

Li Bia Bouquin

Bruno Malter

Dans *Roland "J'en ai un peu trop, je vous le sers quand même ?"*, Bruno Malter, ancien chef d'édition au quotidien L'Avenir, dresse le portrait du boucher-charcutier de Jambes, véritable monument dans son genre. Avec, en prime, son carnet de recettes gourmandes.

Comment cette idée de dresser le portrait de ce boucher-charcutier vous est-elle venue ?

Il y a un an d'ici, je suis allé manger à *L'Heure de table*, restaurant namurois tenu par Maud, la compagne actuelle de Roland. Ce dernier était dans mon dos. À un moment, il s'est retourné et m'a demandé si ça m'intéressait d'écrire un livre sur sa vie. Il faut savoir que j'ai noué une amitié avec Roland à qui j'ai pu consacrer un reportage ou l'autre lorsque j'étais journaliste à L'Avenir. Sur lui, sur sa boucherie, mais aussi sur son grand-père qui a été durant 4 ans au front pendant la guerre 14-18 et qui a été une 5e année en Allemagne pour l'occupation. L'Avenir avait particulièrement bien couvert le centenaire de la Première Guerre mondiale et j'y ai inséré le témoignage de Roland. C'est à ces différentes occasions que j'ai sympathisé avec lui.

On retrouve, dans ce livre, vos passions pour la cuisine et l'histoire et vos compétences journalistiques...

J'ai quitté L'Avenir en 2020. J'ai ensuite obtenu mon diplôme de cuisinier-restaurateur au Cefor. J'avais envie d'ouvrir un petit restaurant, car je voulais quelque chose de fort pour mon après-carrière. Mais il y a eu le Covid, puis la guerre en Ukraine qui ont tout fait flamber. Mon rêve de restaurant s'est évanoui. Néanmoins, j'ai toujours eu envie de mettre mes compétences en pratique. Je suis historien de formation, puis il y a eu le journalisme et ensuite ce diplôme de cuisinier-restaurateur. Dans ce livre, je conjugue toutes ces compétences. Mener un livre, c'est une aventure forte et je me suis senti légitime de le faire.

C'est finalement un vrai travail journalistique que vous avez réalisé...

Comme Roland est vivant, ce n'est pas une biographie sur base d'archives. Il me sortait ses archives et me les commentait, me racontait ses histoires. Cet homme a une mémoire d'éléphant et a, en plus, conservé tous les documents et photos qui ont émaillé les différents chapitres de sa vie. Cela a permis de raconter des anecdotes savoureuses. Je le fais parfois parler dans le texte. On se voyait chaque semaine. L'écriture et la mise en page m'ont pris 9 mois.

En plus du récit consacré à sa vie, le livre contient un carnet de recettes gourmandes de Roland...

Il y en a une vingtaine. Par exemple : les prunes au vinaigre de Nénène ; le suave aux pommes de sa maman, dessert qu'elle lui faisait quand il était enfant ; des recettes africaines comme le poulet moambe ou tshifulu, car il faut savoir qu'il a longtemps vécu au Congo ; des recettes de gibiers, car il aime la chasse ; une recette de blanquette de son fils... Ces recettes correspondent aux différents chapitres du livre et de sa vie.

En vrai passionné de cuisine que vous êtes, quel(s) conseil(s) donneriez-vous pour des fêtes réussies ?

L'essentiel, c'est d'être le moins possible en cuisine pour profiter de ses invités, car la cuisine, c'est la convivialité avant tout. Pour cela, je conseille une petite entrée facile et rapide, à base de Saint-Jacques qui ne demande qu'une cuisson courte. Trois par personne, c'est suffisant. On réalise une crème de butternut qu'on tapisse dans le fond de l'assiette. On snacke les Saint-Jacques, 30 secondes de chaque côté après avoir pris le soin de bien les éponger au préalable. On n'oublie pas la fleur de sel par la suite. Pour le peps, on réalise une réduction avec du jus d'orange, du sirop (eau + sucre) et de l'hydromel qu'on monte avec du beurre pommade. Du poivre pour remonter tout ça. Et on vient napper les Saint-Jacques. En accompagnement, on peut prévoir des dés de butternut cru ou en pickles.



Bibliographie

POÉSIE

- *Je n'ai jamais été à Iquitos*, André De Rache éditeur, Bruxelles, 1985, (avant-propos de Jean-Claude Pirotte)
- *Treize poèmes pour Éric*, La Dérobée éditeur, Le Relecq-Kerhuon (Finistère), 1994
- *De Consolatione Poeticae*, L'Arbre à Paroles éditeur, Amay, 2001
- *L'exil intérieur*, H.C., 1979, réédition L'Arbre à Paroles, Amay, 2005
 - *Décalage horaire*, L'Arbre à Paroles éditeur, Amay, 2010 (avant-propos de Jo Dekmine)
- *Précis d'incertitude*, (ill. Alain Dulac), L'Herbe qui tremble, Paris, 2016
 - *Amour quelque part est le nom d'un fleuve*, (ill. Jean Morette), L'Herbe qui tremble, Billère, 2020
 - *Chemins de nulle part*, L'Herbe qui tremble, (ill. Jean Morette), Billère, 2023

APHORISMES

- *Petit catéchisme à l'usage des désenchantés*, collages de Claude Ballaré, Finitude, Bordeaux, 2009
- *Propos éphémères*, dessins de Daniel Casanave, éd. Arch'Libris, coll. «Herbe folle», Charleville, 2015
- *Petit manuel de savoir-vivre en zone tempérée*, dessins de Daniel Casanave, éd. Voix d'encre, Montélimar, 2016
- *Pure critique de la raison*, suivi du Petit traité de Métaphysique élémentaire, éd. Voix d'encre, Montélimar, 2022

ROMANS

- *Hygiène de l'intestin*, roman, éditions Labor, coll. «Inédits», Bruxelles, 2004
- *Journal d'un incapable*, Carnets des Desserts de Lune, Bruxelles, 2006, (avant-propos de Jean-Claude Pirotte)
- *La Promesse d'Almache*, éd. Weyrich, coll. «Plumes du Coq», Neufchâteau, 2014
- *Brise de Mère*, éd. Weyrich, coll. «Plumes du Coq», Neufchâteau, 2017
 - *Une gravure satanique*, recueil de nouvelles, éd. Weyrich, coll. «Plumes du Coq», Neufchâteau, 2023

RÉCIT

- *Patgonia et cætera*, carnets de voyage, L'Harmattan, Paris, 2011
 - *68, rue des Écoles*, récit-essai, Academia, coll. «Écho», Louvain-la-Neuve, 2019