

Les spaghettis de Mamie

Chaque jeudi ils se retrouvaient au 31 de notre square pour le déjeuner.

Ce jour-là Mamie nous rejoignait.

La famille comptait déjà 4 enfants, plus Sarah la voisine d'à côté, une jeune fille unique qui venait trouver refuge en cas d'ennuis, les 3 filles de la maison d'en face, copines inséparables des enfants de la maison et de temps à autre le copain Christophe se joignait à la joyeuse troupe pour tenir compagnie à son ami de toujours, seul garçon de cette tribu.

Donc le jeudi midi, 9 couverts autour de la table attendaient la bande affamée et l'animation était au rendez-vous.

Le menu avait été choisi par les enfants et ne différait pas d'un jeudi à l'autre.

Vous aviez :

- œufs mimosas en entrée,
- spaghettis à la bolognaise,
- semoule au caramel, le tout fait maison avec amour et l'aide de Mamie.

La confection des œufs mimosas était d'une facilité enfantine, je m'en chargeais.

Quant aux spaghettis à la bolognaise. Mamie était la spécialiste, ce plat qui semble si simple, jamais je n'ai pu retrouver le goût d'antan.

Je pense qu'elle en a gardé à jamais le secret. Je vais cependant essayer de vous livrer sa recette.

- Tout d'abord le choix des pâtes, des spaghettis certes, mais fait maison en mélangeant la farine et l'œuf la veille, on la laissait lever, il suffisait alors de découper la pâte avec art le lendemain, personnellement j'ai beau essayer, ça se termine toujours par un achat au super marché d'à côté. J'en profite pour rendre visite au boucher d'en face qui me prépare une bonne quantité de viande hachée de première qualité.

- Émincer un oignon, le faire rissoler dans un peu d'huile d'olive, puis y ajouter la viande assaisonnée de sel et de poivre, la sauce tomate et de la crème fraîche.

- Après avoir cuit les pâtes *al dente*, les égoutter et les glisser dans un grand plat allant au four.

- Garnir de la viande, puis tapisser de gruyère, une noix de beurre, faire gratiner 10 mn à 180° et servir.

Alors que ma bande de joyeux lutins a déjà englouti l'entrée, munis de leurs couteau et fourchette ils entament le concert habituel de « On a faim... on a faim ».

J'amène le lourd plat fumant sur la table et je sers chacun à peu près équitablement sous le regard scrutateur de 9 paires d'yeux, surtout pas d'injustice !

Le silence s'installe, on n'entend plus que le cliquetis des couverts. Mes petits gloutons finissent leur assiette en moins de temps que celui du service. Satisfaits et rassasiés ils réclament déjà le dessert qui arrive sur un plateau : 9 coupelles de semoule au caramel, ils dégustent et apparemment se régalent.

Puis c'est la fin du repas, chacun s'active alors pour remplir le lave-vaisselle.

Enfin cette bande joyeuse s'éparpille soit dans leur chambre respective, dans le jardin pour une partie de trampoline ou de foot sur le terrain d'à côté.

Ce sont des souvenirs heureux qui m'ont permis d'évoluer parmi tous ces enfants devenus adultes maintenant.

Aujourd'hui l'atmosphère a changé, nous sommes tous « confinés » à notre domicile à cause d'un tout petit virus venu de l'autre bout du monde.

Seuls quelques cris d'oiseaux viennent rompre un silence de plomb.

Aucun jeu d'enfants dans le square, pas de parents pressés rentrant du travail. Les chiens, les chats

eux aussi respectent le couvre-feu.

Parfois le bruit d'un aspirateur, d'un robot ou d'une perceuse, chacun s'occupe à tuer le temps sans savoir tuer ce si petit virus.

Ah, j'entends là-haut des éclats de rire, on ne va pas se laisser abattre tout de même.

Résistons tous ensemble, la vie reprendra et de nouveau nous apprécierons de partager ensemble « les spaghettis de Mamie ».

Marie-France
Le 18 mars 2020