

Faites la fête

Aujourd'hui, mes amis, c'est la fête. Certes les temps que nous vivons ne nous y incitent pas vraiment, Charybde s'est-il à peine éloigné que nous approchons de Scylla...Stop ! Quelque lourds que soient les nuages, réagissons ! A fortiori, il est temps que nous appareillions !

Partons, choisissons notre destination et faisons la fête, en tous lieux, et plutôt à notre imagination aux insoupçonnées délices de nous prêter main-forte.

Nous voilà le long des golfes ensoleillés que la mer Méditerranée caresse d'une vague furtive, enchantés par les subtils effluves de myrte et de lavande et les coloris chatoyants, les bleu azur mêlés aux vert foncé et aux ocre-rose. Nous voilà aussi près des menhirs bretons qui nous susurrent quelque histoire fantomatique ou encore dans les campagnes aveyronnaises où les cigales font résonner leurs stridulations têtues. Les fêtes qui se sont vu de tout temps affubler de fort jolis noms locaux, féria, fest-noz ou ducasse entre autres, nous invitent à la joie, partout où nous aurons posé nos pénates momentanés. Dansons au son des guitares, des flûtes ou dans les flonflons des accordéons qui nous régaleront de leurs trilles enjoués. À moins que d'exubérants ménestrels n'aient apporté aussi leurs cornemuses, djembés, rebecs et autres ukulélés et ne nous entraînent dans des rythmes ébouriffants et endiablés !

Et puisque nous sommes au pays de la bonne chère, tarderons-nous à nous sustenter ? Que nenni ! Des plats dignes de l'empyrée royal surgissent sous nos yeux éblouis qui se rassasieront de leurs faramineuses couleurs tandis qu'arômes et saveurs nous convient à la fête des papilles réjouies : homards à la délicate carapace bleu foncé, poulpes safranés, vol-au-vent de ris de veau, ballottines farcies ou délicieux osso-buco précéderont les profiteroles vanillées, les fars aux pruneaux et, pourquoi pas, quelques bouchées de kouign-amann... Nous goûterons aussi mais à flots modérés les vins de multiples cépages, pinot, gamay, grenache noir ou syrah épicée.

Oui, sachons profiter du temps présent autour d'agapes amicales et toujours fraternelles. Nous nous serons amusés, divertis, égayés, plu à chanter et à danser, et surtout laissés aller à oublier le quotidien. Que la fête commence et, comme dit le poète, carpe diem !

Brigitte Vinatier Ehrmann

367 mots

NB : on acceptera les 2 orthographes : « féria » et « feria », ainsi que le nom des fêtes au pluriel : férias (ferias), ducasses. Le mot « fest-noz » reste invariable.

On acceptera : pharamineuses et faramineuses, osso-buco et ossobuco, ou osso buco
laissés et laissé (aller).