

La cade

Les jours de marché, le charreton bleu, trône, immuable, sous son parasol au confluent des rues qui charrient le chaland jusqu'en bas du cours. Joliment suranné, il donne à la petite place cette touche pittoresque, comme un charmant pied de nez à la modernité. Entre ses bras, la marchande accueille ménagères et passants qui, de génération en génération, font la queue devant le coffre où elle a déposé un large plateau rond et métallique. Elle le tient d'une main et, de l'autre, à l'aide d'un couteau, elle entame la grande galette blonde à base de farine de pois chiche. A tour de rôle les clients fixent une somme et, pour quelques euros, elle prélève la portion désirée à petits coups rapides et secs. Les éclats dorés tombent en silence et s'amoncellent dans la barquette en plastique qui a évincé le cornet de papier gris, seule concession faite au progrès. Le sucrier ou la salière s'agitent selon le goût de chacun. On recueille le tout, emballé dans une feuille de papier journal, que l'on soulève impatient et, tout en marchant, on pite un morceau de cade. Salée ou sucrée, c'est la récompense des enfants après le marché, l'apaisement du petit creux de onze heures. C'est aussi la providence de la ménagère pressée qui peut la servir en entrée lorsque le temps de cuisiner lui manque. On aime bien l'aspect onctueux, côté pile, la texture inégale, façonnée par la cuisson, côté face. La pâte tiède et molle fond dans la bouche. Satisfait, on referme le papier journal moins pour préserver le hors-d'œuvre du jour que pour essuyer le bout de ses doigts gras.

