

Ma soupe à l'oignon

Il y a des endroits où l'on se sent bien, immédiatement. Sans y avoir jamais mis les pieds. Des lieux qui nous parlent, qui résonnent très fort tout à l'intérieur de nos tripes. Qui nous enveloppent comme une chaude couverture. Qui nous donnent un sentiment de sécurité et de paix. Des endroits où l'on se sent chez soi, à la maison.

Paris, Montmartre. Un week-end prolongé avec mon homme il y a quelques années en février. Un froid intense, glacial. La neige au pied du Sacré-Cœur, majestueux. Les petites ruelles qui montent, descendent, puis remontent. Une paire de gants en laine et un bonnet achetés en urgence auprès d'un vendeur de rue. Et sur la place du Tertre exceptionnellement vide, un seul artiste peintre emmitoufflé dans un poncho, avec ses gants à trous qui lui permettent de faire courir son fusain sur la toile.

Les guingettes décorées toute l'année de guirlandes de Noël et leurs dames soixantaines maquillées à outrance qui chantent du Piaf au son de l'accordéon. Et nous, dégustant un steak tartare, des œufs mimosa, des moules ou des rillettes, en chantant joyeusement entre deux bouchées.



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 1h15 en tout

- 6 oignons jaunes
- 20 g de beurre
- 2 petites c.à.s. de farine
- 1 dl de vin blanc
- une feuille de laurier ou un bouquet garni
- 2 cubes de bouillon de poule
- poivre
- 8 tranches de pain blanc
- 200 g de gruyère

Chaque plat, chaque recette, chaque goût m'évoque un long ou petit bout de ma vie. J'aime pouvoir le retrouver, quand l'environnement me prend. Et ainsi me replonger brièvement dans cet instant-là, précisément. Avec toutes les émotions et sensations auxquelles il est associé. Les mémoires gustatives et olfactives sont pour ma part aussi fortes que toutes les autres, si ce n'est plus. Je me

plais à comparer ces mémoires à celle qui refait surface lorsque nous écoutons une vieille chanson. En quelques minutes, nous

revivons notre premier baiser, une rupture, une folle soirée, une amitié.

Lorsque je prépare cette soupe, je me retrouve attablée avec mon homme, dans ce petit troquet de Montmartre. Les pieds et les mains glacés et les joues rosies par le froid. Je revois la nappe rouge et blanche à carreaux. J'entends les habitués qui rient au bar avec la patronne. Et je savoure cette magnifique soupe à l'oignon, pleine de saveurs, bien chaude et réconfortante, en compagnie de celui qui partage ma vie.

Vous serez heureux qu'elle soit là pour vous réchauffer ces prochaines semaines. Après une journée de ski. Dans un chalet au

coin du feu. Avec vos amis en soirée. En rentrant d'une longue promenade dans la neige. Et j'espère que comme pour moi, elle fera partie de vos bons souvenirs.

Aussi simple et délicieuse qu'un moment de bonheur.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

1 Pelez les oignons et coupez-les en deux dans la longueur puis en fines lamelles. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir les oignons sur feu doux durant environ 30 minutes en mélangeant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Il est important de les faire suer sur feu doux pour éviter qu'ils ne noircissent. Saupoudrez avec la farine et mélangez.

2 Sur feu moyen, ajoutez tout de suite le vin blanc dans la casserole. Laissez réduire quelques minutes. Ajoutez 1,7 litre d'eau, les

cubes de bouillon, le bouquet garni ou la feuille de laurier et poivrez. Baissez le feu et laissez cuire 30 minutes (après 15 minutes, retirez le bouquet garni ou la feuille de laurier) Ne salez pas, même si



cela vous semble un peu fade. Le gruyère s'en chargera.

3 Préchauffez votre four à 200°C sur position gril et râpez le gruyère. Utilisez des bols individuels ou une soupière supportant



la chaleur du four. Si vous avez préparé la soupe à l'avance, ce qui est tout à fait possible, réchauffez-la d'abord dans la casserole. Déposez une tranche de pain (rassis cela va aussi très bien) au fond de chaque bol et recouvrez d'un peu de gruyère. Versez la soupe. Déposez une deuxième tranche de pain sur le dessus, parsemez de gruyère et poivrez un peu.

4 Enfouissez à 200°C sous le gril environ 5-10 minutes jusqu'à ce que les soupes soient bien gratinées. Dégustez. Attention, c'est chaud! ■