Voix d'écrivaines francophones

À LA TABLE DES ÉCRIVAINES

Récits & recettes

En partenariat avec
le Parlement des écrivaines francophones

des femmes
Antoinette Fouque

© 2026, éditions *des femmes*-Antoinette Fouque
87 boulevard du Montparnasse, 75006 Paris, France
www.desfemmes.fr

ISBN : 978-2-7210-1521-1
EAN : 9782721015211

Tous droits réservés pour tout pays.

Ce livre ne peut être reproduit ni utilisé à des fins d'entraînement de systèmes d'intelligence artificielle. La fouille de textes et de données est interdite conformément à l'article 4(3) de la Directive (UE) 2019/790.

PRÉFACE

Les écrivaines ont mille univers dans leur imaginaire. Goûts, odeurs, parfums, musiques, bruits, lumières, couleurs, caresses et parfois coups, elles se nourrissent de tout ce qui les façonne depuis l'enfance, puisant dans leur mémoire la matière brute qu'elles transformeront en histoires.

Et la cuisine est sans doute un des legs du passé les plus précieux et les plus indéfinissables car chargée d'émotions impossibles à mesurer dans un verre doseur.

Je me souviens du *bougna* dévoré à l'île des Pins, au large de Nouméa, tout chaud sorti de la terre où le poisson et les ignames avaient confit dans le lait de coco. De la *kesra*, cette galette de blé algérienne huileuse et croustillante que Pierre préparait pour moi et que je mangeais en me brûlant les doigts. Des *cirniki*, petits palets de fromage grillés aux fruits savourés une seule fois dans un hôtel de Moscou à l'ère soviétique. Des *vareniky* fourrés à la cerise sur une plage d'Odessa. Des rougets frits de Byblos. De la *knafeh* de Jafar dégustée sur une table en Formica de la vieille ville arabe de Jérusalem dans le bruit des hommes qui se hèlent et des chaises qui raclent le sol, jamais plus je n'ai retrouvé ce goût de fromage caramélisé dans le sirop et les cheveux d'ange qui a marqué une période de ma vie. D'un lait d'orgeat bu glacé sur les ramblas brûlantes de Barcelone sous le nom de *horchata*, que je retrouverai des décennies plus tard, un jour de torpeur, sous le nom de *louz*, dans une ruelle conduisant au Saint-Sépulcre. D'une pizza *ripieno al forno*, la pâte nappée d'une ricotta fondant dans la bouche à la table d'un restaurant de Naples. Et encore de ces œufs cuits dans leur coquille sur la braise dans la montagne au nord de Hanoï, ceux-là

n'avaient rien de spécial, juste jetés sur une grille par une vendeuse ambulante avec laquelle j'échangeais par de simples signes mais le moment était si parfait que je n'ai jamais pu le reproduire.

La cuisine grave des instants uniques, des lieux et surtout des plaisirs partagés avec des femmes et des hommes que l'on a aimés et que l'on aime encore.

Car elle est surtout et avant tout un lien. Lien avec le passé quand goût et odeur convoquent un souvenir, mais aussi lien avec le présent, la géographie, la culture.

L'autre.

Les autres.

Dans un monde où les échanges se résument souvent aux invectives, cela n'a pas de prix.

Ce livre est justement né d'un lien, un repas chez Georgia Makhlouf qui nous avait réunies à Paris, écrivaines venues de Turquie, de Martinique, de Tunisie, du Maroc, de France ou d'Amérique autour de mets libanais dont certains avaient été ramenés spécialement de Beyrouth. Nous avions faim et nous nous sentions bien, ensemble, dans le parfum des herbes ciselées du taboulé, l'odeur épaisse des petits pâtés frits à la viande ou aux épinards qui brûlaient la langue, et ces rondelles de radis noir tartinées de houmous, j'en garde encore en mémoire la saveur âpre et suave. Nous avons réalisé alors que nos différences étaient notre force, elles nous poussaient les unes vers les autres, nous étions avides de nous découvrir et si Georgia, ce soir-là, dévoilait les parfums et les goûts qui avaient fait d'elle l'écrivaine qu'elle était devenue, alors Fawzia, Viktor, Marijo, Sedef, Lise, Maram, Yasmina et les autres pourraient le faire aussi, offrant une part de leur histoire intime et de leur héritage, et quoi de plus beau que de s'y adonner par le biais de notre passion commune, l'écriture.

Voilà comment, un soir d'hiver, nous avons décidé de vous convier « à la table des écrivaines ».

Alexandra Schwartzbrod

Tinin lanmori

Marijosé Alie-Monthieux

Petite fille, j'observais les gestes précis de ma grand-mère qui occupait notre vieille cuisine. Armée de ses marmites et casseroles en fer blanc glougloutant sur les potins de pierre noircis par le charbon, elle s'agitait dans une fournaise infernale.

Je transpirais sans bouger, enivrée par les odeurs salivantes qui s'échappaient de ces chaudrons, fascinée par le miracle qui se préparait puisque de cette noirceur, de cette chaleur inconfortable allaient naître du bon et du beau pour nos assiettes… Je suivais chaque étape de cette cérémonie sans réaliser que le miracle convoqué était celui de l'histoire, de la mémoire et surtout de l'amour… beaucoup d'amour.

De toutes les préparations de ma grand-mère, ma préférée était le *tinin lanmori*. Il aiguisait ma curiosité car je n'arrivais pas à percer le mystère de la provenance de la morue, présente dans beaucoup de nos plats traditionnels, alors que je n'en avais jamais vu trace dans les canots des pêcheurs qui arrivaient au petit jour, portés par la vague qui les menaient à terre. Pire, je me demandais à quoi il ressemblait « en vrai », ce poisson, et aucune démonstration ne me satisfaisait.

Je revois bien mon grand-père me prenant la main pour me conduire dans la boutique de madame Pauline, me laissant face à des sortes de crêpes géantes raidies par le sel et me disant : la morue c'est ça ! Mais franchement, aucun poisson ne navigue dans une boutique, il y avait donc une forme de magie.

Mes interrogations ont persisté, jusqu'à ce que je comprenne que le mystère avait bien navigué à un moment, mais dans les mers glaciales du Nord et pas sous les tropiques.

Or il était là, accolé au TI nain ou TININ (comprendre les bananes vertes), et accompagnait les rendez-vous familiaux gonflés de rires et d'histoires à faire peur dans lesquelles les zombies taquinent les humains. Je crois d'ailleurs que c'est mon père, ce merveilleux conteur, qui lors de ces occasions m'a ouvert le chemin que j'emprunterais toute ma vie pour renouer avec mon histoire, notre histoire, celle du petit pays de Martinique, au milieu de l'archipel des Caraïbes. Le *tinin lanmori*, nous disait-il, est bien le résultat d'une rencontre improbable entre la banane verte et la morue salée. Pour comprendre cette alliance, il fallait remonter le temps.

Imaginez *lan tan lontan* (dans le temps loin), les bananes aux Antilles tombaient des chariots qui charriaient ce qui deviendrait un fruit, mais qui au départ était vert, immangeable : la pitance du pauvre. Ceux qui avaient faim n'attendaient pas que mûrisse cette manne qu'ils récoltaient au cul du chariot, ils la prenaient et la cuisaient aussitôt.

Quant à la morue qui nage dans les mers glacées, les marins du grand large la pêchaient, la séchaient, la salaient avant de la fourrer dans la cale pour lester les bateaux depuis l'archipel de Saint-Pierre-et-Miquelon au large du Canada, où l'on avait déposé meubles, outils, farine et nécessités venus de France.

Ainsi lesté, le bateau partait vers les Antilles, où ondulent à perte de vue les champs de canne à sucre qui font la richesse des uns et le malheur des autres : en ce temps-là, on avait sacrifié le respect de l'humanité aux dieux du sucre dont les cargaisons, saison après saison, mois après mois, attendaient de partir vers l'Europe.

La morue salée était donc déchargée et venait compléter le repas des misé-reux. Elle ne coûtait rien tant elle était en abondance et c'est à cette époque que l'on a commencé à l'accommoder avec la banane verte dont personne ne voulait non plus.

Ainsi cette recette du pauvre raconte un pan de mon histoire et de l'histoire du monde. Elle évoque également le début d'une mondialisation qui s'installe dès le XVII^e^ siècle dans le bruit et la fureur de tous les commerces triangulaires qui charroient des femmes, des hommes, des enfants depuis l'Afrique pour en faire des esclaves, qui transportent des denrées et des matériaux pour nourrir les colonies, qui ramènent enfin l'or blanc sur les côtes européennes. Un ballet incessant qui durera près de deux siècles.

Mais ce plat raconte aussi, au-delà de l'horreur, la force de vie des humains qui ont su inventer du bon, du succulent, à partir de toute cette laideur.

Aujourd'hui, la voix de mon père s'est tue mais le *tinin lanmori* défie le temps. Il est devenu tradition, plat de luxe qu'on partage entre gens qui s'aiment.

Mais ne vous méprenez pas, si vous ne l'assaisonnez pas avec beaucoup d'amour, de chants et de « bouger du bas du dos », il sera fade et sans goût.

C'est avec Marie Do que je vous ai concocté ce délice et je vous confie un secret : vous le réaliserez bien mieux si vous allez sur place en Martinique.

Ailleurs il aura sans doute fait un voyage de trop.

Photos : © Marijosé Alie-Monthieux

1. Ingrédients

- 1 kg de julienne épaisse
- 10 à 12 ti nains (bananes vertes)
- 4 oignons blancs
- 6 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 2 belles gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de poivre noir en grain
- 4 pincées de poivre gris en poudre
- 6 à 7 piments végétariens
- 2 piments forts
- 1 avocat
- 1 kg de concombres

2. Préparation

Faire bouillir la morue (que l'on aura fait dessaler auparavant dans un bol d'eau froide et un peu de vinaigre blanc pendant 48 h) avec deux feuilles de bois d'Inde et du poivre noir en grain : 15 min.

Enlever un peu de peau (car trop grasse) ainsi que les ailerons.

Placer la morue dans un plat à service.

Simultanément, ôter les têtes des ti nains, les inciser dans la longueur puis les cuire (avec ou sans la peau).

Mettre un peu de gros sel dans l'eau de cuisson de la queue de la morue.

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile et y ajouter les oignons coupés en fines lamelles et un peu de poivre gris en poudre.

Quand les oignons sont bien mous, retirer la poêle du feu et verser ce mélange sur la morue.

Écraser 2 gousses d'ail, ciseler les piments et parsemer la morue.

Ajouter en présentation une salade de concombres et une belle tranche d'avocat.

Biographie

Marijosé Alie-Monthieux, martiniquaise, est écrivaine et musicienne, et diplômée de l'École supérieure de journalisme de Paris en 1974. Armée de deux licences – une en sociologie une en littérature –, elle travaille pendant des années à la télévision. Grande reporter, rédactrice en chef, directrice régionale, elle a signé un certain nombre de documentaires sur les pays de la Caraïbe, mais également sur le poète et penseur Aimé Césaire et sur le philosophe Édouard Glissant. En 2014, elle quitte France Télévisions pour se consacrer à la musique et à l'écriture.

Ma mère et le fenouil sauvage
Pasta con le sarde al mare

Marielle Anselmo

Maintenant qu'elle est partie, je la revois sauter de la voiture et courir avec la vivacité d'une jeune fille vers la garrigue, en s'écriant, joyeuse : « Du fenouil sauvage, du fenouil sauvage ! » Heureuse à l'idée de pouvoir le cuisiner en rentrant, de faire « des pâtes au fenouil ».

Je n'ai aucun souvenir de moments particuliers où nous aurions mangé ces pâtes au fenouil, dans l'enfance, à Tunis. J'ignore pourquoi j'ai choisi cette recette, mais ici à Palerme – maintenant qu'elle est partie – je le comprends mieux.

C'est une recette simple, brute, qui a un goût de terre et de mer, de végétal et de croquant. Un plat du pauvre, fait avec les choses cueillies à même le sol, tout juste empruntées à la terre, et celles à portée de main dans la cuisine : pâtes, huile d'olive, chapelure de pain, anchois, ail, fenouil sauvage cueilli en se promenant – et sel qui vient de la mer, comme les anchois. C'est l'essence pure d'un paysage[1] : sol rocailleux et âpre sous le soleil, garrigue, bords du chemin, talus, sentiers perdus, Méditerranée. (Un paysage qui me ressemble, en vrai.)

C'est par le palais, par le goût, que nous sommes reliés aux pays anciens que nous avons quittés, et que nous croyons avoir perdus.

1. Pour paraphraser Ryōko Sekiguchi : « L'art de cuisiner le paysage », *Libération*, 23 mai 2026.

Au départ, il y a ce bleu si profond, si sombre – comme un signe de haute mer, de profondeur à la tombée des montagnes. C'est à cause de ce bleu que je suis ici aujourd'hui.

En approchant pour la première fois de Palerme, il y a une dizaine d'années, j'avais été bouleversée à sa vue, prise d'un étonnement profond. Je le *connaissais* – et cette montagne, cette qualité de la roche. Mais où, quand ? Peut-on reconnaître un bleu qu'on n'a jamais vu ? C'était un bleu atavique.

Je ne savais pas qu'un jour, dans le flanc de cette montagne, j'écrirais. C'est parce que je voulais voir ce bleu, l'approcher, le connaître, qu'un jardin sur la mer m'a été donné. (Son jardinier s'appelle Mimmo.)

Dans ce jardin je peux tendre la main vers un citronnier, un oranger, cueillir des plants de romarin, de thym, de sauge, me baisser pour ramasser une salade et me nourrir. Il s'y trouve même des citrons doux. Et… du fenouil sauvage.

Au-dessus de moi, dans le flanc de la montagne, les grottes de l'Addaura, préhistoriques, monumentales. L'une d'elle ressemble à l'origine du monde.

Pas loin de là, un port qui fut un port punique – c'est ce que Mimmo me dit, à l'instant même où je le reconnais : même calme, même anse douce et protectrice, même limpidité qu'à Carthage. Paysage intime, ancien, familier. Sur ses bords, j'ai l'impression d'être à Dermech, où ma mère, enfant, plongeait la main dans les eaux des anciens ports puniques pour pêcher de petites crevettes. La topographie, l'organisation des rues, l'architecture des villas (celles construites au début du siècle passé comme celles des années 1950), la végétation dense me rappellent la banlieue nord de Tunis. L'établissement balnéaire posé sur l'eau, sur ses piliers, fait signe à celui de La Marsa. Porosité des mondes, avant qu'ils soient séparés.

Quelques kilomètres plus loin, la ville au nom phénicien de fleur, Zyz. Celle qui brille de toutes les lumières et de tous les savoirs du monde – du moins c'est ainsi que je la perçois, c'est ainsi que la percevaient mes grands-parents, avec une certaine fierté. Une ville où parader, endimanché, sur les grands boulevards. Et bien plus. Palerme, la capitale – en miroir de Tunis.

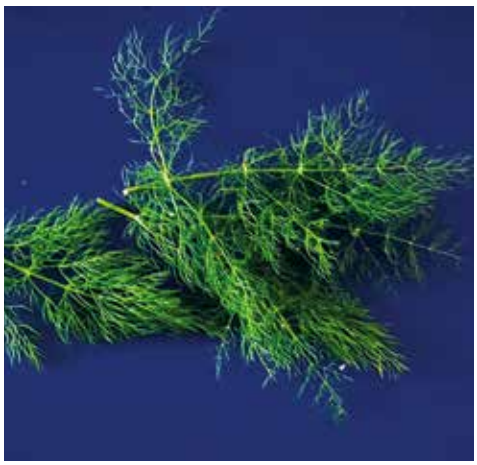
En évoquant ces pâtes, je réalise que se dessine, se lève, seul, un paysage : c'est celui de Pantelleria, l'île de ma mère, de mes grands-parents maternels. Fille du vent[2], île de roches noires, de lave et d'irruptions anciennes, aux eaux d'un bleu

2. Une de ses étymologies serait *bint ar-riyāḥ*, « fille des vents », en arabe : بنت الرياح.

profond, île phénicienne (le signe de Tanit y est partout), romaine, arabe, sicilienne… Une île entre Carthage et Palerme. Pour les Siciliens, je comprends ici, en l'évoquant avec eux, qu'elle est une sorte d'essence pure de la Sicile, brute, intouchée.

Pour les Grecs, elle était l'île de « la toute fin des errances[3]. »

Alors, pourquoi sommes-nous partis ?



Photos : © Marielle Anselmo

1. Ingrédients

- 360 g de pâtes (spaghetti de préférence)
- 1 bouquet de fenouil sauvage
- 2-3 gousses d'ail
- 4-5 anchois
- 3-4 cuillères à soupe de chapelure grillée
- Huile d'olive extra vierge
- Sel

2. Préparation

Descendez au jardin. Cueillez-y du fenouil sauvage.

Lavez-le et faites-le cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 10 minutes. Égouttez-le en conservant l'eau de cuisson, que vous utiliserez pour cuire les pâtes. Hachez-le finement.

3. Une autre serait la « toute fin des errances », en grec ancien. Ces deux étymologies ne sont pas attestées

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive avec les gousses d'ail. Ajoutez les anchois, et laissez-les fondre doucement avec l'ail. Lorsque l'ail est doré, ajoutez le fenouil haché et laissez-le cuire à feu doux pendant quelques minutes.

Pendant ce temps, faites dorer la chapelure dans une poêle, avec un peu d'huile.

Faites cuire les pâtes dans l'eau du fenouil. Égouttez-les lorsqu'elles sont *al dente* puis finissez de les cuire dans la poêle avec l'ail, le fenouil et les anchois.

Saupoudrez de chapelure grillée.

Et voilà !

PS. Traditionnellement, ce plat est enrichi d'oignons, de pignons et de raisins secs. C'est un plat du pauvre. À Palerme on l'appelle, non sans humour, *Pasta alle sarde al mare*, c'est-à-dire « pâtes aux sardines à la mer », parce que les sardines… en sont absentes.

Biographie

Marielle Anselmo est enseignante, critique et poétesse. Elle a grandi en Tunisie, dans une famille d'ascendances siciliennes. Agrégée de lettres modernes, elle enseigne à l'Inalco (Langues'O) à Paris. Elle a contribué à divers ouvrages collectifs critiques et dirigé *Traduire le rêve* (Université Seinan Gakuin, Japon, 2010). En poésie, elle est l'autrice des recueils de poèmes *Une nuit* (Les Arêtes, 2007), *Jardins* (Tarabuste, 2009) et *Vers la mer* (Unicité, 2022) ainsi que de plusieurs livres d'artistes (avec Colette Deblé et Pierre Zanzucchi.) Ses poèmes ont été traduits en anglais, italien, grec, turc, arabe, vietnamien et japonais.