

La cuillère de bois ou « mouvette »

La femme, presque immobile devant la plaque de cuisson, lui imprime un petit mouvement rotatif avec le poignet.

Et elle songe, car le mouvement circulaire et répété est hypnotique. Elle sent quelque chose qui attache au fond de la sauce ou l'entremets, une épaisseur qu'elle va racler avec le bout en bois, pour la décoller, mais sans mouvement brusque, pour ne pas faire gicler la préparation hors de la casserole.

Le manche est doux et lisse, la femme sent les fibres du bois entre ses doigts. Il est un peu noirci à un endroit : une fois elle a déposé la cuillère sur un bord brûlant de la cuisinière.

Cette marque noire c'est comme une cicatrice qui lui rappelle ce jour où elle n'avait pas la tête à ce qu'elle faisait : la sauce a brûlé aussi, enchaînement de maladresses.

Souvent un enfant qui passe demande à goûter la préparation. Surtout le sucré. Il ouvre la bouche et la femme sent les dents du petit qui mordent le bout de la cuillère qu'elle lui tend.

Il sourit si c'est bon.

Parfois elle se demande combien de plats elle a préparé avec cette cuillère de bois et combien de temps elle a passé à tourner le manche fin. Mais on ne compte pas le temps dans la cuisine, depuis si longtemps elle fait cela pour les autres : à manger.

Elle ne pense pas qu'elle pourrait faire *autre chose*.
C'est peut-être *elle*, c'est peut-être une *autre*.

La cuillère de bois n'a presque rien coûté. Elle ne luit pas comme d'autres ustensiles de la cuisine.

Rangée dans un pot avec d'autres cuillères elle accepte son état d'objet ordinaire.

Annick Le Gall