

## Soupe au chou

Billet écrit et enregistré pour Radio-Présence, la radio chrétienne de Midi-Pyrénées

J'aime bien manger. Surtout quand c'est bon et avec ceux que j'aime. J'aime aussi faire la cuisine. Ce soir je fais la soupe pour la semaine. Une grosse cocotte minute, pleine, qu'on mettra au frigo quand elle aura refroidie. On y puisera chaque soir le diner. Souvent « je suis à la bourre » mais ce soir, je commence tôt : je pourrai laisser crachoter tranquillement la soupape.

Sur la table trône déjà le gros chou rouge acheté hier. *Boudu qu'il est lourd !* Je sors le reste : un sachet de betteraves, deux gros oignons roux, des pruneaux dénoyautés, du vinaigre et du poivre « 5 baies ». Dans le frigo traînent trois carottes flétries : *Allez oups, à la soupe !* Je regarde ces légumes avec amitié : ces cadeaux du ciel arrivent sur ma table, grâce au maraîcher qui les fait pousser et aux commerçants proches et pas cher. Merci Seigneur des fruits de la terre et du travail des hommes...

« *Prenez la tenue de service* » dit Jésus. Je mets donc un tablier, en pensant que le Christ a mis un tablier pour laver les pieds de ses amis. Il a aussi fait la cuisine pour eux : le pain et le poisson grillé au bord du lac. Je pense à ceux que je sers : cette semaine qui va manger ma soupe? Ma Florence et moi, bien sûr. Notre hôte du moment, un africain qui demande l'asile. Un de nos grands enfants fera-t-il la surprise de s'inviter ? Apporterai-je de la soupe au prochain repas paroissial ?

Bon, assez contemplé, Faut s'y mettre : je sors le grand couteau et coupe le chou en quatre (non sans mal), puis le taille en lamelles. L'eau chante déjà sur la plaque, avec vinaigre et épices. Je jette mes lames de choux dans l'eau, et je continue avec les oignons, la larme à l'œil.

Ce travail facile et patient m'est prière : je participe à la Création, en aidant ces légumes à remplir leur mission: servir l'homme qui sert Dieu. Betteraves, carottes, pruneaux sont dans le bain : je ferme la cocotte en tournant très fort, sinon ça fuit. Je baisse un peu le feu, et sors en fermant la porte, pour l'odeur.

Trente minutes après, j'éteins le feu et laisse refroidir tranquillement. Quand la pression a baissé, je passe tout au mixeur. Voilà la soupe, odorante et foncée, rouge ou violette. Je remplis nos bols à la louche, et plonge le cul de la cocotte dans l'eau froide : « A table, c'est prêt ! ». Ma chérie vient s'asseoir avec moi « *Merci mon chéri pour ce bon diner* ». Elle plonge sa cuillère, goûte et dit « *Humm, on sent bien le pruneau cette fois-ci !* ». Et moi je rends grâce au Seigneur de cette nourriture offerte, de ce temps de la préparer, et de Celle qu'il me donne pour partager mes repas.

**La recette de soupe** <http://fcorpet.free.fr/recette-choux-rouge.html>

Tous mes billets radio « Dieu dans la vie » sur <http://Corpet.net>

490 mots = 2'30 + 15'' parler vite. 2'34 enregistré

Intro : Denis Corpet nous dit comment, pendant qu'il fait sa soupe au chou, Dieu vient le rencontrer dans sa cuisine