

Rafraîchissements

D'été

Par Michel Cognet.



Il a fallu vraiment solliciter Michel Cognet pour qu'il parle. Ce fou de littérature, de musique, passionné d'art contemporain, disert avec ses amis, est d'une discrétion incroyable sur sa vie. Il vient de Bondy, le fameux 93 ! Si ses travaux l'ont amené à voyager (Allemagne, Côte d'Ivoire - il a enseigné à l'université d'Abidjan -, États-Unis - séminaire à l'université d'Iowa City - ses goûts l'ont aussi conduit sous bien d'autres latitudes.

Normalien, agrégé (évidemment tout ça en maths), docteur (titre de la thèse : *Représentation de Weil et changement de base quadratique*, travaillée dans les bureaux de l'ENS / Montrouge et au Max Planck Institut für Mathematik qui était alors à Bonn). « Un sujet initialisé par André Weil, puis "la conjecture de Langlands" fut démontrée d'abord par Pierre Deligne (en 1976), couronné par la médaille Fields. Travail poursuivi il y a peu par Laurent Lafforgue (à nouveau une médaille Fields à la clef), mais avec des méthodes tout à fait différentes. »

Modeste, Michel Cognet ajoute : « Mais (soyons clairs) ce que j'ai fait est tout petit, tout petit par rapport à eux

Rien ne vaut l'été pour faire des boissons aux fruits.

En vacances, je vais me ressourcer en terre ardéchoise, là où mes parents se sont retirés depuis de très nombreuses années.

Bien sûr, il n'y a pas tout le matériel des *bartenders*. C'est ainsi qu'il faut fouiner dans la cuisine. Et plutôt que d'utiliser un robot-marie dernier cri, le mixeur bien vieilli qui sert pour la soupe suffira très bien ici pour mélanger tous les fruits réunis dans un grand seau en verre retrouvé dans le placard du vestibule réservé aux objets qu'utilisait ma grand-mère pour cuisiner. Ma mère en sourit, heureuse que son titre de *Doña Del'chiffir* (qu'elle s'est attribué à cause de tous ces nids à poussière qu'elle doit nettoyer) me permette d'avoir toujours à portée de main le bon ustensile propre au bon moment.

Le cocktail sans alcool est en fait une oeuvre artisanale. Il suffit de se promener dans le jardin de mon père et de cueillir des Mara des bois ou de faire sécher dans des bâches des feuilles de laurier. Voilà un Garbo ou un désert arabe en cours de fabrication.

Les cocktails sans alcool sont là pour être sirotés, sans complication. Leur espace est celui de la simplicité. Rien à voir avec les cocktails alcoolisés qui tiennent de l'infiniment petit : une goutte de ceci, une goutte de cela peuvent tout transformer (quelques gouttes d'angostura changent un mojito ; la liqueur de banane et la vodka sont exaltées par quelques gouttes d'essence d'orgeat). Mais cette précision liée à l'alcool impose une mise en scène : verres appropriés, lien exclusif entre celui qui boit et celui qui crée la boisson. Seule la pénombre du soir convient pour cette complexité d'orfèvre qui transformera peut-être quelque tête-à-tête de hasard en liens plus essentiels.

Mais là, en vacances, c'est l'été, les enfants jouent ensemble, la famille est réunie et ne se pense ni en terme individuel, ni en quelque tête-tête particulier. Tout doit concourir à adoucir le séjour. On va servir les boissons dans des verres, ceux qu'on trouve (c'est plus simple et c'est mieux ainsi). Même s'il y a eu quelque alchimie intéressante entre tous les ingrédients du cocktails, même s'il y a quelque mystère, on n'en a cure. Le plaisir doit être immédiat, sans ombrage. Le temps de ces cocktails est une pause indicible, peut-être régénérante. Il est temps pour mes neveux de retrouver leurs jeux.





Le Figuoran :

(quantité pour obtenir au moins un litre de boisson)

Neuf ou dix figues mûres
(de préférence des figues noires,
mais les figues vertes peuvent convenir)
45 cl de jus d'orange
De trois à six cuillerées à soupe de citron ;
Deux cuillerées à soupe de miel
Une à deux cuillerées à café de gingembre
en poudre (ou bien 1 cm de racine de gingembre
fraîche épluchée).



Le Garbo :

Purée de quatre pêches et 10 cl
de purée de fraises
8 cl de jus de citron
Jus de laurier (obtenu après infusion
de feuilles de laurier)
Deux à trois cuillerées à soupe
de menthe ciselée.



Le Rêve arabique :

20 cl de jus d'orange et
30 cl de jus de papaye
4 yaourts naturels à la grecque
10 cl de purée de fraises
de 6 à 10 dattes fraîches coupées
en petits morceaux.

Le Délire poirens :

Une quinzaine de lychees
Une ou deux poires
De deux à quatre cuillerées à soupe de jus de citron;
40 cl de jus de melon (mélange de melon à chair verte
au 2/3 et de cantaloup 1/3)
Au moins deux cuillerées à soupe de menthe ciselée
Deux cuillerées à café de gingembre en poudre.

(Dans les quatre cocktails proposés, mixer tous les
ingrédients donnés. Si on trouve la boisson obtenue
trop épaisse, on peut rajouter de la glace pilée et mixer
alors à nouveau. Servir très frais).



et c'est simplement pour dire que ça s'inscrit dans un certain élan historique. Ne pas laisser penser que je me compare à eux. Vous aurez compris que j'aime ce que je fais, mais que je n'aime pas trop en parler car le propre de la recherche est de faire des choses et de les oublier ensuite pour passer à autre chose, ce qui n'est plus le cas de l'enseignement (autre pratique qui me plaît bien aussi). Ça me rappelle Foucault qui disait qu'on écrivait un livre pour enfin pouvoir penser à autre chose qu'à ce qu'il y a dedans. J'avais trouvé cette remarque simple, élégante et puissamment humaine. J'y adhère vraiment. »

Après avoir enseigné à Paris XIII, Michel est actuellement professeur de mathématiques en maths spé MP* au lycée Chaptal. Mais il est aussi titulaire d'un CAP/cocktails !

Ajoutons que, véritable amphitryon, attentif à tous, ne buvant rien, grignotant à peine (mais se déchainant à l'heure de la danse !) il reçoit ses amis autour de deux magnifiques sculptures de Dall'Anèse ; une commune admiration pour l'artiste que Joëlle Pagès-Pindon nous fit découvrir, est à l'origine de notre lien amical.

A.A-B.