



# Noël, crème, miel et caramel

**Pourquoi certains instants de nos vies se gravent-ils si profondément en nous ? Je ne sais pas... L'école dans laquelle je vivais connaissait une effervescence inhabituelle. Le maçon du village installait des planches pour échafaudage sur des tréteaux, l'épicière accrochait des draps sur des fils de fer tendus en travers de la classe, d'autres parents d'élèves vidaient la salle de ses tables pour y mettre bancs et chaises.**

Ce soir-là, la veille de Noël, l'école primaire transformée en théâtre municipal donnait sa représentation annuelle. On y jouait La rose de Noël, un chef-d'œuvre du mélo... deux enfants perdus, l'hiver sous la neige. J'étais l'un de ces enfants avec Denise, une copine de la cour des filles.

Ce rôle m'avait été attribué à contre-cœur

par mon père, un laïc de la Laïque dont le fils ne pouvait pas être le premier à cause des rumeurs de favoritisme, ni le dernier à cause de l'image de marque de l'instituteur. Bref, je fus le seul à retenir le texte et à « donner le ton » chez les garçons, déjà le besoin de me faire valoir !

La première partie de la séance comportait un ballet donné par les petits et un numéro de clown des moyens, un spectacle destiné à faire plaisir à tous les parents et surtout à remplir la salle...

Nous entrâmes en scène après l'entracte. La vision de ces enfants perdus, désespérés, déjà blancs des poussières de plâtre des planches, fit grande impression. La dernière scène se terminait sur la vision terrible de ces deux gosses accroupis sous la neige, cherchant à s'abriter d'une rafale de

neige de papier et de coton hydrophile. Cette scène provoqua un frisson d'horreur dans la salle... Une envie de rire me secouait les épaules et Denise cachait son fou rire sous ma pèlerine depuis que nous avons vu la femme du Maire et la boulangère pleurer au premier rang, mais les spectateurs crurent à des sanglots de détresse...

Le rideau tomba. Nous saluâmes. Il y eut un instant de silence ému et ce fut un triomphe, un moment de gloire inoubliable, le seul de mon existence, qui m'inonda d'une ivresse de reconnaissance pour ce public de qualité que je n'ai pas oublié. Mais j'ai une autre bonne raison de me souvenir ce Noël-là ; le soir du réveillon, ma grand-mère me fit sa crème au caramel et au miel !

Peut-être que la Beauce n'est pas gastronomique, mais les cuisinières y ont des secrets de fabrication qui valent bien des étoiles.

A cette crème elle ajoutait, je crois, comme parfois dans le lait de poule, un soupçon d'eau de fleur d'oranger...

Elle préparait d'abord le caramel qu'elle mélangeait au miel dans plusieurs petits pots, ensuite elle battait les œufs en omelette, elle y ajoutait le lait bouillant en le fouettant et le mélangeait avec le sucre et la vanille. Elle versait sa crème dans les pots et mettait au four au bain-marie.

Chaude ou froide je m'en régalaï toujours.

### Ingrédients pour 5 :

½ litre de lait  
4 œufs  
½ gousse de vanille  
80 g de sucre  
150 g de miel  
(je préfère le miel d'acacia !)  
P.S. : j'ai déjà évoqué cette  
rose de Noël dans  
Cour des filles, mais pas  
la crème de ma grand-mère.

