

On n'échappe pas à ses racines, même lointaines. C'était il y a quelques années seulement, à soixante-dix ans passés, que Colette Palacci épouse Rossant, demi-juive née à Paris mais élevée en Egypte, mariée à James, un Américain avec qui elle a fait toute sa vie aux Etats-Unis, se réinstallait dans un pays qu'en réalité elle ne connaissait pas. Aujourd'hui, parce que James, architecte et peintre, est tombé amoureux du Perche et de la France profonde, Colette Rossant est conseillère municipale de Condeau, et ajoute le lapin au cidre à l'album de ses recettes.

Depuis l'enfance, en effet, Colette est passionnée de cuisine. Au Caire, toute gosse, l'orpheline de père abandonnée de surcroît par sa mère se réfugie pour soulager son chagrin dans les jupes d'Ahmed, le cuisinier soudanais. Elle regarde et elle apprend, au grand dam de sa famille, grande-bourgeoisie cosmopolite et polyglotte. Chez ces gens-là, pas question qu'une jeune fille comme il faut mette la main à la pâte. Il y a du personnel pour ça. Plus tard, à Paris, après que la famille aura quitté, en 1946, une Egypte où, « *bien avant Nasser, les ennuis commençaient* », notamment pour les Juifs, abandonnant les grands magasins qu'elle possédait près du grand souk de Khan-el-Khalili, sa grand-mère maternelle, pas commode, reprochera à sa petite-fille – « *rondelette et non pas mince, contrairement à la mode* », se souvient Colette –, d'empester l'ail quand elle rentrait du lycée !

Travel-writer. Mais Colette n'en a cure. « *J'ai fait la cuisine toute ma vie* », dit-elle, non sans fierté. Elle a commencé, un peu en amatrice, à mijoter des petits plats de son cru (« *je n'ai jamais vraiment suivi aucune recette, précise-t-elle, je les ai réinventées* »), pour son mari, alors espion en Allemagne et en Italie. Puis, aux Etats-Unis, elle explore, par goût, « *toutes les nourritures des minorités américaines* », avant d'être contactée par *Vogue* pour écrire... un article sur le yaourt. Début d'une carrière en fanfare. Colette anime notamment une émission de télé pour les enfants, « *Ziicookingschool* », édite la revue *America Entertains*, signe dans le *New York Times* et le *Daily News*, joue les travel-writers un peu partout, surtout en Asie. Elle publie douze livres de cuisine, dont un *Colette japonaise cooking*, traduit Paul Bocuse en anglais.



ISABELLE BOCCONGIBRO

Les recettes de Colette

Colette Rossant fait aujourd'hui, avec deux livres, ses débuts d'auteure en France.

Elle a son site Internet (coletterossant.com)... Il était logique, à un moment, qu'elle ait envie de raconter ce parcours, vraiment hors du commun. En 1999, paraît donc à New York *Memories of a Lost Egypt*. Un récit autobiographique où les souvenirs de sa jeunesse sont farcis de recettes, principalement orientales, comme les cheveux d'ange aux noisettes et aux raisins, ou le *mahashi kronb*, un plat de chou farci « *mis au point par [sa] grand-mère* » (paternelle) et qui était servi « *dans les grandes occasions* ». Naturellement, Colette, qui se considère « *au fond, comme américaine* », a écrit son livre en anglais. Traduit en français, il est publié, en 1999 également, chez Albin Michel, par Nina Salter, qui quitte bientôt la rue Huyghens. Aujourd'hui installée à son compte aux éditions des 2 Terres, l'éditrice reprend ce titre de Colette Rossant. En lui adjoignant *Return to Paris*, paru aux Etats-Unis en 2003 et inédit en français. La suite des aventures de Colette, si l'on veut, toujours truffée de recettes, lesquelles suivent les pérégrinations de l'héroïne : ici, la blan-

quette de veau et le gratin de pommes de terre à la crème remplacent les préparations exotiques. En attendant le *meatloaf* ! Sorti aussi en Grande-Bretagne, ce livre s'y est vendu à 50 000 exemplaires, signale l'auteure, et a été sélectionné pour le prix James Beard.

Depuis, en 2007, elle a publié un troisième récit de la même farine, *Madeleine in Manhattan*, qui sera peut-être traduit aux 2 Terres, « *si les précédents ont du succès* ». C'est tout le mal qu'on souhaite à Colette Rossant, petite femme vive, élégante et courageuse.

En attendant, dans sa longère du Perche, elle est en train d'écrire son premier livre en tant que « *femme d'intérieur française* ». Réenracinée dans une région que cette gourmande et son mari n'ont pas choisie que pour sa beauté, mais aussi pour « *la qualité de ses produits* ». A la mairie de Condeau, Colette doit être en charge du tourisme !

JEAN-CLAUDE PERRIER

Mémoires d'une Egypte perdue, Colette Rossant, trad. de l'anglais (Etats-Unis) par Dorothée Zumstein, 220 p., 20 euros, et *Retour à Paris*, trad. de l'anglais (Etats-Unis) par Jacques Tournier, 255 p., 20 euros, éditions des 2 Terres.