

Tout a commencé avec une petite imperfection dans le mortier du nouveau mur. A cette époque, Oscar Z., que nous appellerons ici Oscar, n'était pas encore né. Peut-être était-il déjà en gestation, mais certaines données reposant sur la mémoire familiale collective et donc parfois contradictoire comme, par exemple, l'année de la construction dudit mur, on ne pourrait le déterminer avec certitude, bien que c'eût été intéressant, probablement, d'étudier plus finement les rapports de causalité qui ont précédé son destin. Ce qui semble certain est que déjà, les éléments commençaient à tisser lentement leur réseau pour former la trame dans laquelle Oscar, plus tard, se développerait.

Tout le monde connaît, bien sûr, le remarquable ouvrage de cuisine sur la façon d'accommoder la chèvre, « *La chèvre dans tous ses états* », enseigné dans les cuisines étoilées et sujet d'après discussions devant les caméras des concours gastronomiques. Ce qui a été moins débattu est l'origine première de ce célèbre ouvrage, que nous allons tenter d'explorer ici.

Tout a commencé, donc, par une petite imperfection dans le mortier du nouveau mur. Celui-ci, après une tempête qui avait eu raison de l'ancien mur dont on ne datait plus l'origine, avait été érigé entre le jardin des voisins et celui de la famille d'Oscar, famille que nous devons par souci d'honnêteté réduire dès cette époque à la grand-mère d'Oscar, ses cinq enfants ayant alors déjà migré vers le nord, c'est-à-dire la ville qui se situait un peu plus au nord du village. Nous pourrions nous étendre sur les raisons de cette migration mais cela n'a guère d'importance pour le propos qui nous occupe. Précisons tout de même que le mur avait été remonté par le fils des voisins à partir des pierres de l'ancien mur effondré, assemblées entre elles par un mortier – neuf, tout de même. Le fils des voisins n'avait probablement pas la fibre de la maçonnerie. Nombreuses étaient les imperfections de son mortier, dont nous pourrions faire l'inventaire, mais nous nous concentrerons pour les besoins de cette étude biographique sur l'imperfection qui consistait en une petite cavité, large de 3,4 cm, haute de 2,1 cm et profonde de 1,8 cm, toute précision complémentaire risquant de friser l'escroquerie car, les racines du chèvrin ayant tout à fait détruit cette cavité au moment où nous la décrivons, le relevé de ses dimensions est par conséquent hypothétique.

Un matin de printemps peut-être voire certainement un peu venteux, une graine de chèvrin qui cherchait refuge se trouva déposée dans cette petite imperfection du mortier. La cavité étant accueillante et le mortier aussi meuble que chaleureux, elle trouva probablement que ses racines à venir s'y trouveraient bien confortables, et elle

décida de germer. Quelques semaines plus tard, alors que la lune croissait et que le soleil réchauffait doucement la terre, deux petites feuilles s'ouvrirent, préludes d'un vigoureux câprier qui, le printemps suivant, tenta déjà quelques premières fleurs rose pâle aux longues étamines violettes.

Il est possible que la rencontre entre Oscar et le câprier eut lieu dès l'été qui suivit. Aux dires de sa grand-mère, lesquels constituèrent le socle de la légende familiale, le premier mot distinct d'Oscar choisit d'éclore pendant le séjour qu'il passa chez elle à l'été de ses deux ans. Tandis qu'elle le promenait le long du mur de pierre presque nu encore, le garçonnet pointa du doigt un bouton floral du câprier et demanda : « quoi » ? Toujours aux dires de la grand-mère, elle l'entraîna alors dans sa cuisine, ouvrit un bocal de câpres et en fit goûter une au petit Oscar qui, sans paraître aucunement surpris par l'acidité du vinaigre, sembla au contraire émerveillé de la découverte.

Cette histoire aurait pu s'oublier dans la mémoire familiale si, dix ans plus tard, Oscar apprenant dans la même cuisine de sa grand-mère à faire un quatre-quarts, lui demanda s'il serait sacrilège de briser la proportion en y ajoutant quelques câpres qu'elle avait sortie pour la salade niçoise qu'elle préparait à ses côtés. Ainsi naquit la première recette aux câpres d'Oscar, qui, suivie d'une dizaine d'autres au cours de ce même été, marquèrent ces journées chaudes d'assez d'insistance pour que sa grand-mère se souvînt de cette découverte du câprier dix ans plus tôt, la racontât à tout le village à la sortie de la messe du dimanche suivant, et en fit ainsi la légende familiale que l'on sait.

La même légende familiale indique que cet été-là, la fille du fils du voisin qui avait érigé le mur dans l'imperfection du mortier duquel avait poussé le câprier, fille qui portait le prénom de Capucine et des yeux d'un vert tendre de câpre fraîche, tous deux, prénom et couleur, suffisant à susciter sinon les émois, au moins l'intérêt du jeune homme en âge de s'interroger sur les plaisirs qu'auraient pu provoquer la fréquentation d'une jeune fille – par exemple le soir derrière le petit bosquet qui séparait les deux jardins –, Capucine, donc, trouvait elle aussi de nombreuses raisons de passer par hasard rendre visite à la grand-mère d'Oscar dans sa cuisine. Elle ne fut probablement pas pour rien dans la persévérance de ce dernier à tester les recettes les plus incongrues à base de câpres pour impressionner sa jolie voisine, laquelle ne manquait pas de valider chacune d'elles d'un purlèchement de ses lèvres roses pour le moins évocateur de sa disposition à se délecter d'autres plaisirs encore inconnus. Notons ici que cet amour d'adolescence aurait pu dévier la trajectoire d'Oscar et rendre cette étude nulle et non avenue. Mais il n'en fut rien. Oscar et Capucine se retrouvèrent chaque été dans la cuisine de la grand-mère du premier, jusqu'à ce qu'ils convolent en justes noces et désormais autour des mêmes casseroles.

Certains conjecturent que la robe jaune moutarde associée aux yeux vert câpre de Capucine, que l'on voit goûtant le premier carpaccio de câpres au velouté de câpres d'Oscar sur la photo illustrant l'introduction de son premier ouvrage de recettes, seraient à l'origine de certaines des célèbres associations chromatiques de ses plats. Mais ce ne sont que suppositions, et nous proposerons de retenir de cette étude uniquement les faits, à savoir que la perfection des recettes d'Oscar aujourd'hui mondialement connues est née d'une petite imperfection dans le mortier d'un mur entre deux jardins.