

Lorsque la famille est composée de gens du sud et de l'est, tout évènement familial est l'occasion de se réunir autour d'une belle table et de loger les invités pendant quelques jours.

Aussi la cérémonie de communion solennelle de ma plus grande fille avait entraîné de nombreuses questions sur ' où loger chacun ' et 'comment s'organiser pour Le Repas du Jour. Décision prise de passer cette belle journée de juin dans la maison que la famille occupait depuis peu, plus spacieuse, au jardin arboré qui permettrait aux enfants de s'ébattre librement hors des conversations des adultes.

Mais comment résoudre le souci de la préparation des repas ?

Ouf, un ami cuisinier en établissement scolaire nous avait gentiment proposé son aide avec au menu

- Pain de poisson (lotte) sauce armoricaine
- Canard à l'orange et son accompagnement
- Plateau de fromages
- Gâteau aux fruits spécial communion, il prévoyait même la petite communiant en plastique à piquer dessus

Levée très tôt ce dimanche matin en Touraine, rassurée par un soleil prometteur, j'avais cuit les asperges prévues en soirée, expédié les petits-déjeuners de chacun afin de me concentrer sur le dressage de ma grande table, nappes et serviettes blanches brodées de roses, vaisselle en porcelaine blanche de Bavière aux bords argentés, couverts en argent, triples verres et ...petit bristol maison pour chacun avec le menu du jour.

Un énorme bouquet d'œillets roses et blancs, fleurs préférées de ma fille, trônait en centre de table dans une haute poterie blanche.

Mes trois enfants étaient magnifiques dans leur nouvelle tenue d'été aux tons ciel bleu et blanc. Sourires, détente et joie de retrouver les grands-mères, tantes et amis invités, l'église moderne du quartier était à deux pas, chacun rayonnait et je fus sereine jusqu'au retour à la maison où le plan de table permit à chacun de s'installer rapidement.

Pas de souci pour réchauffer les amuse-gueules appelés ainsi à l'époque pour désigner les toasts apéritifs gracieusement préparés par le cuisinier du jour. Puis dégustation du pain de lotte et sa sauce

armoricaine vivement appréciée, les anciens se régalaient et mentionnent ne pas connaître cette sauce. Les pièces de canard ayant été préalablement coupées, il me parut efficace de les déposer sur la sauce à l'orange prévue et réchauffée, j'avais déjà vu ce type de présentation dans une émission culinaire.

Avez-vous remarqué, comme parfois dans une assemblée attablée, les têtes se relèvent, regardent le voisin d'en face, celui de droite puis celui de gauche, l'un d'eux fait une petite remarque innocente tel : je ne connaissais pas ou c'est particulier ou je ne sens pas l'orange.

Les propos venaient des grands-mères mais les regards approbatifs des autres convives laissaient entendre qu'il y avait un problème. Un discret tour en cuisine pour vérifier les contenants des sauces me fit vite comprendre que je les avais inversées. Heureusement je ne suis pas une descendante du fameux chef Vatel, mon étourderie avouée et mes excuses ont rassuré les gastronomes, et le repas s'est poursuivi dans le rire et la bonne humeur de chacun.

Quelques jours après j'ai vivement remercié et complimenté l'ami cuisinier sans jamais lui faire part de mon erreur.

Michelle.