de le serrer fort contre vous. Puis de passer à table en sa compagnie. De parler de tout et de rien. De rire. De faire tinter votre verre de vin rouge contre le sien. Et de vous sentir libres d'être vous-mêmes, sereins et confiants. La tête dans les étoiles, le cœur à l'abri. Et les pieds sur un chemin de vie qui vous ressemble et que vous avez choisi de suivre. Parce qu'il vous rend tout simplement heureux.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Pelez le gingembre et coupez-le en gros morceaux. Mettez-le dans le bol du mixeur. Pelez et coupez les oignons et les gousses d'ail grossièrement et ajoutez-les dans le bol. Lavez et coupez les tomates également en gros morceaux et ajoutez. Mixez afin d'obtenir une pâte homogène.

2 Dans une casserole, mettez ce mélange et ajoutez le curcuma, 3 dl d'eau, le cube de bouillon de poule et l'étoile de badiane. Portez à ébullition et maintenez à découvert sur feu moyen-doux pendant environ 15 à 20 minutes.

3 Pendant ce temps, portez à ébullition une casserole remplie d'eau avec les saucisses. Laissez cuire ainsi 5 minutes puis retirez les saucisses. Faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile à rôtir en les retournant à mi-cuisson pendant 5 à 10 minutes. Sortez les saucisses et coupez-les en tronçons d'environ 4 cm.

4 Plongez les saucisses dans la casserole du cari et laissez mijoter encore environ 15 minutes sur feu doux. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel si nécessaire. Servez avec du riz parfumé et un peu de coriandre ciselée (ou du persil).