

████████████████████

au Père Noël ! J'étais toujours contente. C'était très festif ! Ma grand-mère, du côté de mon père, avait à cœur de concocter un repas gastronomique pour rassembler tout le monde. ██████████
██████████ cuisinait beaucoup. Cela nécessitait, je crois, des semaines de recherches. Abondance et générosité en étaient les maîtres mots.

Mon grand-père était boulanger. Il préparait des bûches de Noël traditionnelles au beurre. Je ne sais pas comment cela se passait dans les autres familles. Nous n'avons jamais vu cela nulle part ailleurs. Mon grand-père réalisait des planches entières de bûches ! Il ne confectionnait pas une seule bûche destinée à être partagée. Je me demande s'il n'y avait pas un gâteau par personne ! J'exagère légèrement mais c'était très conséquent. Il y en avait au chocolat et au café, avec ou sans alcool. Les bûches avec leur crème au beurre, ce n'était pas vraiment mon dada. Je ne les boudais pas pour autant.

Le plus beau souvenir de ma vie ? Ses meringues !! Vous n'en avez jamais mangé une comme la sienne ! D'ailleurs, je pense ne plus en avoir dégusté d'aussi délicieuses depuis ; même si l'un de mes oncles s'attache à faire aussi bien que papy. Revenons à celle de mon grand-père. Quand vous mettiez la meringue en bouche, elle fondait toute seule et avait l'onctuosité d'une crème. La texture était d'une finesse incroyable ! Ce n'est pas le cas des meringues que vous achetez. Lorsque vous croquez dans celles-ci, elles se détachent en gros morceaux avec une sensation de grains de sucre sous la langue.

Mon grand-père confectionnait ses belles petites meringues blanches pour en décorer les bûches. Il les entreposait dans des boîtes à biscuits en ferraille. Quand il les ouvrait, il n'y avait que des meringues à l'intérieur ! Nous, les mêmes, étions

si contents de voir cela. Attention, il ne les filait pas comme ça ! Il surveillait de près. Parfois, il nous en donnait un peu en douce, sans que nos parents ne le voient. La boîte de meringues était un véritable trésor. Nous n'avions pas intérêt à y aller chourrer quoi que ce soit à l'intérieur. De toute façon, cela ne traversait l'esprit de personne. Ses meringues, c'était une merveille !

Afin d'obtenir un tel résultat, mon grand-père avait une technique. Elle consistait à battre les blancs en neige et à faire fondre le sucre sans qu'il ne devienne du caramel. Il fallait baisser la température pour ne pas cuire le blanc d'œuf avant de l'y incorporer, tout en continuant à fouetter. Le secret de la meringue réussie résidait également dans cette cuisson extrêmement lente et douce.

