

Le chocolat chaud du Dimanche

Il fera bientôt nuit, mais on n'a pas envie de rentrer. Pas envie d'être Dimanche soir, pas envie d'être déjà demain.

Derrière les vitres du café, toutes les lumières sont allumées. Des gens entrent ou sortent, bien emmitouflés, et l'on entend le bruit des conversations.

A peine passée la porte, on se sent déjà réchauffé par cette atmosphère particulière : le feutré des tentures, le rouge des velours et la lumière orange des grands lustres clinquants.

On choisit une petite table, presque dans un recoin, avec une banquette, bien sûr, au siège rebondi, où l'on pourra poser tout autour de soi, ses achats, son manteau, son écharpe et son sac. Ca y est, on est assis ; on se fond dans le décor.

On observe les gens, ça fait partie du jeu. De loin d'abord, sans se faire remarquer ; puis, plus près de soi, mais sans trop s'attarder. Certains visages nous sont familiers : cette dame, là-bas, avec ce vieux monsieur, est là chaque dimanche ; ils restent silencieux. Ce jeune homme impatient attend sûrement quelqu'un. Sur la droite, des anglais parlent un peu trop fort.

On a sorti un livre, un magazine, ou une carte à écrire. Mais on n'est pas obligé, on savoure juste le fait d'être là, au milieu d'inconnus, dans un lieu confortable où l'on se sent chez soi.

Le serveur arrive, et, après une ultime hésitation, on lance, comme à chaque fois : « Un chocolat chaud, s'il vous plaît ! ». Pourtant, l'on n'a plus froid, mais on frissonnerait presque en voyant les gens se presser au dehors, le nez dans leur écharpe et les mains bien profond dans leurs poches.

L'attente aurait pu durer encore, mais la tasse est déjà là, devant nous ; une grosse tasse blanche, en faïence bien épaisse, dans sa soucoupe octogonale. On met ses mains autour, quitte à se brûler. Puis, avec la cuillère, on prélève la mousse de lait juste au milieu. Un peu de poudre de chocolat à la saveur amère, et puis ça y est, une première cuillère du mélange onctueux. Il faut souffler dessus, doucement, régulièrement, et boire en y trempant à peine les lèvres. On repose souvent la tasse, pour que la cérémonie dure un peu plus longtemps. Mais il ne faut pas laisser tiédir, et l'on est impatient. Car le meilleur est pour la fin : tout au fond de la tasse, comme un sirop épais, brun foncé, que l'on recueille précieusement pour ne pas en perdre une goutte. On essaye de racler la tasse sans faire trop de bruit. On peut même lécher la cuillère, ou la sucer comme on ferait d'un sucre d'orge. On se sent comme une petite fille en train de chaparder un pot de confiture. On aurait presque honte de s'adonner en public à un tel plaisir.

Et puis, on repose la cuillère, et l'on revient doucement à la réalité : le brouhaha des conversations, les allées et venues du serveur, le magazine toujours ouvert à la même page. On n'ose pas regarder l'heure, mais il fait nuit dehors ; les anglais sont partis, et il serait plus raisonnable de rentrer, ou l'on va manquer l'heure du repas.

Le serveur s'approche et fait tinter les pièces dans sa ceinture bien pleine.

« Un autre chocolat, s'il vous plaît ! ».