

## Muesli

Du blé qui craque, d'abord, qui croque sous la crique des dents. Un orchestre de percussions dans un palais caverneux. Qui braque la pensée comme un couplet entêtant. Bruit Sec. Constant. Cassant. Ou un peu plus doux peut-être ; moins dur ; moins dru – crépitant –, oui, crépitant plutôt. De l'avoine après, qui attendrit la bouchée, donne de la rondeur, fonde une aimable base ; et avec la douce graisse du lait s'harmonise en une onctueuse pâte. Une saveur qui s'oublie, pourtant. Pas-à-pas effacée par des goûts plus saillants.

Des fruits frais ensuite, qui surgissent avec fracas – il y en a peu – et sucent les céréales. Des baies des bois (myrtilles, fraises et framboises) qui participent à la texture entre le blé et l'avoine. Fragile équilibre : les fruits frappent par leurs couleurs, puis frivoles se font sous la dent. Enfin ressurgissent sur la langue, en fragments effrayants de douceur, effarants de bonheur. Celant, cependant, que la fraîcheur s'effrite vite.

Finalement, des choses parfois s'ajoutent, qui changent la consistance, ou la couleur, ou le goût. Ce matin, mon déjeuner est terriblement banal. Et pourtant, une saveur s'immisce, inconnue, surprenante bien que cohérente. Mais subtile. Je cherche sa source. En vain. Ce piquant reste mystérieux. Quand enfin s'ouvrent mes yeux, je comprends d'où sourd cette simple épice :

Deux larmes perlent dans mon muesli.

Pourquoi n'ai-je jamais pris conscience  
De son goût exquis, de son harmonie  
Suave et équilibrée, du son consistant  
De l'avoine et du blé, quand je le mangeais  
Attablé à tes côtés ?

Camille Vyderon