LARA
FABIAN
Je passe à table
Libre
Expression

« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions,
de tous les pays et de tous les jours ;
il peut s'associer à tous les autres plaisirs,
et reste le dernier, pour nous consoler de leur perte. »
Anthelme Brillat-Savarin

LARA FABIAN

Je passe à table

Libre Expression

Bon, propre et juste, carpe diem*!*
Voilà le credo de ma vie, inspiré par ma maman Luisa,
inspiré aussi par un art de vivre transmis de génération en génération,
de femmes en femmes, tantôt épouses et mères,
tantôt rebelles et aventurières.

Toutes assises à tour de rôle autour de la table de ma vie,
elles ont façonné ma mémoire et nourri ma chair,
de résilience en constante élaboration.

Je dédie ce livre à Luisa et à Lou.
Les deux femmes que j'aime le plus au monde.

SOMMAIRE

Avant-propos ... 13

Première histoire – Pastina ... 18
Deuxième histoire – Un destin inévitable ... 26
Troisième histoire – Entre deux terres ... 39
Quatrième histoire – Choc du retour ... 48
Cinquième histoire – La Sicile nous manque ... 59
Sixième histoire – Grand carrefour de vie ... 72
Septième histoire – Mon Nouveau Monde ... 84
Huitième histoire – Raz-de-marée ... 94
Neuvième histoire – Un mal pour un autre ... 104
Dixième histoire – Le début de la vraie guérison ... 112
Onzième histoire – Mademoiselle Zhivago ... 127
Douzième histoire – Mamy Madeleine ... 138
Treizième histoire – Lou et Loulou ... 150
Quatorzième histoire – La vie continue ... 167
Quinzième histoire – Ma moitié d'orange ... 178
Seizième histoire – Une juste ... 190
Dix-septième histoire – Kayla ... 196

Remerciements ... 205
Index ... 207

AVANT-PROPOS

Sacré mandat que celui de se raconter à l'intérieur d'un espace comme celui-ci.

Un « beau livre ».

Très différent que de partager une émotion en la résumant sur une page blanche, tout en la rendant « chantable ».

Au cours de cette période historique, où se réunir s'est vu réduit comme peau de chagrin, j'ai eu l'occasion de mesurer à quel point cultiver nos souvenirs et bâtir notre mémoire se fait la plupart du temps autour d'une table.

Depuis ma plus tendre enfance, j'ai eu la chance de vivre le cadeau de la transmission de façon constante et presque malgré moi. En effet, ma grand-maman, mes tantes et ma maman me racontaient tous les jours comment prendre soin des autres, en alliant leurs gestes d'amour les plus simples à la préparation des repas.

À l'époque où les femmes de mon île trouvaient refuge et reconnaissance dans leur cuisine, petite, je me réjouissais de toute cette variété de plaisirs.

Prendre place au jardin, à la table blanche en fer forgé rouillée, était pour tous un moment de joie pure et de conversations sonores, remplies de découvertes.

Plus tard, après que l'on a dû quitter la Sicile pour vivre dans « ce plat pays qui est le mien », les jours de repos, ma famille semait la fête par des repas interminables.

Que ce fût à la table en formica de la cuisine ou, les grands jours, à la table en acajou de la salle à manger, les moments épiques se multipliaient.

Assis autour d'une nappe blanche immaculée, sur fond de musique inclassable et de conversations en trois langues, mon papa, beau comme la vie, avait toujours sa guitare à la main.

Ma maman, amoureuse et généreuse comme l'Italie, accueillait nos amis « différents », presque tous issus de ce que l'on nomme désormais « la diversité ».

Manger chez Pierre et Luisa, c'était comme s'asseoir les fesses dans la neige, vin chaud à la main, protégés par un soleil unique et réchauffés par un brasero fait maison. Personne ne s'identifiait à rien, mais tous y trouvaient leur bonheur.

Moi, tard dans la nuit, repue et couchée dans la chambrette à fleurs de notre 700 pieds carrés, je les entendais… Aux petites heures, ils refaisaient encore le monde et me préparaient à ce grand voyage qu'allait être ma vie.

Ces moments-là, je ne les oublierai jamais… ils sont le mélange improbable qui me définit.

Les racines que je déterre et replante partout où je vais.

Ils sont comme *La neige et le feu*[1] qui se rencontrent et se racontent, étonnés.

Ils sont le tissu de ma joie, la dichotomie qui me porte et me garde vivante, afin d'embrasser mon destin.

Au fil de mes innombrables tribulations et déménagements, j'ai reproduit ces gestes d'amour et ce style de vie peu commun par la table. En y tenant mes propres révolutions. Mais, cette fois, en m'inspirant de toutes les cultures, de tous les pays que j'ai traversés et auxquels j'ai ressenti le besoin d'appartenir.

Voici un tour de « mon monde », en recettes porteuses de providence et en histoires cocasses, jusque-là jamais racontées.

Allez, je passe à table.

1. *La neige et le feu* est un film de Claude Pinoteau pour lequel j'ai écrit la chanson *Laisse-moi rêver*, en collaboration avec Vladimir Cosma.

SACRÉ MANDAT
QUE CELUI DE SE
RACONTER À
L'INTÉRIEUR D'UN
ESPACE COMME
CELUI-CI.

Dangereuse naissance

Je n'ai pas pu bénéficier du lait maternel, je suis née à sept mois, par césarienne, maman était dans le coma…

Elle ne me verra pas naître, car elle a fait une grosse crise d'éclampsie. C'est une vilaine montée d'albumine dans le sang qui provoque une sorte d'empoisonnement général de la mère et du bébé.

Ce jour-là, personne ne sait si elle et moi allons survivre…

Il est vrai que ce 9 janvier 1970 est bien étrange…

Ma maman ne se sent pas bien ce matin-là, mais elle encaisse bien la douleur, alors elle se tait, c'est génétique.

Comme la tradition l'exige, ma grand-mère (ma *nonna* en italien) Anna est venue de Sicile pour rester auprès d'elle au cours des deux derniers mois de grossesse. On ne sait jamais…

Une chance.

Premiers mois de vie et chute de la chaise haute

Elle ne parle pas le français, Anna, et ce jour-là, elle se retrouve dehors, pieds nus dans la neige (quel présage !) devant la maison où mon père vit toujours, à demander de l'aide en frappant aux portes des voisins, désespérée.

Elle a froid et ma maman est en nuisette, évanouie dans ses bras.

Elle ne sait plus à quel saint se vouer, l'ambulance fera l'affaire.

Papa, lui, arrive à l'hôpital après l'ambulance. Maman est déjà dans le coma, et quand on lui demande ce qu'il ferait s'il lui fallait choisir entre son épouse et son enfant, il s'effondre contre la double porte des urgences.

C'est vrai que mon papa est très occupé depuis des mois, il faut gagner plus de sous, les factures arrivent trop vite, il faudrait acheter enfin d'autres meubles et remplacer cette table à trois pieds.

Alors, il ramone des cheminées quatorze heures par jour.

Il n'a pas vraiment réalisé ce qui se jouait ces dernières heures.

Ramoner, comme dans *Mary Poppins*, c'est ce que faisait son père avant lui, et puisqu'il lui fallait choisir un « vrai métier » même s'il rêvait de grandes scènes, il a obtempéré.

Contre toute attente, il se résoudra à laisser sa voix, sa belle gueule et sa guitare au placard, pour honorer les « recommandations » de mon grand-père, mais surtout

1911

Photo de famille de ma grand-mère.

La petite en robe à pois, c'est Anna,
ma grand-mère, entourée de ses frères et sœurs
et de leur maman, mon arrière-grand-mère.

1970

Moi, bébé, dans mon parc
et dans ma chaise haute.

1970

Espiègle…
Gourmande…
J'attends la pastina.

pour subvenir aux besoins de cette nouvelle famille, dont les heures semblaient comptées.

Je suis donc née à 19 h 30 le 9 janvier 1970 et maman se réveillera de son lourd sommeil neuf jours plus tard…

L'entêtant sortilège du 9 a commencé.

À l'automne 1970, j'ai neuf mois, je commence à consommer mes tout premiers repas solides.

Maman Luisa, miraculeusement remise, décide, vu mon enthousiasme, de me refaire pour la deuxième fois consécutive « les pâtes de bébé ». Un plat qui pourrait se définir aujourd'hui comme du *comfort food*.

Fidèle à ses traditions et à sa culture, elle crée sa propre version du *mac and cheese* pour régaler son bébé. Une recette toute simple : des pâtes cuites à l'eau, assaisonnées de beurre salé, d'une bonne cuillère de fromage pecorino râpé et d'un œuf fouetté.

Tout est dans le tour de main.

Mais voilà, c'est une recette qui se pratique obligatoirement avec la « bedaine sur le poêle ».

Afin que je demeure en sécurité, maman décide de me mettre dans la chaise haute et de m'y attacher. Elle se tourne vers la cuisinière, le temps de la préparation.

Ces petites pâtes en forme d'étoiles prennent à peine cinq minutes à cuire et requièrent une mise en place très rapide.

Néanmoins, si la chaise du bébé se trouve derrière la cuisinière, faute de place, il est possible, en perdant de vue ce dernier, que sa gourmandise et son impatience puissent créer un drame.

Il faut en effet à peine trois minutes pour qu'en me balançant je sois capable de faire capoter la chaise et que je tombe la tête la première. D'abord sur la table en formica, puis sur le plancher.

La bonne nouvelle, c'est que je me suis mise à hurler de suite très fort, certains d'entre vous ne seront pas surpris en lisant ces lignes, j'en suis sûre…

Ma mère à l'époque ne conduisait pas, elle a appelé un taxi et m'a emmenée à l'hôpital.

Mes hurlements n'avaient pas cessé depuis la maison et en me massant la tête, elle a découvert une bosse de la taille d'un pamplemousse.

Je vous rassure : je n'avais rien.

Certains ont été bercés trop près du mur, moi, trop près de la cuisinière.

On ne se refait pas.

Sucre
blanc

CERTAINS ONT ÉTÉ
BERCÉS TROP PRÈS
DU MUR, MOI,
TROP PRÈS DE
LA CUISINIÈRE.
ON NE SE REFAIT PAS.

Pâtes de bébé

Pour 2

150 g (5¼ oz) petites pâtes en forme de lettres, d'étoiles ou de cheveux d'ange en morceaux, au choix*

40 g (8 c. à thé) beurre salé, délicatement fondu

75 ml (5 c. à soupe) fromage pecorino, râpé

2 œufs

1. Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole. À ébullition, jeter les pâtes dans l'eau et cuire jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*, environ 3 minutes.
2. Pendant la cuisson des pâtes, mélanger le reste des ingrédients dans un bol et bien amalgamer.
3. Réserver 250 ml (1 tasse) d'eau de cuisson et égoutter les pâtes.
4. Remettre les pâtes dans la casserole et ajouter tous les ingrédients du bol.
5. Verser doucement un peu d'eau de cuisson, tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une consistance tendre, style *porridge*.

Bon appétit !

*Mon option se fait avec des pâtes en forme d'étoiles sans gluten de la marque Rummo.

Brunch prénuptial belge

Papa Pierre est belge, il a vingt-deux ans, il est très amoureux et sera bientôt l'époux d'une jeune blonde magnifique. Et pour cause, Nicole est Miss Hainaut, et elle se prépare pour le concours de Miss Belgique.

À l'époque, papa partage son temps entre elle, ses petits boulots et sa passion : la musique.

Les familles des futurs se connaissant peu, elles décident, avant les fameuses noces qui auront lieu neuf mois plus tard, de faire un brunch dominical afin de développer quelques affinités.

Tout ça, évidemment, avant que ne débarque d'un train en provenance du sud de l'Italie une petite femme à la taille de guêpe, aux courbes ondulées et à la chevelure noire.

Une jolie Sicilienne née d'un père américain, qui ne parlait pas un mot de la langue de mon père : ma maman, Luisa.

Revenons à François… oui, François, car Pierre n'est pas le nom de baptême de mon papa Pierre comme on le pense ; c'est juste un petit nom, son deuxième nom, dont il a hérité jeune. Lui et son grand-père se prénommaient de la même façon, et comme cela créait trop de confusion à l'appel du matin, ma grand-mère Marie a donc décidé d'appeler son fils par son second prénom : Pierre.

Vous me suivez ?

Les petits boulots de Pierre s'enchaînent (il faut payer les noces avec Nicole). Ils sont un peu mystérieux pour son entourage, ces boulots-là.

Mais surtout, ils sont le lien spécial entre un Belge et son meilleur ami, Tony. Cet ami, originaire du sud de l'Italie, est un débrouillard dégourdi. Il possède des cafés et installe des machines à sous dans d'autres cafés populaires. C'est très en vogue ces années-là, et ça se fait un peu partout en Belgique…

Tony a besoin d'un coup de main pour installer ces bestioles, alors il demande à Pierre. Rapidement, ils s'organisent et mettent bien du beurre dans leurs épinards. Ça rapproche.

Mais Pierre ne parle pas tellement de son ami futé et immigré à la maison, car, à l'époque, ce qui sort de la sacro-sainte normalité et touche à l'inconnu crée rarement l'enchantement dans sa famille.

Les pâtes bolognaises ou tomates basilic ne font pas l'unanimité. La diversité est loin d'être déjà dans les fondements de ces sociétés protectionnistes.

1959

Avant de ranger sa guitare…
Papa, de son nom de scène :
EL PERINADO !!!

1961

Ma maman Luisa entourée
de ses frères et sœurs
et de ses parents.

En haut, de gauche à droite :
Luisa, Pino, Tita. En bas :
Nino, Anna, Giuseppe et
Mimma.

4 avril 1967

Mariage de mes parents à l'église de L'Archange Saint-Michel, à Catania en Sicile.

Pierre, il les trouve drôles, ces Siciliens avec leur ribambelle d'enfants, leurs épouses qui cuisinent tout le temps, leurs dimanches très bruyants, leur générosité.

Il les aime.

Il leur prête main-forte chaque fois que c'est nécessaire, et même la fois où cela paraît impossible de les secourir, il le fait encore.

Ce jour-là, son destin changera à jamais.

Le mien aussi.

Vous vous souvenez du brunch ? Le brunch dominical prénuptial ?

C'est à la veille de cette occasion que Tony demande à mon papa de l'aider une énième fois.

En effet, sa jeune sœur arrive de Sicile le lendemain, car sa petite dernière, Maria, se fait baptiser le dimanche suivant et Luisa en sera la marraine.

Tony n'a plus de voiture, elle vient de le planter. La veille…

Il implore papa de retarder son brunch…

« Pierre, tu pourrais aller chercher ma sœur ? Je ne sais pas comment faire, je sais que ça tombe mal, je sais que c'est une rencontre importante pour toi, ce dimanche, mais crois-tu que tu pourrais me sauver sur ce coup-là ? Ma sœur est déjà partie, elle est dans ce train en direction de Bruxelles, et je n'ai aucun moyen de la prévenir. Avec tous les préparatifs du baptême, ma femme au bord de la crise de nerfs, sans auto… cela résoudrait tous mes problèmes si tu allais la chercher. »

Pierre n'est pas du genre à laisser tomber un ami.

Alors, il propose à sa future épouse Nicole la chose suivante : se préparer un peu d'avance pour la rencontre des familles, passer chercher la sœur de son meilleur ami, la déposer vite fait et retarder le brunch d'une petite heure à peine. Promis, cela ne prendra pas plus de temps.

Elle accepte.

La suite est relativement simple…

Papa et Nicole sont maintenant devant le wagon duquel descend celle qui sera ma maman.

Et au moment où Pierre voit cette poupée aux yeux noirs, son sang ne fait qu'un tour. Il en tombe éperdument amoureux.

Un coup de foudre, ça ne demande pas la permission de frapper avant d'entrer.

Pour ajouter à l'aspect cocasse de l'histoire, ma maman et mon papa ne parlent pas la même langue.

Qu'importe : ils communiqueront par lettres, tous les jours pendant des mois. Chacun dans sa langue.

QU'IMPORTE : ILS COMMUNIQUERONT PAR LETTRES, TOUS LES JOURS PENDANT DES MOIS. CHACUN DANS SA LANGUE.

Sans mot dire, chacun de son côté apprend la langue de l'être aimé.

Six mois plus tard, mon papa débarque en Sicile afin de demander la main de Luisa à mon grand-père. Mais en anglais, s'il vous plaît.

En effet, Giuseppe Serio, mon grand-père, est d'origine américaine. Comme beaucoup d'immigrés cherchant fortune à la fin du XIXe siècle, ses parents avaient pris le bateau en Europe et s'étaient installés à Détroit dans le Michigan. Giuseppe, à l'âge de dix-huit ans, en 1918, était revenu sur son île pour prendre pour épouse ma grand-maman Anna. Il n'est jamais retourné aux États-Unis.

Mariage sicilien

Après une discussion digne des meilleurs films de Coppola, mon grand-père accepte de donner la main de sa plus jeune fille… à la condition que mon père attende encore six mois pour être « bien sûr » de sa décision et que le mariage ait lieu en Sicile.

Sur ce dernier point, il n'a pas eu besoin de discuter très longtemps, car, à l'annonce de la rupture de ses fiançailles avec Nicole et du prochain mariage avec sa Sicilienne, papa s'est vu refuser l'entrée de sa propre maison.

Mon grand-père Joseph avait changé les serrures.

Véridique.

Papa a dormi dans sa voiture durant de longs mois, au bord du canal.

On ne mélange pas les cheveux blonds et les cheveux noirs. Et encore moins les lasagnes et les frites. Je serai la preuve que rien ne pourrait être plus faux.

Mais pour l'heure et par amour, mon père doit se résoudre à se couper de ses parents pour les quatre années qui vont suivre.

La famille de maman en Sicile attendait les bras ouverts ce fils qui cherchait refuge.

ON NE MÉLANGE PAS LES CHEVEUX BLONDS ET LES CHEVEUX NOIRS. ET ENCORE MOINS LES LASAGNES ET LES FRITES.

Le mariage a lieu au bord de la mer, le 4 avril 1967. Sans la famille de papa. Dans la ville où sont nés ma maman et… mon mari : Catania.

La fête se passe dans un lieu idyllique appelé I Faraglioni. Les Siciliens ne rigolent pas lorsqu'ils marient leur cadette.

Un dernier détail : pour ceux qui se demandent ce qui est arrivé à Nicole, eh bien, après avoir récupéré ma maman à la gare, papa a changé de programme et l'a ramenée chez elle. Ensuite, il a déposé Luisa.

En voyant la mine défaite de son meilleur ami Pierre, Tony a ajouté une place à table et lui a servi une assiette débordante de pasticcio de lasagnes.

Un plat que je fais encore dès que ma famille a besoin d'un peu de réconfort.

4 avril 1967

En route vers I Faraglioni
de Aci Trezza, où se tiendra
le repas de noces.

Avril 2017

Mon mari et moi
devant les trois rochers
appelés I Faraglioni,
où mes parents ont célébré
leur mariage, cinquante ans
plus tôt.

LE PASTICCIO,
UN PLAT QUE
JE FAIS ENCORE DÈS
QUE MA FAMILLE
A BESOIN D'UN PEU
DE RÉCONFORT.

*MON SECRET : J'AJOUTE ENVIRON UNE PETITE CUILLÈRE À THÉ D'AIL EN POUDRE ET DES ÉPICES À POULET DANS LA SAUCE AU DÉBUT DE LA CUISSON.
**J'UTILISE DES FEUILLES DE LASAGNE SANS GLUTEN LE VENEZIANE QUE JE METS CRUES DANS LE PLAT.

Pasticcio de lasagnes

Pour 6

Pour la sauce tomate

2 gousses d'ail

1 gros oignon espagnol

2 carottes

2 branches de céleri

90 ml (6 c. à soupe) huile d'olive, divisé

800 g (1 ¾ lb) viande hachée de poulet (porc ou bœuf convient aussi)

5 ml (1 c. à thé) poudre d'ail ou épices à poulet (facultatif)*

125 ml (½ tasse) porto rouge

2 bouteilles de 700 ml coulis de tomates de type *passata*

Sel et poivre

1 feuille de laurier

Pour la béchamel

1 l (4 tasses) boisson végétale de macadamia (pour les intolérants au lait) ou 1 l (4 tasses) lait entier de vache (pour les gourmands), divisé

Sel et poivre

Pincée muscade

90 ml (6 c. à soupe) maïzena (ou fécule de maïs)

250 ml (1 tasse) lait ou bouillon de poulet, pour diluer la fécule

Pour la lasagne

2 paquets de 8 feuilles de lasagne sans précuisson (option sans gluten)

250 g (9 oz) fromage pecorino, râpé

250 g (9 oz) fromage parmigiano, râpé finement (ce qui reste se garde très bien)

Huile d'olive, au goût

Basilic frais

200 g (7 oz) gruyère et mozzarella, râpés, pour gratiner

Quelques noisettes de beurre (facultatif)

Pour la sauce tomate

1. Émincer très finement l'ail, l'oignon, les carottes et le céleri.
2. Dans une grande casserole, faire revenir les légumes dans 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive de 5 à 7 minutes.
3. Ajouter la viande hachée et la poudre d'ail ou les épices à poulet, si désiré. Cuire de 5 à 7 minutes de plus*.
4. Une fois que la viande est bien dorée, déglacer avec le porto.
5. Verser les 2 bouteilles de coulis de tomates. Saler et poivrer au goût.
6. Ajouter la feuille de laurier. Laisser mijoter 45 minutes. La sauce est prête. Réserver.

Pour la béchamel

1. Dans une casserole, chauffer 750 ml (3 tasses) de boisson végétale ou de lait. Lorsque le liquide arrive presque à ébullition, ajouter sel, poivre et muscade.
2. Diluer la fécule dans le reste de lait ou le bouillon. Verser le mélange dans la casserole et poursuivre la cuisson. Dès l'obtention d'une consistance semi-épaisse, retirer du feu et réserver.

Monter la lasagne

1. Cuire les pâtes à lasagne selon les indications sur l'emballage**.
2. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
3. Dans le fond du plat à lasagne, mélanger 15 ml (1 c. à soupe) de sauce tomate à 15 ml (1 c. à soupe) de sauce béchamel pour un effet marbré et étaler dans le but de créer une assise.
4. Déposer une couche de feuilles de lasagne sans les superposer. Ajouter 1 louche de sauce tomate, 1 louche de béchamel et mélanger pour un effet marbré. Saupoudrer de pecorino et de parmigiano, suivis d'un filet d'huile d'olive et de quelques feuilles de basilic.
5. Répéter l'étape 4. Recommencer cette étape jusqu'à ce que le plat soit rempli.
6. Couvrir de gruyère et de mozzarella râpés. Ajouter quelques noisettes de beurre, si désiré.
7. Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four 45 minutes.
8. Enlever le papier d'aluminium et remettre au four 10 minutes, sous le gril (*broil*), pour gratiner.
9. Laisser reposer 10 minutes avant de couper de belles parts.

C'est à consoler une veuve de la veille.

Tout ramène Lara Fabian à la table. Pour elle, les repas symbolisent la famille, les amis, le réconfort, la joie et la gratitude. Dans cet ouvrage, la grande chanteuse entrecroise des moments significatifs de sa vie avec des recettes qui y sont rattachées. Elle se raconte dans de courts chapitres où se mêlent souvenirs d'enfance, histoires familiales, parcours professionnel, confidences et des photos de ses archives personnelles. Un récit culinaire magnifiquement illustré.

Voici un tour de « mon monde », en recettes porteuses de providence et en histoires cocasses, jusque-là jamais racontées.

Allez, je passe à table.

ISBN 978-2-7648-1348-5