« Un soir d'Avril

chez Antoinette »

Hier encore, elle rêvait de créer son propre restaurant, de faire apprécier sa spécialité aux touristes américains, indiens, japonais ou chinois, de leur faire aimer sa Provence natale et sa ravissante ville de Cavaillon. Lorsque vint le soir, comme chaque jour, Francette, cette jeune cavaillonnaise, prit son dîner dans l'auberge d'Antoinette Joviette, une auberge fort appréciée sur la place du marché de Cavaillon.

Habituellement, Francette plaisantait avec Antoinette qu'elle connaissait depuis leur tendre enfance et même avec les convives, qu'ils fussent de la région ou de simples touristes, car la jeune fille avait la parole facile. Son métier avait favorisé cette manière de converser ainsi avec aisance. Ses propos n'avaient rien de vulgaire même si elle se fâchait souvent contre le gouvernement qu'elle accusait de tous les maux. Son accent du Midi et ses images fort bien trouvées faisaient de ses discours un moment désopilant.

En ce soir du vingt-six Avril mille neuf cent soixante-dix neuf, Francette était muette. Elle s'était mise à table après avoir salué d'un bref sourire Antoinette. A côté de sa table, elle avait déposé un très gros sac dont le contenu n'apparaissait pas. Antoinette, un peu intriguée, n'avait guère osé cependant l'interroger au sujet de ce sac.

Dans la salle du restaurant, un groupe de touristes dégustaient le célèbre melon de Cavaillon qui les mettait en appétit pour la suite du repas. Francette, contrairement à son habitude, ne prit part à la conversation de ces touristes à l'accent des terrils et des corons. Elle semblait tourmentée et Antoinette craignait de la froisser par quelque question inappropriée. L'observant discrètement, Antoinette devinait une certaine amertume dans le regard de Francette qui regardait un par un les cadres accrochés dans la salle du restaurant, des cadres qu'elle avait pu observer mille fois mais qui, ce soir-là, semblaient la troubler.

Ces cadres évoquaient d'anciens métiers des Cavaillonnaises. C'est ainsi que l'on y voyait les chardonneuses préparant les chardons utiles aux foulons pour nettoyer la laine des moutons si abondants dans la région. On pouvait aussi y découvrir, avec un petit pincement au cœur si l'on avait l'âme sensible, la vendeuse de petits oiseaux pour en faire des brochettes. Les gourmands y regardaient davantage la vendeuse d'oublies ou celle de gras-doubles appelés communément des tripes. La vendeuse de châtaignes chaudes figurait également ; elle proposait ses fruits en de petits cônes de papier journal. Dans l'angle de la salle, on distinguait de tout petits cadres qui représentaient, qui la marchande ambulante de picons, oranges pelées, qui celle de poires cuites ou qui encore celle de sardines fraîches. Le cadre qui retenait le plus souvent le regard des touristes japonais ou chinois de plus en plus nombreux était celui qu'ils observaient avec stupeur tout en s'apitoyant sur la malheureuse vendeuse ambulante, la marchande de peaux-de-lapins qui fournissait la matière première aux fabricants de feutres, une coiffe à la mode à l'époque.

Après avoir pris son repas sans même avoir adressé, ce qui était pourtant dans ses habitudes, quelque compliment à Honoré, le cuisinier chef qui n'ôtait jamais sa toque même pour faire une bise à quelque coquette jeune fille de Cavaillon, Francette sortit un

journal de son gros sac. Elle se leva et alla voir dans les cuisines Antoinette qui s'affairait déjà à la plonge routinière. Les assiettes et les couverts ne manquaient guère et l'aubergiste, au grand dam de son personnel, s'était toujours refusée à acheter un lave-vaisselle car elle désirait ne disposer sur les tables que des assiettes et couverts d'une propreté irréprochable. Francette ouvrit son quotidien en page huit, le tendit à Antoinette qui, les mains mouillées d'eau de vaisselle, n'osait le prendre. Alors, Francette lui dit sur un ton courroucé :

- « T'as vu l'article en bas de la page ? Ils ont bien fait exprès de le mettre tout en bas ».

Antoinette frotta vigoureusement ses mains et s'empara du journal pour y découvrir cet article.

Il s'agissait en fait d'un arrêté préfectoral, publié ce jour-là dans « Le Provençal ». Cette date du vingt-quatre Avril marquerait un chamboulement dans la vie de Francette. Il s'agissait d'une interdiction en apparence anodine mais bouleversante pour la vendeuse de petits-gris qu'était Francette.

Depuis l'âge de quinze ans, elle allait régulièrement dans les vignobles dénicher ces petits escargots au nom savant d'*Helix aspersa* qu'elle vendit d'abord de façon ambulante. Plus tard, elle eut une place de choix auprès du marché et les restaurateurs dont Antoinette, bien évidemment, faisait partie, furent vite ses principaux clients. Francette éprouvait de plus en plus de difficultés pour approvisionner l'auberge d'Antoinette car l'agriculture moderne, les nouvelles techniques employées dans la viticulture, la pollution raréfiaient la population de ces petits mollusques déambulant à l'heure d'une fraîche rosée ou d'une petite pluie fine abandonnant ses gouttelettes d'automne sur les feuilles accrochées aux sarments nouveaux. Elle était animée d'un immense courage et parvenait à une récolte non négligeable de petits-gris dissimulant leur tête gluante dans leur coquille, qu'ils croyaient inviolable, après avoir rapidement rentré leurs curieuses cornes.

Jadis, les parents de Francette avaient même appartenu à la « Confrérie de la cagouille » dont le nom en patois provençal évoquait ces petits limaçons et leur coquille en spirale. Souvent, en ce même patois, l'on appelait ces marchandes d'escargots « marchandes de cacalaus », nom local désignant les cagouilles. Francette savait comment attirer les clients en criant bien fort en Provençal, dans la rue Frédéric Mistral bordée de platanes, « à l'aigo sau lei limaçon » ce qui était facilement compris des voyageurs de passage voire des étrangers.

Tandis qu'Antoinette découvrait avec stupeur le contenu de cet arrêté préfectoral, Francette, ne pouvant se retenir de sangloter, répétait sans cesse :

-« C'est fini Antoinette, c'est fini... »

Le ramassage des escargots de petite taille, les petits-gris, ceux qui régalaient les convives de l'auberge d'Antoinette, était désormais interdit. Certes, l'arrêté autorisait encore pendant quelques mois de l'année le ramassage des gros limaçons, ceux ayant déjà la coquille bordée, mais ces escargots-là étaient moins prisés des clients. De plus, depuis les années soixante-dix, la Provence avait vu se développer l'héliciculture. Cet élevage industriel de gros limaçons, appelés de manière abusive « escargots de Bourgogne », menaçait déjà l'activité de Francette. Elle en avait pris conscience mais conservait en elle-même un timide espoir de voir survivre son ancien métier. Hélas, cette journée du mois d'Avril fut fatidique pour la jeune fille désemparée. Elle ne parvenait même pas à exprimer avec force et fracas ses récriminations contre l'État qui venait de décider ces mesures. Elle ne lut pas même les objectifs écologiques avancés par le ministre à l'origine de cet arrêté et ne chercha pas à deviner d'éventuels objectifs moins

nobles, inspirés par quelque lobby peut-être et dissimulés habilement. D'ordinaire, Francette se fût insurgée avec véhémence mais ce soir-là elle était terrassée.

Elle invita alors Antoinette et le personnel de l'auberge à revenir dans la salle du restaurant. Chacun la suivit l'air tant apitoyé que circonspect. Elle ouvrit totalement le grand sac déposé au pied de sa table, ce qui intrigua les convives terminant leur repas à la saveur provençale. Elle en sortit tout d'abord une grande marmite, celle dans laquelle elle cuisait les petits-gris en les aromatisant essentiellement grâce au fenouil, herbe indissociable de la cuisine provençale, sans oublier toutefois le thym aux effluves parfumés, le laurier qui ne manquait jamais de l'accompagner et pour parachever cette préparation culinaire le gros sel destiné à la saumure, le poivre et, plutôt inattendu, de l'écorce d'orange à la senteur du Comtat venaisain. Elle déposa une longue louche dans son ustensile de cuisine plutôt volumineux, résumant son passé en ces quelques objets. Elle revêtit ensuite sa blouse blanche, nette comme celle que les lavandières nettoyaient scrupuleusement autrefois dans un lavoir au bord d'un cours d'eau limpide.

Elle sortit enfin de la poche de son gros sac un cornet de papier, ce traditionnel cornet qu'elle remplissait de limaçons fraîchement cuits dans la saumure et qu'elle tendait aux gourmets dont les yeux traduisaient la certitude de se régaler.

Toute la salle la regardait et Antoinette était émue. C'est alors que Francette exprima solennellement son souhait à l'aubergiste.

- « Ma chère Antoinette, s'il te plaît, prends-moi ainsi en photo, dans ma tenue de marchande ambulante de limaçons. Je t'ai amené un cadre, il est dans mon sac. Si tu le veux bien, tu l'accrocheras à côté de celui où l'on voit la pauvre vendeuse de peaux de lapins et tu écriras dessous cette inscription : « Francette, la marchande de cacalaus dans les rues Cavaillon. »

Antoinette acquiesça de la tête mais son regard traduisait une gêne, un soupçon de remords et de honte. Depuis plusieurs mois, sans le dire franchement à Francette, elle s'approvisionnait de plus en plus en escargots issus d'un élevage, compte tenu de la diminution du volume de petits-gris livrés par Francette. De plus, elle venait de commander des menus sur lesquels « petits-gris des vignes » serait remplacé par « escargots de Bourgogne », appellation que complétait un peu par pudeur « accomodés à la provençale ».