

© Antoine Grimée

FERMENT

Nom masculin [fɛʀmɑ̃]

ÉTYMOLOGIE : XVIe siècle. Emprunté du latin *fermentum*, « levain ».

Agent d'une fermentation. *Ferments lactiques.*

Au figuré. Ce qui fait naître ou entretient un sentiment, une situation. *Ferment de haine, de discorde, de guerre civile. Ferment de renouveau.*

Dilana Tassin

Actuellement étudiante à l'Institut Littéraire suisse, Dilana Tassin écrit de la prose et récemment des histoires sur les ferments et les papilles. Ses thèmes de prédilection sont les grands immeubles, les relations entre voisins et voisines, les passants et passantes et les habitués dans les cafés. Son lieu d'écriture préféré pourrait bien être un grand centre commercial, la terrasse d'une Migros ou une station-service. Dans son temps libre, elle pratique le piano, le tennis de table, fait quelques tours de magie et illustre volontiers ses textes.





Éric Ferment

DILANA TASSIN

Je m'appelle Éric Ferment. Vous devez vous dire qu'avec un nom pareil, on finit forcément par s'y connaître en levure, bactérie ou autres agents microbiens, mais détrompez-vous. Avant de m'intéresser de très près au Kombucha, je n'avais jamais eu affaire à toutes ces choses. Et si Stéphane, gonflé par un égo démesuré, n'avait pas décidé de tout gâcher, j'aurais fait de mon entreprise un empire.
Tout a commencé un midi caniculaire, dans les bureaux de l'agence de voyage Horizons Évasions où je travaillais. Dans la cantine jaune et étouffante du premier étage, Stéphane, sans le savoir, a jeté la première pierre d'un édifice que je passerais des mois à construire. Entre nous, il n'avait jamais été question de juger ce qu'on se mettait sous la dent, il était clair que ce qui entrait dans nos estomacs était une affaire personnelle. Pourtant, ce midi-là, Stéphane a fixé mon verre de coca avec un certain mépris que je ne lui connaissais pas. J'ai d'abord hésité à lui tendre mon verre, pour désamorcer. Mais ce regard-là avait davantage de dédain qu'il n'en fallait pour en rire. Alors j'ai pris une grosse gorgée que j'ai laissé s'échapper sur mon menton. Il a fait une moue dégoûtée.

— Tu sais, je ne veux pas être intrusif, mais je pense que tu pourrais mieux prendre soin de toi Éric.

En plus de trouver son intervention complètement déplacée, elle m'avait profondément blessé. Stéphane m'avait méprisé et ça me mettait profondément en colère. J'étais non seulement prêt à lui montrer ce que je valais, mais aussi à le faire sur son propre terrain : j'allais monter ma propre marque de Kombucha.

Le soir même, j'ai commencé mes recherches. Ce qu'il me fallait, c'était une mère de Kombucha. Du SCOBY : *Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast.* Pour s'en procurer il n'y avait pas trente-six solutions. J'ai abandonné l'achat en ligne, les donateurs locaux, et ai décidé que je le cultiverai moi-même. C'était possible à partir d'une bouteille de kombucha nature et non pasteurisée.

En moins de trente secondes, j'ai enfilé mes chaussures pour aller à l'épicerie. Je suis rentré heureux comme un pape avec mon pack de Kombucha (une marque quelconque de concurrents). J'ai lu les conseils d'une dizaine de sites, je vous passe les détails. Une fois ma préparation finie, il fallait attendre une à trois semaines. C'était long, mais l'idée qu'une vie de ferment grouillait silencieusement dans mon bocal pendant mes heures d'absence me comblait des pieds à la tête.

Après dix-sept jours, la fine pellicule blanche et gélatineuse s'était épaissie : j'avais mon SCOBY, mais c'était encore loin d'être fini. S'en sont suivis des mois d'expérimentation où je goûtais sans relâche pour trouver la bonne acidité, essayais des arômes que j'enfermais avec le Kombucha dans des petites bouteilles. Il fallait ensuite laisser fermenter une seconde fois pour la carbonation, recommencer, avec d'autres fruits, de nouvelles quantités. J'avais fait de ma cuisine une véritable usine.

Et puis ce matin-là, j'étais prêt à faire goûter mon Kombucha. J'ai emporté trois bouteilles que je prévoyais de faire goûter à Stéphane, Sandra et Claude. Je jubilais sur mon vélo, c'est presque si je riais à haute voix en pensant au regard désolé de Stéphane qui regretterait amèrement ses mots. Avec grande sagesse, je lui pardonnerais et lui laisserais ma bouteille pour qu'il imprime bien son goût au fond de sa gorge. Quand j'ai ouvert la porte des bureaux, je n'ai même pas eu à le chercher, il m'a sauté dessus.

— Éric, on attendait que toi ! Il faut que tu goûtes, viens.

Sur les tables du réfectoire, des bouteilles de différentes couleurs étaient rigoureusement étalées. *Stéphane's Kombucha* sur l'étiquette, un design qui donnait envie de tout quitter pour se nourrir d'amour et d'eau fraîche. Sandra et Claude en faisaient une dégustation, ils s'en délectaient comme d'un nectar, à haute voix, j'aurais pu vomir.
Ils le félicitaient, ma tête brûlait. En quelques secondes, j'ai ravalé ma joie, mes bouteilles, mes grands espoirs. C'était une tentative ratée.

