

Joyeux Festins !



MODE D'EMPLOI DE CE LIVRE PAPILLE

C'est quoi ce livre ?

C'est un livre de recettes de 15 écrivain.es. Iels les ont agrémentées de leurs textes personnels et poétiques. Pour que ça soit aussi, oui, un livre trésor.

Pourquoi c'est si différent d'une page à l'autre ?

Pour te baigner dans la cuisine de chacun et de chacune. Ainsi tu trouveras une atmosphère chaque fois singulière. Il y a plein de manière de raconter une recette. Révélant divers goûts, couleurs, et désirs. Chaque écrivain et écrivaine déploie ses propres mots, son propre langage pour évoquer les 5 sens et le souvenir, parfois leurs propres dessins, et leurs propres continuités.

C'est quoi ces symboles carrés dans une assiette ronde ?

Ah ! Ça, ce sont des QR Codes. Il faut les scanner avec ton téléphone, ça te permet d'accéder directement à une page internet sur laquelle tu peux entendre les créations sonores des écrivains et écrivaines.

Iels ont mis leurs propres textes en bouche !

Et si tu n'as pas de téléphone, pas de panique, il suffit d'aller sur ce site soundcloud :

<https://on.soundcloud.com/zY1sT>

Merci !

Et si je veux juste cuisiner, et que je suis pressé.e comme un citron, comment je fais ?

J'ai aussi la solution. Mais d'abord tu inspires un grand coup. Puis ensuite, regarde ! On t'a mis en gras l'essentiel ! Tu peux ainsi suivre le gras pour te remplir de bon gras !

As-tu d'autres questions ?

Non ?

Alors déguste les pages de cette palette gastronomique...

Mets-toi à table, savoure !

Joyeux Festins !

Septembre 2022, 6 jours, 3 heures par jour, 18 écrivain.e-s, 2 binômes, explorent l'envers de la cuisine et des mots.

Cette plongée met les sens à l'honneur : goûter, sentir, toucher, se remémorer ! À l'aide de contraintes d'écriture, d'inspirations littéraires, picturales et cinématographiques, peu à peu, les mots s'organisent. Ça racontera plus finalement, tellement plus...

Une cuisine est un paysage. Elle offre des possibles. Elle dévoile l'habitant.e. Elle décrit les goûts, les pratiques, les envies, les manies. En elle, se préparent le sens du partage, les recettes héritées et transmises, celles qu'on va chercher au fond de nos mémoires, de nos tiroirs, sur d'autres planisphères, dans d'autres cultures. En elle débutent les voyages. Banquet d'ailleurs ou régal ordinaire, tout est là pour convoquer les expéditions intérieures. Ça fond, ça crépite, ça bulle, ça s'évapore, parfois ça brûle trop fort. Parfois ça crie parce qu'aujourd'hui on mangera trop cuit, parfois ça se tait pour déguster les mets. Les saveurs s'entremêlent, nos assiettes se composent, nos tables se préparent. Les couverts, les vaisselles, les objets fétiches sont de sortie. Les conseils et commentaires deviennent secrets précieux.

Et
alors
on
s'installe...

On prend place à table, cette place que parfois, on ne veut plus. Jeu de chaises culinaires, tu as cuisiné, je cuisinerai, j'étais, tu seras, nous changerons les règles, les tabliers, les préférences et les temps de cuisson. Les tables de bois qui lézardent d'histoires à raconter, les petits tabourets qui, en leurs pieds, contiennent tant d'expériences. En si peu, un jaillissement.

Et
le
souvenir
monte
à
la bouche, au nez.

La silhouette des parents tournés. Ombres isolées aspirées par la hotte ou crépitements de sauces, éclatées sur l'évier. Les steaks qui saignent - coquillettes qui se serrent au gruyère. Les habitudes du mercredi. Dessert en hérisson, picots en amande savamment découpées - la patience de la mère. Chaque anniversaire, chaque année couvrant toute l'école primaire d'un gâteau qui trônera dans la mémoire des enfants. Les croustons chauds grignotés, disparus, envolés, les bonbons dérobés, les disputes répétées, les gourmandises et les excès.

Aller soulever les écritures, révéler tout ce qui se cache sous les meubles de la cuisine.

Sidonie Ale

«1 petit verre de vin, ça va 2, c'est trop !»



LA TABLÉE D'ALICE AUX PAYS DU GÂTEAU CRÈME AU BEURRE

Quand nous recevions des invités chez nous, j'aimais avoir une table bien garnie. D'abord, je mettais des assiettes d'un service à café blanc garnies de fleurs fines aux couleurs grises pour déguster un gâteau que maman faisait spécialement pour l'occasion, pour me faire plaisir et parce que c'est meilleur que lorsqu'on l'achète chez le pâtissier. Quand maman n'a plus pu faire de gâteaux, car elle était devenue trop âgée, c'est moi qui le faisais. C'était un gâteau au moka...



Alice comment as-tu appris à faire ce bon et beau gâteau ?

J'ai passé toute mon enfance à regarder comment maman faisait. Les produits, les quantités et son savoir-faire. Au début de mes essais, ça n'allait pas très bien puis après j'ai appris... C'est devenu la recette de notre bûche de Noël, faite maison. Une base de gâteau rond avec de la crème moka garnie de fleurs que l'on faisait à la douille avec du beurre.

Ce beurre : on le faisait doucement fondre pour le rendre manœuvrable, plus on tournait, plus ça devenait une pâte crémeuse. Pour faire le moka, Je faisais une petite tasse de café très fort!! On n'aurait pas su le boire tellement c'était amer et corsé mais mélangé à ma crème au beurre... Un régal. Ensuite, je coupais en deux le gâteau rond et j'étais ma crème au beurre pour mettre, par la suite, la deuxième partie du gâteau par-dessus. Je garnissais le haut de mon gâteau avec une couche généreuse de crème au beurre au moka et puis je faisais des dessins à la fourchette pour faire penser à la bûche de Noël. J'achetais un petit Jésus et de la décoration avec du houx.

Voici donc un plat qui se déguste et se partage!

Oh oui, chacun se mettait autour de la table à la place qu'il avait envie, j'apportais le café à table et tout le monde se régala !

Une fois par an, chaque sœur et frère à son tour accueillait toute la famille chez lui. Il y avait une table de 12 adultes et une table de 12 enfants où tout le monde s'amusait bien. Sur la table des enfants, des petits verres en verre, des assiettes en faïence de couleur blanc avec des contours vert et brun. Pour les adultes, je sortais mon service familial. Quand les plats étaient mis, il n'y avait plus de place pour des fleurs mais à Noël, on mettait des bougies, des petites branches et de petites boules de Noël. Il y avait beaucoup de bruit car il y avait des enfants de tous les âges, mais c'est vrai que les adultes parlaient entre eux et que cela faisait aussi beaucoup de bruit.

Quels autres mets préparais-tu ?

Je préparais des tomates crevettes, du melon avec du jambon de Parme, du pain de veau, du jambon cuit, des œufs durs avec de la salade verte et de la mayonnaise que je faisais moi-même. Tout le monde restait aussi manger pour le dîner du soir...

Je regardais que les gens ne boivent pas trop pour partir en bonne santé. Chez moi, personne n'est parti saoul !!!



POURQUOI J'AI CHOISI LA CHOUCROUTE ? CAR C'EST BIENTÔT L'HIVER !

J'adorais aller chez ma tante et mon oncle pendant les vacances d'été. Ils ont 5 filles et un garçon, le pauvre tout seul parmi toutes ces filles !!!

Quand nous arrivions, ma famille et moi par le train, ma tante ainsi que tous ses enfants nous attendaient sur le quai avec un sourire radieux rempli de soleil. Mon oncle n'était pas là car il travaillait à la mine... Il sera de retour ce soir pour le souper.

À notre arrivée, tout le village était à sa porte pour nous saluer. J'étais trop contente d'être là et en plus, en ce temps des moissons où j'aime l'odeur du blé séché.

Dans le jardin, entre les plantes aromatiques tout près de la maison, il y a une grosse jarre en terre. Cet été, ma tante va la remplir de couches successives de choux et de sel.

Dis-moi Alice, peux-tu m'expliquer ce procédé ?

Les choux sont coupés en lamelles très fines. Ma tante mettait une couche de choux puis une couche de sel, une couche de choux, une couche de sel, ainsi de suite pour remplir la jarre, c'est la germination du chou. Ma tante, la remplissait en été pour que le chou soit près en hiver. Quand nous ouvrons la jarre, le chou sera devenu mou baignant dans un mélange humide.

L'hiver prochain, quand on sera de retour pour les fêtes, on mangera quoi?!

De la choucroute !!!

J'adore ça, ce petit goût suret, cela me titille les papilles... Ça croque, ça fond sur la langue...

Dis-moi Alice, quels sont les ingrédients à ne pas oublier pour faire une bonne choucroute ?

Pour une personne, je faisais revenir une tranche de lard fumée et une de lard salée... De l'échine de porc accompagnée d'une saucisse de Francfort et bien sûr... de la choucroute !!

À cette époque, il n'y avait pas de frigo, donc ma tante utilisait les morceaux de cochons qu'elle avait tués et qu'elle conservait dans le sel toute l'année. Ma tante faisait bien la choucroute mais je préférais celle de ma maman.

Dis-moi Alice, pourquoi préférais-tu la choucroute de ta maman ?

Ma maman y rajoutait du lard. En plus, elle est en croûte, bien meilleur le troisième jour quand elle a bien macéré !!!

Parfois, quand il n'y avait personne dans la cuisine, je passais près de la casserole où cuisait la choucroute... J'aimais bien écouter les frémissements, « poke, poke, poke » ces petites bulles qui se forment à la surface de la préparation « poke, poke, poke » ainsi qu'humer l'odeur du chou agrémenté de toutes sortes d'épices.

Chez ma tante, on ne faisait pas de chichis... tout en simplicité, on mettait les assiettes et les couverts sur la table. La fin du signe de croix de ma tante était le signal, qui nous disait que l'on pouvait manger.

Les têtes rivées dans nos assiettes, nous dégustions en silence. Après ce festin, nous mettions tout à la vaisselle tous ensemble... Ma tante et mon oncle étaient contents d'avoir du renfort. Et hop !! Après ce merveilleux dîner, nous filions aider pour les moissons.

Le soir, nous jouions à cache-cache dans les ballots de paille tout en silence pour ne pas nous faire prendre. C'était chouette, les vacances chez ma tante et mon oncle !!

Quand je me suis mariée, la tradition de la choucroute est restée... J'en faisais avec mon mari en prenant un petit verre de vin rouge. C'était délicieux !!

Dis-moi Alice, quelle est ta recette de la choucroute ?

POUR LA CHOUCROUTE...

- ✦ Tout d'abord, **je faisais revenir dans une casserole chaude le lard fumé et le lard salé.**
- ✦ Quand il avait remis sa graisse, **je rajoutais ensuite l'échine de porc et les saucisses de Francfort.** Ça frétille !!
- ✦ **Lorsque la viande est bien cuite** (surtout l'échine de porc), **je mettais la choucroute avec des baies de genièvre et le bouquet garni.**
- ✦ Je laissais ensuite **cuire à feu doux-moyen avec un couvercle fermé.**
- ✦ **Après 1 h de cuisson, il fallait retirer l'échine, et laisser sur le feu pendant 1 h supplémentaire.**
- ✦ **15 min avant la fin de la cuisson, nous rajoutions l'échine.**

POUR LA PURÉE...

- ✦ Cuire des **pommes de terre**
- ✦ Une fois cuites, **rajouter du lait froid** avec du **beurre, sel et poivre** (pas de noix de muscade dans ma purée!!)



*Cet hiver, je vous conseille
d'attacher vos luges....
ça va choucrouter !!*



«Un bon repas, c'est la santé !»

Boire du whisky ça me déconseille, j'ai la tête qui tourne, ce truc qui monte dans les tropiques. J'aime pas le whisky, j'aime mieux les lasagnes parfumées aux mille saveurs. Je n'ai pas envie de boissons, elles me font tourner la tête et je n'ai pas envie de perdre la tête. Je suis heureux oui, si heureux quand je pratique des choses excessives, les bonbons, les bonbons, encore les bonbons. Des bonbons ronds, carrés, coniques, allongés, sucrés, goûteux, colorés, mous, durs, à mâcher, à sucer, à savourer. Je suis heureux, si heureux, les bonbons me piquent en excès, ici, maintenant, là-bas, ailleurs. Voici que surgit quelqu'un qui veut m'empêcher de me soulager dans ces bonbons aux mille saveurs aux mille odeurs. S'il n'est pas d'accord avec ce que je dis, je lui coupe la tête, je conserve les 2 oreilles pour les clarifier en une bouillabaisse.

Je m'en fous ! Je continuerai à manger mes bonbons !!!!

- excès et gourmandises - Yvon

CHICONS GRATIN MAISON À LA FAÇON DU CHEF YVON

Je suis le fils unique de Marie. Je suis un homme rigoureux, franc, aimant la douceur, la nourriture et le bon vin. Ma maman était une femme aimante, grande et forte car elle m'a élevé seule. Elle avait des cheveux noirs mi-longs, des yeux d'un brun profond. Elle portait de jolies robes mi-longues.

Du haut de ses 1m75, elle était une femme distinguée et coquette. Elle se parfumait de Givenchy et aimait se maquiller les yeux, les joues sous un fond de brun et rose pastel. Elle était la reine des mélis-mélos de la campagne en région namuroise.

Elle était la reine du chicon gratin !

Je me souviens quand maman, pour me faire plaisir, me préparait ce plat familial. Je salivais rien qu'à en sentir l'odeur !

La douce amertume du chicon bien mou de la région de Steenokkerzeel enroulé de son jambon d'Ardenne, le léger croustillant du fromage fondu, l'onctuosité et la générosité de la sauce blanche. Mes sens s'éveillaient, cela me mettait dans tous mes états.

Je me souviens, quand nous partageons le repas en tête à tête dans la salle à manger. Sur la table, il y avait une nappe brodée blanche à tendance bleue et la vaisselle de la maison Villeroy et Boch était blanche à rainure argentée. Maman avait pour habitude de mettre un fond de radio. Je me souviens du son scintillant de la clochette pour me dire que le repas était prêt.

La dégustation du chicon gratin était un moment de plaisir, de douceur, de réconfort, un voyage dans le temps entre Steenokkerzeel et les Ardennes, peut-être, un remède pour sortir de ce marasme, sûrement un plat mijoté avec amour.

Sans doute, en mémoire de mon père...

Je vous ai partagé mes souvenirs d'enfance, mes émotions, mes sensations. Voici venu le temps de vous partager ma recette, celle du chef Yvon.

POUR 2 PERSONNES :

1 Faites revenir 1 gousse d'ail dans du beurre. Ajoutez les 4 chicons de Steenokkerzeel (maman les adorait) et cuisez-les 15-20 minutes (je ne suis pas sûr du temps mais je suis certain que vous le trouverez en les cuisant).

2 Sortez les chicons et enroulez-les de 4 tranches de jambon d'Ardenne. Posez-les dans le plat.

3 Pour préparer la sauce blanche (soyez généreux, ma mère en mettait partout) : faites fondre 30g beurre d'Ardenne, versez 30 g de farine ! Soyez énergique pour mélanger ! Dès que le mélange blondit, ajoutez ½ litre de lait et remuez jusqu'à ébullition.

Ajouter de l'emmental râpé, le sel sans excès, le poivre et la noix de muscade. Goûtez la sauce et ajustez-la à votre goût.

4 Versez généreusement la sauce sur les chicons et ajoutez le fromage râpé selon votre envie.

5 Mettez votre plat au four et laissez-le chauffer paisiblement pendant 20 minutes environ à 225 degrés.

En accompagnement je vous conseille 2 belles boules de purée maison onctueuses et légèrement gratinées. Servez avec un bon vin rouge, un Bourgogne Chardonnay, avec sa robe intense et son arôme fruité, il reste de loin mon préféré.

Oh entendez-vous ?

Tuut-Tuut , c'est la sonnerie du four qui indique que le temps est sur 0 !



*Ding-Ding-Ding la clochette sonne !
C'est l'heure de la dégustation !
En vous souhaitant un bon appétit !*

Chef Yvon (91 ans)

«On devrait toujours manger les yeux bandés.»

Les placards dégueulent, les paquets de café éventrés sont en équilibre instable sur les boîtes de concentré de tomates périmées. Partout, des miettes. Le grille-pain est gras, éclaboussé par la cuisinière, elle non plus, jamais nettoyée.

Dans le tiroir, tous les couverts sont mélangés, posés au hasard, quand, par miracle ils sont lavés et rangés. Enfin, rangés... C'est un mot qu'on ne peut pas employer pour parler de cette cuisine.

Sous l'égouttoir, l'eau stagne. Il suffirait d'un coup d'éponge pour la faire disparaître dans l'évier, mais il faut une éponge et il n'y a pas d'éponge.

La fenêtre simple vitrage laisse passer l'air froid et les châssis ont pris l'humidité. Plus personne ne s'en inquiète depuis longtemps. Aux fenêtres, des rideaux sans âge et sans couleur.

C'est une cuisine repliée sur elle-même, qui survit, à l'abri des regards. Une cuisine qui attend qu'on s'occupe d'elle.



PAS PLUS DE 10 MINUTES

C'est une cuisine des années 70.

77 pour être exacte. Une tapisserie à grosses fleurs naïves orange, des meubles de cuisine marron. Le torchon maternel y traque la moindre petite trace de doigt. Dans l'angle droit, à côté du four, le placard cache un - oh combien - fascinant plateau tournant.

Les chaises sont des chaises de jardin pliantes en bois blanc, avec un petit coussin à fleurs cousu maison. La carte de France occupe tout un mur, au-dessus de la table en formica.

Une baguette en bois est posée sur le radiateur, prête à indiquer où se trouve Bourg-en-Bresse ou St-Etienne.



C'est l'hiver et la porte fenêtre est entre-ouverte. Elle laisse rentrer un filet d'air froid qui vient contrarier la chaleur du four. La vitre transpire. Des gouttes d'eau ruissellent, hésitent, puis reprennent leur course, silencieuses. À l'exception de ces gouttelettes, tout est immobile dans la pièce.

La porte de la cuisine reste souvent fermée, c'est un monde à part, isolé du reste de la maison.

Le regard qui a l'audace de pousser cette porte est tout naturellement attiré par le four, allumé la plupart du temps.

Si les yeux se tournent vers cette source de lumière, ce jour-là, le nez, lui, ne sait

plus où donner de la tête.

L'odeur est partout, envahissante, elle rebondit d'un mur à l'autre, s'insère dans les cloisons.

C'est un parfum puissant, qui alourdit la paupière, qui impose de se concentrer sur la respiration, de se remplir les narines, les sinus, le cerveau frontal, le droit, le gauche, le reptilien et tout le reste.

Est-ce le parfum de l'oignon qui mijote qui domine ? Non. Celui des poireaux qui blanchissent ? Non plus. Le nez s'emballe, identifie l'odeur du poisson qui a l'élégance de rester discrète.

Une autre fragrance, méconnue, est aussi dans l'air. Le regard cherche et se pose sur une bouteille laissée sur le plan de travail. Sur l'étiquette, il est écrit: « NOILLY PRAT ». À côté, de la ciboulette et du cerfeuil finement hachés.

À l'intérieur du four, un grand plat en pyrex dont la transparence révèle des strates d'aliments de différentes couleurs. Il doit faire extrêmement chaud là-dedans. Le thermostat est en effet sur 8.

Au fond du plat, de beaux filets de poissons blancs sont alignés. Dessus, une harmonie de fines lamelles de carottes et de champignons se mélangent à des rondelles de poireaux. Par-ci par-là, des petits éclats rosés d'échalotes.

L'ensemble marine dans un jus bouillonnant.

La stridente minuterie du four retentit. Sursaut !

à table !

Le plat, sorti du four, continue à mijoter sur les bords.

Les assiettes creuses sont celles de tous les jours, en faïence blanche.

Mon père s'assied, comme à son habitude, à la gauche de ma mère. Ils me font face. Ils parlent de choses sans importance : la première tonte du gazon aura-t-elle lieu à la même date que l'année précédente ? Tous deux lèvent le nez vers le calendrier.

Je regarde avec intérêt s'agiter un petit morceau d'échalote. L'odeur est toujours plus intense. Est-ce la faim ? L'émotion ? Je tremble. J'ai beaucoup trop de salive dans la bouche.



Et mes parents eux, sont toujours plongés dans l'étude du calendrier. Alors que moi, je voudrais plonger toute entière dans ce plat en pyrex. Sont-ils insensibles à la subtilité du mélange qu'ils ont là, sous leurs yeux, à l'odeur dévorante qui vous scotche à votre chaise de jardin ?

Enfin, ma main tremblotante s'empare de la fourchette. J'attaque tout doucement le côté le plus épais du filet de poisson. Je prends soin de ne pas écraser cette chair blanche, de ne pas ruiner cette composition artistique qui s'étale dans l'arrondi de mon assiette.

Dans ma bouche, les textures et les saveurs se disputent et se complètent. Le poisson se décompose. Les carottes croquent légèrement. Je profite de chaque bouchée. Même si nous ne sommes qu'en 1977, je déglutis en pleine conscience.

Au fond de l'assiette, encore un peu de bouillon. Je le bois jusqu'à la dernière goutte. En face de moi, la conversation a glissé sur la porte du garage qui ne ferme plus vraiment bien et qu'il faudra sans doute remplacer.

Depuis, la porte du garage est réparée.

Depuis, j'ai toujours gardé la recette des

« FILET DE POISSONS AUX PETITS LÉGUMES »

Si vous avez une bouteille de Noilly, du cerfeuil et de la ciboulette, même si votre porte de garage est cassée et que la première tonte du gazon n'a pas encore eu lieu, prenez le temps de faire cette recette écrite à la main sur un papier jauni.

Pour 6, compter 2 filets par personne.

Il vous faudra :

200 g de carottes, 2 poireaux, 150 g. de champignons de Paris, 75 g. de beurre, 300 g. de crème liquide, 4 cuillères à soupe de Noilly (Vermouth blanc), 6 cuillères à soupe de vin blanc.

3 échalotes, cerfeuil et ciboulette. Sel, poivre.

Je peux remplacer le vermouth par du porto blanc.



Alors,

- 1 Râper les carottes ou les débiter en fines lamelles. Idem avec les champignons et les poireaux.
- 2 Faire fondre le beurre dans une sauteuse et ajouter les carottes.
 - 3 min. après, les champignons,
 - 3 min. après, les poireaux.
 - Laisser cuire le tout 10 min en remuant et ajouter 200 g de crème.
- 3 Puis laisser encore cuire entre 5 et 10 min. doucement.
- 4 Dans le fameux plat en pyrex beurré, ranger les filets de poisson, verser la julienne de légumes par-dessus et les échalotes hachées.
 - Arroser de vin blanc, de Noilly et du reste de crème.
- 5 Au four, thermostat 8, laisser cuire pas plus de 10 minutes (en fonction de l'épaisseur des filets).
- 6 Servir recouvert de ciboulette et de cerfeuil hachés.
- 7 Tondre le gazon, vérifier la porte du garage.





«Une tortilla n'est jamais mauvaise... elle est simplement différente de notre préférée!»



« LE PARADOXE DE L'OIGNON »

L'oignon, un des indispensables en cuisine, la base de tout bon repas qui se respecte. Tant apprécié quand il est subtilement intégré à un plat.

Et pourtant vulgairement refoulé lorsqu'on essaie de le manger seul, cru...

Si l'oignon était une émotion, il serait tristesse... mélancolie... Son arôme fait couler les larmes le long de nos joues Comme s'il voulait nous faire payer la torture coupante qu'on lui inflige.

Ses différentes couches tentent de le protéger des agressions extérieures « Laissez-moi tranquille ! » Mais non... Hop ! Une nouvelle couche se détache et l'expose à toustes, au monde...

Sa vilaine peau brunâtre rappelle la peau d'une vieille dame aigrie Assise sur un banc public à nourrir les pigeons... Sa seule compagnie...

Comment est-il possible que ce tubercule si savoureux soit tellement triste et si peu sûr de lui ?

Mon cher oignon, de tout mon cœur, reprends confiance et sens toi libre ! Car sans toi, ce sont nos repas qui seraient tristes et mélancoliques...



« À CHAQUE FOYER SA TORTILLA »

En Espagne, tout le monde le sait ! Chaque Abuela a sa technique, ses proportions et surtout son ingrédient secret...

Par conséquent, il est inconcevable de dire qu'une tortilla est mauvaise ! Elle est simplement...différente de notre préférée !

Ma grand-mère mettait du « perejil ». Parfois, « un trozito de chorizo » et surtout, elle laissait bien brunir les oignons

Ma tante Marisol fait une tortilla presque trop parfaite ! Bien jaune, parfaitement lisse, pas baveuse sans pour autant être trop sèche. Amalia met de l'ail dans sa tortilla. Orlando des courgettes brûlées et Teresa du « pimentón » et de l'origan. Moi ? Je la fais moitié patates et presque moitié oignons ! Ça la rend « mas suave », plus douce. J'ajoute un œuf pour la rendre plus baveuse et je la cuis volontairement un peu trop !

J'ai très peu de souvenir de ma grand-mère cuisinant la tortilla. Pourtant, elle m'en cuisinait 3 à 4 fois par semaine et je ne l'ai que très rarement vue en dehors de sa cuisine !

Ne l'ayant pas vue à l'œuvre, ma première tentative fut une catastrophe Je devais avoir 16-17ans... J'étais avec ma cousine Melissa. Nous étions en camp scout et voulions faire plaisir à nos ami-e-s. Depuis les louveteaux, à chaque fois que nous ramenions notre pique-nique, mon abuela nous cuisinait une tortilla « a compatir » entre nous et le reste du groupe. Iels se léchaient les babines et salivaient en attendant de savoir si cette fois encore, cette fameuse omelette de pommes de terre serait au rendez-vous.

Au fil des années, iels ont finalement créé « le fan club de la tortilla de mon abuela » !

À 16-17 ans donc ! Première expérience de cuisson de cette fameuse tarte ! Après avoir beaucoup trop cuit les oignons et les pommes de terre, c'est directement « en la sartén » que nous avons versé les œufs sans même les avoir battus au préalable ! La fameuse tortilla, tant attendue, fut servie complètement décomposée ! Nous nous sommes retrouvé-e-s à picorer les miettes avec nos doigts !

Au retour de camp, Melissa et moi avons demandé à Marisol, sa mère, ma tante, ce qui n'avait pas fonctionné ? « Ostia ! » nous répondit-elle... Après un bon fou rire et quelques tendres moqueries, elle nous a finalement expliqué la recette dans tous ses détails :

- ★ Avant de commencer, il faut savoir que les proportions d'une bonne tortilla dépendent des récipients de notre cuisine ! Que ce soit le saladier ou la poêle à frire. J'ai dû adapter les proportions fournies par ma tante car la poêle dans laquelle je cuis ma tortilla est plus petite que la sienne...
- ★ **Plus ou moins 700 grammes de pommes de terre farineuses bas de gamme et plus ou moins 400 grammes d'oignons** me permettent de remplir mon grand saladier blanc pour la première étape.
- ★ **Je pèle les patates, les coupe en quatre dans le sens de la longueur et j'en fais de fines lamelles de 1 ou 2 millimètres** (selon votre niveau de dextérité). Ah oui ! Si vous préférez, vous pouvez utiliser une mandoline (manuelle ou électrique) pour être sûr-e que les morceaux aient tous la même dimension → ça permet une cuisson plus homogène... Mais moi, personnellement, j'aime bien le côté irrégulier et brut de mes pommes de terre ! À vous de voir !

- ★ **Les oignons, je les hache le plus fin possible** afin qu'ils fondent à la cuisson... Par contre, Manu, mon frère, préfère quand ils sont coupés grossièrement pour avoir encore des morceaux au moment de la dégustation.
- ★ Ensuite, il faut de l'huile, beaucoup d'huile,... beaucoup beaucoup d'huile ! Certain-e-s puristes n'utilisent que de l'huile d'olive ! Ma grand-mère utilisait de l'huile d'arachide... Du coup, moi je mélange les deux ! Mais uniquement pour la première partie de la cuisson ! **Je remplis donc d'à peu près 3 millimètres une très grande poêle bien profonde (à défaut, un wok) de ce mélange d'huile et je fais bien chauffer.**
- ★ **J'y verse les pommes de terre et les oignons et j'ajoute du sel** (à votre convenance le sel mais il faut bien anticiper car une fois qu'on cuit la tortilla, pas de retour en arrière possible !)
- ★ La tortilla n'est pas de ce genre de plat qu'on peut laisser mijoter sans surveillance ! **À feu fort, il faut toujours être derrière la poêle en remuant constamment les patates** avec délicatesse pour éviter que votre tortilla ne se transforme en purée !
- ★ **Pour savoir si les patates sont cuites, je casse un des plus gros morceaux avec ma cuillère en bois.** Si le morceau est tendre et se casse facilement, c'est bon !

À partir de maintenant vous avez deux possibilités. Soit vous en restez là et vous dégustez cette « pré-tortilla » tout aussi délicieuse (il arrivait à ma grand-mère de nous cuisiner simplement ça avec deux œufs frites et une salade). Soit vous persévérez en continuant la recette pour avoir une tortilla aboutie !

- ★ **Ensuite, je casse et bats comme une omelette 5 à 6 œufs dans mon petit saladier mauve** qui a la taille parfaite pour remplir ma poêle à tortilla (ça me sert de repère). **J'y verse délicatement les patates cuites et les oignons bien fondus. Je mélange en douceur pour avoir une omelette bien homogène.**

- ★ Attention...C'est ici, que les soldats s'empoignèrent ! **Dans une poêle d'à peu près 20 cm de diamètre, verser généreusement uniquement de l'huile d'olive cette fois-ci, afin qu'elle recouvre entièrement le fond de la poêle et la laisser chauffer à feu fort. Une fois l'huile bien chaude, repasser à feu doux et verser l'omelette.**

Ah ! Petite astuce ! Si ça fait un joli « pssssssshhhhhhh » quand ça atterrit dans la poêle, c'est que la température est bonne !

- ★ **Je secoue par petits à-coups la poêle pour que la tortilla ne colle pas. Je laisse cuire 5-6 min avant de la retourner une première fois** (oui oui je sais,... ce n'est pas du tout cuit au-dessus mais c'est normal ! Il faudra la retourner comme ça plusieurs fois tout au long de la cuisson)
- ★ **Pour la retourner j'utilise le fameux « couvercle retourne omelette »** qui ne s'achète qu'en Espagne ! C'est un couvercle dont la surface est parfaitement lisse. Ce couvercle permet de retourner de nombreuses fois la tortilla sans risquer de la casser. **Personnellement, je la retourne 7-8 fois pendant une vingtaine de minutes.**
- ★ Avant d'avoir ce couvercle, j'utilisais un couvercle de poêle anti-éclaboussure qui n'avait qu'un tout petit rebord... ou une assiette plate. Mais du coup, il y a plus de risques

d'abîmer la tortilla et je vous conseille dans ce cas-là de moins la retourner pendant la cuisson. (Genre... 2 fois... et attendez un peu plus longtemps avant de la retourner une première fois !)

Quand la tortilla cuit, elle forme des bulles...qu'elles sont belles ces bulles ! Qui éclatent, qui pétillent et s'évaporent dans les airs...toutes rondouillettes, en mousse agitée sur le bord de la poêle frétilante ! C'est le moment le plus beau dans la cuisson de la tortilla

- ★ **Votre tortilla vous paraît assez ferme ? Pas trop baveuse ? Alors voilà ! Elle est cuite !** Vous pouvez la disposer dans un plat et la laisser un peu refroidir en ravalant votre salive !

Ce qui est bien avec la tortilla, c'est que toutes les occasions sont bonnes pour en manger !

Que ce soit le petit bout en rentrant du boulot ou celui de retour de guindaille à 3h du matin ! Rooh ! Qu'il fait du bien celui-là ! J'en mange aussi au p'tit déj' parfois ! Miam mioum !

Mais mon occasion préférée, c'est quand j'invite mes ami-e-s chez moi et qu'on déguste cette fameuse tortilla autour d'une multitude d'autres tapas...

Moment intime et chaleureux...
Sentiment de plénitude...



«Elle est gourmande de la vie, des gens, des choses à apprendre. Elle s'est jetée avec passion sur le festin de la sienne. Aujourd'hui elle n'a plus faim, il y a encore beaucoup sur la table, mais voilà elle n'en a plus le goût et elle préfère quitter la table.»



« AU LIT AVEC ANTOINE »

Je senteur briochée de son cou tiède
 Il miette de croissant entre mes seins
 Moi chatouille, lui étonnement ravi
 Après quoi alternance
 Il lecture, moi aussi
 Puis reprise du tempo
 Nos bouches explorations des fruits
 (défendus ?)
 Nos doigts pression orange
 Je miel sa tartine, il confiture la mienne
 Extase caféine



Appel à une amie.

Chez Annik, grande prêtresse de la cuisine.

Invitée 1500 fois, vécue des expériences à nulles autres pareilles, ressentie des émotions de plaisirs culinaires renouvelées sans fin. Des rires et des échanges qui font grandir. Pour qui veut.

Le Sabat Mater enveloppe sa cuisine . Les paniers débordent de la récolte du jour, celle de la cueillette du petit matin au Champs des Cailles .

La table oblongue permet de déposer tout ce qui sera préparé, conditionné, découpé, lavé, haché, tranché, emballé.

Sur une lourde planche en bambou, qui sert aussi à la confection des cahiers, attendent couteaux japonais et hache chinoise.

Le goutte à goutte du robinet scande tel le tic-tac de l'horloge les minutes qui passent.

Le temps est compté.

L'agencement des armoires et tiroirs permet nos déplacements fluides et nos pensées vagabondes. L'espace donne du poids à nos échanges, même muets. De la porte fenêtre, le regard se pose sur le rosier et autres fleurs de saison, une invitation à la poésie.

Je repars toujours ragaillardie, remplie d'affection et de gratitude.

Précieuse cuisine, précieuse Annik !

UN SOUS-MARIN PILOTÉ PAR ANNIK

Vous êtes prêtes ? Choisissez !

Un américain frites
 Un gratin dauphinois
 Une pizza Quatre fromages
 Une purée saucisse
 Une lasagne
 Un waterzooï
 Une raclette
 Un hachis Parmentier
 Un gratin de courgette
 Une ratatouille
 Une tarte aux légumes
 Des chicons au jambon
 Un soufflé au fromage
 Une tortilla
 Une bouillabaisse
 Une bolognaise
 Un sous-marin !

Temps écoulé. On part sur le sous-marin.





- ~ Allô Annik ?
- ~ Oui Je t'écoute.
- ~ J'ai besoin de ta recette du sous-marin, on le réclame ici.
- ~ Très bien, avec plaisir. Écoute et note. **Il te faut un wok et un cuit-vapeur**
- ~ D'accord
- ~ Impératif, il te faut de la **viande BIO ! Haché porc/bœuf**
- ~ Combien pour 20 personnes ?
- ~ J'en sais rien, **fais-toi confiance** et si y en a trop, tu congèleras.
- ~ Plutôt plus que moins donc ?
- ~ Toujours quand on fait à manger **Ensuite, des oignons, de l'ail, des herbes et des épices : thym , romarin, coriandre, persil, basilic, ciboulette, cumin, curcuma... bref tout ce qui te fait envie. Pour la purée, des pommes de terre BIO ! Du lait (celui qui te plaît), du beurre, un œuf, de la noix de muscade, sel et poivre.**

- ~ Pas de fromage ?
- ~ Du fromage ? Pourquoi tu veux mettre du fromage ?
- ~ Je ne sais pas, le souvenirs sont parfois trompeurs voir tronqués. Et puis j'adore la croûte formée par le gruyère sur les gratins, sa couleur dorée, sa texture élastique qui donne la permission de jouer avec.
- ~ Non, pas de fromage élastique dans ma recette. Tu feras bien tes expériences quand je ne serai plus là pour le voir, moi vivante pas de fromage au-dessus de mon sous-marin !
- ~ Bien, bien j'ai compris .

Mais quand même je triturais nerveusement le Cochon en rond de serviette qu'elle m'avait donné.



- ~ Dans ton wok, tu verses de l'huile d'olive BIO et quand elle est bien chaude, tu jettes tes oignons et l'ail puis ton haché que tu vas émietter tout au long de la cuisson. Ah j'oubliais, prends quelques tomates BIO, fais bouillir de l'eau et plonge les tomates une minute pour pouvoir les peler facilement, elles seront très digestes et ça permettra à ta viande de garder son moelleux.
- J'ai déjà dit que tu mets les herbes et les épices en même temps que tout le reste ?
- ~ Non mais je reste attentive.
- ~ C'est bien. **Une fois cuit, tu réserves dans un autre plat et au fond de ton wok, tu mets une louche de tamari avec un peu d'eau, ça donnera un joli goût à ton plat. Dans ton cuit-vapeur , tu places tes pommes de terre en robe de chambre.**
- ~ Késako ?
- ~ Tu leur laisses la peau, elles garderont mieux leur saveur. Quand elles sont cuites, tu les épluches et tu ajoutes le lait, l'œuf, le beurre, la noix de muscade, sel et poivre. Mollo sur le sel. Au fond d'un plat qui va au four, tu mets ta viande et son jus, puis la purée et enfin avec les dents d'une fourchette, tu traces de jolies lignes. Tu enfournes dix minutes. Voilà le sous-marin est prêt.
- ~ Et une bonne salade verte pour l'accompagner !
- ~ Et pourquoi pas une tarte aux pommes pour le dessert.
- ~ Absolument. Il faut que je note aussi ta recette de la tarte aux pommes. C'est quand que tu pars encore ?
- ~ Tu veux dire définitivement ?
- ~ Oui
- ~ Le 16 novembre.



LA CONFITURE DE RHUBARBE

Quand mon grand-père cueillait la rhubarbe dans son jardin, on pouvait voir dépasser de son panier les larges feuilles qui se balançaient au gré de ses pas, pareilles à des éventails qui repousseraient les éventuels mouches et moustiques.

Ma grand-mère étalait sur la table de la cuisine une de ces feuilles, large plaine verdoyante au milieu des sillons ocrés qu'offrait la vieille table en bois. Elle épluchait délicatement les longues tiges filandreuses, comme un amoureux dénude sa timide promise. Les épluchures ondulantes s'entassaient sur la feuille en andain rouge et vert.

Une fois débarrassées de leurs fils, les tiges étaient coupées en tronçons, pesées puis jetées dans un chaudron en cuivre sur la vieille cuisinière. Ma grand-mère y ajoutait le même poids de sucre. Au bout de quelques minutes, la confiture commençait à bouillir et un magma menaçait de ses grosses bulles qui éclataient à la surface du chaudron au centre d'une belle écume mousseuse. L'odeur suave se répandait alors dans toute la maison, habillant l'atmosphère d'une bonne humeur générale.

Puis quand la rhubarbe avait fini d'épouser le sucre intimement, après s'être mêlés dans une chaleur torride pour donner à leur union une onctuosité goûteuse, il ne restait plus qu'à remplir les pots alignés sur la table telles des demeures encore vides.



«Depuis longtemps, je garde le secret de la recette du far breton.»



FAR POSTAL

Bruxelles, septembre 2022

Mes chères filles, mes toutes grandes, mes toutes belles,

Depuis longtemps, je garde le secret de la recette du far breton. Et la date de péremption de ce mystère approchant, le moment est venu de vous le révéler. Ce sera l'amorce de votre héritage en attendant la corne d'abondance !!!

Je ne l'ai à ce jour jamais partagé à mes amis belges qui raffolent de ce dessert simple mais si savoureux. Je compte sur la Poste pour que cette lettre que je vous écris depuis ma salle à manger, lieu sublime pour vous instruire de ce bonheur gastronomique, vous arrive le plus rapidement possible.

Vous étiez encore loupottes quand on allait à Locmariaquer rejoindre vos grands-parents en vacances dans cette Bretagne épargnée par la folie urbanistique. Ces derniers avaient sympathisé avec trois couples de bretons, résidant dans des villes proches.

Un jour de pluie, ces bretons souhaitent nous emmener manger dans une crêperie dont ils connaissent la propriétaire et cheffe. Le lieu semble sorti d'un temps que seuls nos aïeuls ont connu : salle basse de plafond aux poutres apparentes noircies, murs en pierre de pays, chaises et tables au bois patiné ayant soutenu maintes assiettes, bolées et couverts sur des nappes à carreaux bleu et blanc en osmose parfaite avec l'azur des portes

des maisons blanches. L'odeur des galettières brûlantes nous effleure les narines. Réchauffant l'atmosphère humide, des bûches se consomment dans la grande cheminée située au fond de la salle.

Après avoir mangé quelques galettes de blé noir, accompagnées de cidre brut, la cheffe nous suggère en dessert de goûter sa spécialité : le far breton. On ne parle pas d'un phare P.H.A.R.E qui signale les écueils en mer par sa forte lumière, mais bien d'un entremet sucré s'apparentant à un flan. Sa particularité, ce sont les pruneaux qui sont l'ingrédient goûteux qui vient donner à ce flan son caractère régional. Je le trouve tellement délicieux et au moelleux incomparable que je félicite la robuste et chaleureuse cuisinière au visage poupin, ceinte dans un tablier usé. Elle me dépasse presque d'une tête. Et là, elle s'approche de moi, et me parle très bas à l'oreille. Est-ce dans l'intention de me révéler sa science culinaire ? Seulement à moi ? Est-ce mon sourire et mon entière satisfaction qui la pousse à me confier sa recette ?

Mes puces, dernièrement, vous m'avez encore demandé comment je réussissais si bien ce dessert, après en avoir mangé des farineux qui étouffent ou des trop liquides qui dégoulinent quand on mord dedans. Vous voilà renseignées ! Et oui, la recette m'a été transmise lors de ces vacances en Bretagne. Le secret ? Attendez un peu, vous êtes bien pressées !



Alors, mes chères filles, ouvrez vos cahiers de recettes ! Et à vos crayons ! J'oubliais un détail : prenez soin d'acheter des ingrédients bio de préférence. Votre far n'en sera que meilleur.

Il vous faut **un litre de lait entier** – donné par des vaches broutant la bonne herbe grasse de nos prairies – **quatre œufs de belle taille et bien frais, deux cents grammes de farine de blé** – il existe encore des moulins qui broient la farine à l'ancienne qui est vendue dans des magasins de proximité, si, si ! – **deux cents grammes de sucre de canne, une cuillère à soupe de rhum** – là, j'avoue, ces deux-là ont voyagé – et enfin **cinq cents grammes de pruneaux très moelleux et non dénoyautés**. Ce détail est important, le parfum des pruneaux n'en sera que renforcé, contrairement à vos dents si vous croquez un noyau. Évitez de faire la fortune des dentistes !

Bon, vous êtes prêtes, j'attaque la préparation.

Premièrement préchauffez le four à 210 degrés. Sortez de vos placards un cul de poule et un fouet, un plat rond ou ovale qui va au four – plutôt assez grand, c'est une recette pour douze parts environ. Dans le cul de poule, fouettez énergiquement le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse (pas comme neige!), puis ajoutez la farine. Ah « les mains d'une femme dans la farine » chante Nougaro !



Vous n'êtes pas obligées de cuisiner en silence, un CD d'Alan Stivell ou Try Yann peut faire l'affaire pour l'ambiance bretonne.

Délayez au fur et à mesure le lait dans l'appareil, très délicatement. Ayez la main légère, souple. Suivez le rythme des notes de la musique, chantonnez, regardez la pâte devenir onctueuse à souhait. Admirez cette pâte, sa couleur d'albâtre. **Pour finir, ajoutez la cuillère de rhum (Hum !) et les pruneaux que vous allez répartir dans le plat beurré et fariné** – vous avez le droit de vous lécher les doigts, petites gourmandes ! **Versez la préparation sur les pruneaux et enfournez.** Attention, c'est plutôt liquide, alors allez-y doucement car vous risquez d'en renverser sur vos chaussettes. **Et le voilà enfin le secret : votre far va cuire 20 minutes à 210 degrés et vous devez ensuite baisser le thermostat à 150 degrés en prolongeant la cuisson de 20 minutes.**

Vous avez alors le loisir d'admirer par la vitre du four votre far qui va se colorer doucement, prendre une jolie couleur dorée, qui va former des bulles tel un magma n'arrivant pas à se répandre au-delà des bords du volcan, dont l'odeur va chatouiller vos narines et parfumer toute la maison.

Quand la cuisson arrive à son terme, sortez immédiatement votre far et laissez le refroidir, cela, jusqu'à la dégustation. Vous retrouverez la saveur du dessert de votre enfance que vous aimiez tant partager avec vos cousins et vos copines d'école à vos anniversaires. Maintenant vous pourrez le partager en famille. Heureux seront vos gourmands, petits et grands ! Et surtout, n'oubliez pas le proverbe breton : « Nourris bien ton corps, ton âme y restera plus longtemps. »

Pour conclure sur une note belge, Simenon a dit : « La bonne cuisine, c'est le souvenir ! »

Bon, maintenant, les filles, kenavo !

Maman Mini

P.S : En lieu et place du rhum, vous pouvez mettre de la vanille. Tout aussi bon !





«La raison a ses raisons que la déraison d'un cœur gourmand ne connaît pas.»



★ Manger de petites quantités mais plusieurs fois dans une partie du jour ou de la nuit

Un œuf
je peux le cuire ou ne
pas le cuire, le gober avec une
aiguille. Enfant Mémé me donnait un
œuf à gober. J'aspirais le blanc puis le
jaune onctueux. Si je le cuis, c'est sur le plat,
mollet, poché, dur ou à la coque. Sur le plat c'est
après un kiwi au déjeuner. Mollet, cela m'arrive mais
c'est rare. En omelette je peux le manger nature, ou
avec des tomates, des olives noires, des aubergines,
avec votre légume préféré. Et je n'oublie pas son
assaisonnement : soit du curcuma, soit le meilleur de tous :
le safran, poivre et sel, et les herbes préférées de vos papilles
gustatives. Mollet, c'est plutôt quand je le veux dur et qu'il ne
cuit que sept minutes. Poché, c'est facile : il suffit de mettre un
couvercle sur la poêle de l'œuf sur le plat. Dur, simplement
avec un peu de mayonnaise et du sel devant la TV pour
schmochterer* ou en salade avec des crevettes et une
tomate mayo. L'œuf gobé a l'avantage que je peux le
décorer de perles minuscules, le peindre. L'œuf dur
est comme de la pierre, l'œuf en chocolat, de
Pâques, en carton où se trouvent des trésors
pour les enfants. L'œuf de Fabergé : une
fortune de Tsar. L'œuf c'est de l'art
du début à la fin.

LE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE FLAMBÉ AU COGNAC

De Marcel Pagnol, j'ai lu « La Gloire de mon père ». Cette recette me rappelle une scène : la chasse aux bartavelles. Comme j'aime recevoir et cuisiner j'ai proposé à mes enfants Aurélie et Julien, accompagnés de mes petits-enfants Camille et Noë, de partager un magret de canard à l'orange flambé au Cognac ici dans mon flat, à Neder-Over-Heembeek. En plus ils n'y sont encore jamais venus ; il n'est pas luxueux mais je m'y sens bien.

Je suis un grand gourmand. Je mange avec les yeux. J'aime tout et avec excès. Mis à part les salles filles (salsifis) ou la tomate cuite qui ressemble à une bouse de vache. J'apprécie tous les aliments. Je n'ai pas de friteuses mais si j'ai l'occasion de manger un bon paquet de frites avec de la sauce andalouse, je ne m'en prive pas quelle que soit l'heure du jour ou de la nuit. J'avais été opéré de la vésicule biliaire (une jéjunostomie en Y). Je retourne chez le chirurgien après l'opération encore avec un pansement au ventre. Le chirurgien me dit d'éviter les frites avec de la mayonnaise. En sortant de l'hôpital, la baraque à frites était ouverte et je me suis payé une énorme portion de frites-mayonnaise. Tout s'est bien passé ensuite et je me suis dit : il ne sait pas ce qu'il raconte ce Docteur. Ce n'est pas la première fois que je vais à l'encontre d'un avis médical et que rien de négatif ne m'arrive pour ma santé. Je n'aime pas trop la glace mais ne résiste pas au plaisir d'une dame blanche ou du sorbet. Je dois



faire attention au chocolat; mes dents s'effritent comme des murs délabrés. Celles-ci m'ont coûté tellement cher récemment que je n'achète plus de chocolat. Si j'en reçois, je le mange en deux temps trois mouvements. J'évite de me préparer une salade de fruits recouverte de chocolat chaud.

J'ai donc acheté :

3 magrets de canard ;

3 oranges des montagnes ;

Pour le vin je dispose de quelques bonnes bouteilles de vins que je conserve dans un frigo-cave. Pour flamber le canard j'ai un **cognac** VSOP (Very Special Old Pale). Je ne regarde pas à la dépense car j'ai envie que ce repas soit une réussite.

Je cuis auparavant **1 kg de pommes de terre Nicolas. Je découpe les oranges en quartiers et en sépare les zestes de la pulpe.** Je cuis ensuite les trois magrets dans **une poêle sans gras bien chaude.** La graisse du magret doit d'abord fondre et ensuite je les retourne pour obtenir une **cuisson rosée.** J'ajoute **la pulpe d'orange à la fin.**

Les enfants arrivent à l'heure prévue, se débarrassent et s'installent à table. Inutile de faire des chichis. Aurélie s'assied à côté de son frère ; Camille a 12 ans, Noë 3, ils ont l'air contents de venir pour un soir chez leur Papy. Pour meubler la conversation, je demande à Aurélie si elle connaît Marcel Pagnol ? Et qui a écrit «La Gloire de mon père» ?

- ▶ Oui ! Papa. De Marcel Pagnol j'ai lu une autre trilogie «Marius, Fanny et César» mais c'était pour l'école. Ils jouent beaucoup à la pétanque en Provence.
- ▶ Je vous sers un apéro ? J'ai du ratafia de Champagne.
- ▶ Oui papa mais pas trop : je reconduis Julien chez lui en voiture après le repas.

Les enfants savent bien que j'apprécie les bons vins et que j'apprécie la bonne chaire. Je suis gourmand !!!

- ▶ Julien! Tu peux choisir entre un Château Saint-Julien 89 ou un Jülüénas.
- ▶ Le Saint-Julien! Papa.

Je plonge dans le frigo-cave où reposent quelques bonnes bouteilles. J'en ressors le flacon.

Faisant du coq à l'âne, je reviens à Pagnol.

- ▶ J'ai toujours bien aimé Marcel Pagnol: c'est un écrivain dont j'ai dévoré les souvenirs d'enfance : «La Gloire de mon père», «Le Château de ma mère» et «Le Temps des secrets». Il y décrit une province enchantée par le soleil, le chant des cigales, la garrigue et le mistral. Pour en revenir à la pétanque ; c'est un sport national en Provence. Un jour avec Bonne-Maman et Papa, nous dégustions un Pastis sur une terrasse de Lorgues. Nous avons vu Henri Salvador !!! Il jouait à la pétanque. C'était un réel plaisir de le voir dans la vie de tous les jours avec ses manières un peu excentriques et décontractées. Il devait tenir la

forme ce-jour-là : il a réussi à faire un carreau à vingt-cinq mètres... Le public n'en revenait pas !!! Et il a applaudi la performance.

Camille et Noë nous regardent attentifs. Ils écoutent mes histoires avec le plaisir des enfants encore innocents à cet âge.

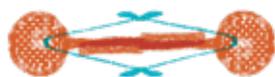
- ▶ Je sers le plat ?

Sans attendre de réponse, je ramène du coin cuisine le plat garni et coloré. Je leur montre fièrement la bouteille de Cognac ; j'éteins la lumière. Saisis **une longue allumette et enflamme les magrets** devant eux.

- ▶ Oh!!! Ah!!! s'écrient ensemble Aurélie, Camille et Noë. Comme c'est beau! Papy.

Nous mangeons dans un silence religieux qui me fait plaisir car cela me confirme que le plat plaît. Alors je les observe. Aurélie aide Noë à découper sa viande, écrase ses pommes de terre. Camille est fière de me montrer qu'elle peut faire ces manœuvres de table toute seule sans l'aide de Julien. Lui, il commence par goûter le vin en se rinçant la bouche de ce breuvage, puis l'avale avec un sourire de satisfaction.

- ▶ Ton vin est un nectar, Papa !
- ▶ Merci Julien. Mais j'espère te voir ici un peu plus souvent. J'aime bien discuter de tes progrès en guitare et à la mandoline.



Quant à Aurélie elle est contente de cette soirée elle n'a pas dû préparer à manger pour ses enfants et Steve son compagnon. Elle me lance un regard reconnaissant. J'en suis touché et cette petite réunion conviviale me reconforte à l'idée que je pourrais en faire une autre dans un mois.

- ▶ Pour le dessert j'ai du sorbet... Comme la sorbetière est à la cave, j'ai acheté du sorbet chez Delhaize : je le trouve bon.
- ▶ Miam !!! dit Camille.

Je débarrasse et apporte trois verres à Cognac : ceux de ma grand-mère que j'ai toujours conservés et dont je me sers pour l'occasion. Je nous sers ce petit digestif. Puis je reprends :

- ▶ Vous savez quoi ! Il y a cinquante ans, pendant nos vacances d'été, Papa a été confondu avec Maurice Biraud, un commentateur connu à la radio française. Nous avons été manger «Chez Pierre» un petit resto de Brive-la-Gaillarde en Corrèze ; la patrie de Jacques Chirac et de Patrick Sébastien. Ce restaurant était réputé pour ses escargots de Bourgogne et pour y arriver, Marie-Anne et moi avons compté et recompté les virages sinueux de la route : au moins quarante si j'ai bonne mémoire! Arrivé au dessert, Monsieur Pierre, le patron vient saluer ses hôtes. Avec un large sourire il s'adresse à Papa : vous êtes Maurice Biraud... Papa : pas du tout, je m'appelle Adrien Niclot et je m'occupe des prévisions météo pour l'aviation civile à Bruxelles... Non, non, non rétorque Monsieur Pierre. Vous dites cela pour rester incognito mais je vous ai reconnu vous êtes Maurice Biraud... Il disparaît trois minutes et nous rapporte quatre bons digestifs en fanfaronnant : offerts par la maison. Je ne vais pas vous raconter toutes les anecdotes de nos voyages vous en auriez jusque demain matin.

- ▶ Papa c'était comme toujours un régal ton repas. Merci ! Nous allons rentrer à Nivelles. Il y a de la route. On peut te laisser la vaisselle !

Sans attendre ma réponse : Aurélie se lève et prends Noë dans ses bras.

- ▶ Les enfants ont été sages... Aurélie ! cela me fait plaisir!
- ▶ Oh oui !!! Chez toi ils sont toujours plus faciles qu'ailleurs.

Je suis content et heureux de les avoir vus et d'avoir partagé ce magret flambé qui je l'avoue m'a bien plu aussi.

Un peu de mon orgueil rejaillit intérieurement.



«Mordre dans la vie à pleines dents réserve bien des surprises ! Des moments durs qui piquent et qui croquent et qui craquent, des épisodes de douceur et de tendresse, des instants liquides parfois suaves, parfois amers, parfois acides. Non, rien n'est parfait. Mais oui, tout est à prendre !»



Quelle guigne que cette allergie aux huîtres !

Pas tant pour moi que pour ceux et celles qui m'invitent.

Qui s'étonnent d'une telle singularité.

Qui me consultent pour le menu.

Qui m'épient avec inquiétude. Ou ironie. Ou compassion.

Qui ont oublié. Et s'en veulent d'avoir oublié.

Qui s'excusent de manger devant moi un mets interdit. Mais le mangent quand même.

Qui bannissent les coquillages de leur table quand j'y viens.

Et qui finalement me laissent le choix du restaurant. Dont ils ou elles paieront la note évidemment. Avec le sourire.

Me voilà source de complications,

Cheveu sur la soupe,

Gâte-sauce,

Empêcheuse de dévorer en rond,

Provocatrice de nausée...

Pas la mienne !

Celle de la tablée déconcertée, déroutée, effarée, interloquée, partagée, écartelée.

Moi, ça me va, cette originalité, cette étrangeté, cette bizarrerie

Qui me rend incomparable, inimitable, inoubliable et même intraitable.

En plus, il y a tant d'autres choses que j'aime

Et que ceux et celles qui m'invitent seraient bien inspiré-e-s de me proposer.

Quelle chance, finalement, que cette allergie aux huîtres !

LA SALADE LIÉGEOISE TELLE QU'ON LA MANGE CHEZ MOI

Vous qui venez de me croiser ou avez aperçu ma silhouette par hasard, peut-être vous demandez-vous de quoi j'ai hérité, ce que je peux bien avoir à transmettre ?

Pas grand-chose sans doute. Dans ma famille maternelle, l'ambiance n'était pas vraiment à la nostalgie et à la transmission. Dans ma famille paternelle non plus d'ailleurs.

Il y a pourtant une recette qui me vient, sinon de la nuit des temps, tout au moins de ma grand-mère et du terroir dont elle était originaire.

Une recette simple, bonne, goûteuse et qui plaît (en général) à tout le monde. En tout cas, tous ceux et toutes celles à qui je l'ai fait goûter l'ont appréciée. Certains convives l'ont même adorée. Et tentent de la reproduire. Pas toujours très adroitement, faute de m'avoir demandé conseil, sans doute.

Pourtant, ma grand-mère l'a préparée mille fois devant ma mère qui a repris le flambeau et l'a inlassablement mise au menu de nos repas familiaux. Observation et imprégnation : Il n'y a rien de mieux pour apprendre !

Une chose m'étonne en tout cas : qu'il reste des gourmets et des gourmands ignorant-e-s des charmes de la salade liégeoise comme on la prépare à Verviers !

Si vous en êtes, suivez-moi. Je vais vous faire entrer dans la confiance. Vous en divulguez le secret.



Ensemble, allons au marché. Choisissons tout d'abord **des pommes de terre**. Personnellement, je préfère les variétés farineuses parce qu'elles excellent à boire la sauce, mais les variétés fermes conviennent aussi.

Ajoutons à notre panier (un beau panier en osier évidemment) **des haricots « Princesse »**. Pas le modèle tout fin, presque anorexique mais tellement « chic » et souvent exotique. Non, de robustes haricots bien de chez nous, arrivés à maturité, fermes et gorgés de chlorophylle.

Et n'oublions pas **les échalotes**. Très importantes, les échalotes ! Il n'y a jamais trop d'échalotes !

Un petit détour par la boucherie pour acheter **du lard fumé** (on a aussi le droit d'utiliser les lardons en barquette du supermarché. Quoi que...) et il est temps de rejoindre la cuisine où l'on trouve toujours **du vinaigre de vin** (du bon, évidemment), **du poivre** et **du sel**.

Chez moi, on mangeait à la cuisine en semaine, mais avec des couverts à poisson le vendredi. Ma mère y tenait.

Et le weekend, on s'attablait dans la salle à manger, devant le service en porcelaine anglaise le dimanche. Mon père insistait.

On peut être simple et raffiné à la fois...

Alors faisons comme dans mon enfance : dressons une table sobre mais élégante où rien ne manque, ni les verres ni les serviettes.



Et choisissons la plus belle de nos casseroles car elle sera la vedette de cette table : marmite en cuivre, cocotte en fonte, faitout en terre cuite... à vous de choisir, pour autant qu'elle soit jolie et que les mets y mijotent à l'aise.

Il est temps de passer aux choses sérieuses.



En commençant par la « corvée pluche », un peu fastidieuse, certes, mais indispensable car il faut

- ★ **Peler les pommes de terre et les découper en gros cubes,**
- ★ **Équeuter les haricots « Princesse » et les casser en tronçons,**
- ★ **Éplucher les échalotes et les hacher,**
- ★ **Détailler le lard en lardons que l'on fera blanchir dans de l'eau bouillante** afin d'éliminer l'excès de sel et un peu de gras tout en rendant la viande bien moelleuse. (Voilà un petit truc familial dont vous me direz des nouvelles !)

Mettons ensuite les pommes de terre à cuire dans un grand volume d'eau légèrement salée. À mi-cuisson, on ajoutera les haricots.

Par ailleurs, **faisons revenir les lardons et les échalotes dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse** : il y en a assez dans le lard ! Mais faites attention à la cuisson. **Les lardons doivent être rissolés à point et les échalotes, transparentes sans être brûlées.**

Lorsque les différents ingrédients sont cuits, il faut égoutter les légumes en prenant garde de ne pas s'ébouillanter, **les remettre dans la casserole et y ajouter le contenu de la poêle, cette poêle qui sera ensuite déglacée avec une (très) généreuse rasade de vinaigre.**

Cela crépite, cela agresse les narines, cela pique même les yeux. (À ce stade de la recette, quand j'étais gamine, je fuyais la cuisine en affirmant que jamais on ne me ferait manger de cette infâme mixture... avant de me raviser dans les cinq minutes qui suivaient. Car cette opération donne toute sa saveur au plat.)

Alors, soyez magnanimes avec vos enfants s'ils s'étonnent, s'inquiètent, s'indignent même des effluves flottant dans la maison. La première bouchée devrait les conquérir...

Mais nous n'en sommes pas encore là.

Veillons d'abord à **transvaser dans la casserole ce qui reste du vinaigre contenu dans la poêle. Poivrons généreusement** (oui, tout est généreux dans cette recette...). **Ne salons pas car le lard y a déjà pourvu. Et laissons mijoter quelques minutes**, histoire de donner aux pommes de terre le temps de s'imprégner des différentes saveurs.

C'est bien connu, la bonne cuisine prend son temps...

C'est prêt !

Les professionnel-le-s diraient qu'il est temps d'« envoyer » la casserole (ou la cocotte, ou la marmite, ou le faitout), de la disposer au milieu de la table, de soulever le couvercle pour en libérer les arômes, et de planter une grande cuillère en son centre pour faciliter le service.

Petite confiance : **ce plat délicieux s'accommode particulièrement bien d'une cuillerée de moutarde**. Pas de la moutarde industrielle. Non, de la bonne moutarde artisanale bien de chez nous. Vous voyez ce que je veux dire, celle que l'on prélève dans son pot en grès avec une petite cuillère et que l'on dispose sur le bord de l'assiette en faisant claquer le métal sur la faïence ou la porcelaine.

Côté boisson, petit avis personnel : **la salade liégeoise s'arrose plus volontiers de bière que de vin**. Mais s'il y a autour de la table des inconditionnel-le-s des produits de la vigne, proposez-leur **un pinot noir ou un rosé**, selon la saison et leurs envies.

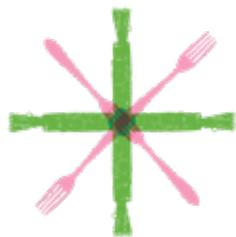
Et ultime conseil, **la salade** de mon enfance **se réchauffe** avec talent car, comme beaucoup de plats mijotés, elle est aussi bonne, sinon meilleure, le lendemain de sa préparation.

Bon appétit





«Je suis un petit craquement sous la dent. (Un petit craquement qui surprend). Qui suis-je ?»



Qu'est-ce qu'une recette ?

Est-ce un chemin dont tu peux t'écarter pour laisser ta créativité s'exprimer ?

Te permet-elle de regarder ce qui pousse en toi ?

Y vois-tu tous ces ingrédients qui s'y rencontrent pour la première fois ? Car dans la terre, ils ne se touchent pas.

Regarde-les bien tous, vois les saisons ou les continents qui les séparent parfois.

Laisse tes mains les agencer, les sublimer dans un même plat, qu'ils donnent le meilleur de leur mort, pour te maintenir en vie.

Aiguise le couteau. Tranche la tête. Éviscère le poisson. Écaille sa peau. Épluche la carotte. Coupe-la. Rissole-la. Pimente le tout d'épices. Fais-les sauter dans l'huile à frire. Flambe, incise, pique, grille, évide, bats.

Et voilà...

Ça donne quoi ? pour toi ?

DU JARDIN À L'ASSIETTE

Mets tes bottes et prends la fourche bêche, toujours plus lourde qu'il n'y paraît.

Allez, viens dans le potager avec moi.

Soulève délicatement la terre avec la fourche.

Enfonce tes doigts dedans, fais-en des vers de terre. Sans gant, le sol froid et humide de début octobre pique ta peau à vif.

Pars à la recherche de **2 grosses carottes ou 4 petites et de 2 grosses betteraves ou 4 petites et aussi de**

potatoes de terre. Les quantités sont **pour quatre personnes**, tu peux les doubler si vous êtes huit.

Sens leur fraîcheur ferme et douce dans la paume de ta main.

Prends aussi **une gousse d'ail et un oignon.**

Coupe les fanes des légumes.

Rends à la terre une partie de ce qu'elle t'a donnée.

Regarde et coupe la dernière salade, celle que les limaces n'ont pas mangée.

Coupe aussi **du romarin, du thym, du basilic et de la coriandre fraîche.**

Et reviens sans laisser d'empreintes.



Une larme coule, une émotion ? Est-ce la tristesse qui t'envahit à la vue des légumes coupés ?

Non, c'est l'oignon.

Coupé fin, l'oignon

Coupé fin, comme l'ail

Et les carottes coupées en tout petits dés.

Mais sens la chaleur qui arrive, chaleur qui **met de l'huile dans la poêle.** Ressens-tu la joie des retrouvailles ?

C'est le moment de lancer la musique, celle qui te fera danser toute la soirée. Je ne sais pas moi ; par exemple, Queen, pourquoi pas, « we will, we will, rock you ».

Puis **fais suer l'ail, l'oignon, et les carottes à feu doux**, tout doucement au début.

Laisse-les d'abord faire connaissance petit à petit. Tu les vois commencer à onduler ? Ta musique a l'air de leur plaire...

Pimente le tout par les épices, **une cuillère à café de romarin, de thym, de coriandre, de cumin et une demi de cardamome.**

Laisse-les un moment se trémousser, frétiler ensemble dans l'huile chaude, faire monter la température un petit peu.



Maintenant ferme les yeux, laisse la fête et les chants au loin.

Tu peux aussi changer de musique, plus méditative peut-être, un peu de Chopin au piano, tu connais ? Essaie « les Balades » par exemple.

Enfonce tes doigts dans **une tasse de lentilles corail crues (200 g).**

Tu te souviens comme tu adorais mettre tes mains dedans étant enfant ?

De sentir les petites boules aplaties et dures s'égrainer dans tes doigts.

Entends leurs tintements dans la casserole.

Et **ajoute 2 tasses d'eau bouillante avec du bouillon.**

Laisse-les **mijoter pendant 10 minutes.**



Les yeux toujours fermés, toujours avec une belle musique douce.

Enfonce encore tes doigts dans une tasse de flocons d'avoine (100 g). Ils sont plus mous et plus plats que les lentilles. Tu sens la différence ? Essaie d'y goûter si tu veux, les lentilles croquent, les flocons s'écrasent sous tes dents.

Mixe-les et touche la **farine grossière** que tu viens de créer.



Dans un grand saladier, les retrouvailles continuent.

C'est le moment de passer ta chanson préférée.

Mélange, mixe, déhanche-toi avec **les carottes cuites, les lentilles cuites et l'avoine mixée.**

La fête bat son plein, la nuit est tombée depuis un moment déjà.



Petit à petit, les couples s'accouplent, les enfants dorment.

Il est temps maintenant que la soirée prenne une autre forme.

Ta main magique caresse la pâte tiède et gluante.

Doucement, lentement, elle s'arrondit sous tes doigts pour **former une boulette bien ronde,** comme une étoile où l'amour peut pleinement s'épanouir.

Fais-en d'autres, des étoiles brillantes, façonne un nouveau firmament pour éclairer les âmes endormies.

Veille à les faire toutes identiques, **d'environ 4 cm de diamètre,** afin de ne pas faire de jalouses.

De ton pinceau d'artiste, **enduis-les d'huile d'olive** suave.

Enrobe-les ensuite dans leur lit **de chapelure.**

Et **réchauffe-les** encore et encore, de tous les côtés, **dans la poêle huilée** pour qu'elles soient bien dorées.

Une **autre option** est de continuer de **les cuire dans le four 20 minutes à 180 degrés.** Faire monter, monter la température, dans une boîte préchauffée pour continuer de sauter sur la musique effrénée.



Tu te demandes peut-être à quoi peuvent bien servir les betteraves que tu as déterrées et le basilic que tu as coupé ?

Cuites, les betteraves sont cuites à la vapeur et épluchées, en bout de course.

Le **demi-citron** est **pressé** d'en finir.

Le **basilic** sonne le glas.

Les **50 grammes de parmesan** sont **râpés,** usés jusqu'à la corde.

La **purée d'amande et les graines de chia** sont **mesurées dans une cuillère à soupe.**

Un massacre se prépare dans le blender avec tous ces ingrédients en sursis.

BBRRRRR..... BBRRRRRR.....

Le tout est haché menu, avant d'être mangé tout cru.

En ajoutant sel et poivre bien entendu.

Dans cette crème de larme et de sang



Enfinement :

Les boulettes sont échouées sur le bord d'une rivière de salade verte,

Entourées de collines de pommes de terre jaunes dans le soleil couchant,

Arrosées d'une pluie sanguinaire de crème de betterave.



Et voilà qu'apparaît un nouveau paysage dans l'assiette, fruit de la rencontre des légumes qui se terrent, s'épicent et se marient.

Les belles boules régulières semblent briller dans la rosée, si bien qu'un lac de salive se forme dans ta bouche avant qu'elles ne s'en approchent.

Sont-elles galets ou bien pépites ?

C'est au palais de décider.



«Mon plat, devenu Sahara»



TEA TIME

Dans l'écrin de grès, j'ai déjà levé l'ancre
L'Océan est haut, puissant, passionné. D'un vert brûlant.
Ni sucre ni lait dans ce maître liquide. La vacuité.
Je quitte le port, assoiffée,
Et ça y est, un voyage profond se dessine dont on ne peut revenir.
Une première gorgée timide ; j'ai peur de boire la tasse.
Une autre plus longue. Mon palais sous la mer.
Silencieusement l'arôme m'invite à danser. La cuillère tourne. Valse des marées.
Le tourbillon m'emporte au centre. Je me niche un peu plus dans cette vapeur mystique.
Essence boisée, parfum organique. L'odeur originelle du Foyer.

HISTOIRE DE GRAND-MÈRE

Il y a longtemps, très longtemps, quand je refusais de manger mon couscous, ma Grand-Mère me racontait une histoire... Elle m'emmenait loin, très loin, ma Grand-Mère.

Dans un désert abondant où le sable d'or est doux et tendre. À l'aide d'une cuillère alors, elle façonnait des dunes de semoule dans l'assiette creuse, puis, tout en louchant sur ces petites montagnes, elle me contait cette sauce rouge comme un oasis brûlant et épicé. Il ne tenait qu'à moi d'y plonger pour y découvrir des trésors de légumes sauvages et mystérieux. Ah... Elle m'emmenait loin, très loin ma Grand-Mère.

Puis, elle prenait le poulet parfumé, dispersant des morceaux généreux dans mon plat devenu Sahara. Elle me chuchotait que ces bouts d'oiseaux allaient picorer tout mon désert, qu'ils allaient vider ma source précieuse et piller mes lingots légumineux.

Et alors que mon repas était en péril... mais quel autre choix me restait-il à ton avis ?

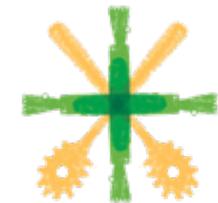
Tu l'auras compris ami.e, ce plat doré que je vais te transmettre aujourd'hui est à préparer pour celui ou celle que tu chéris.

- 1 Alors première étape : **mets de l'eau dans ta couscoussière** (dès que tu entends l'eau bouillir, ah ça y est l'histoire commence !)
- 2 **Dans une casserole, mets de l'eau à nouveau. Donne-lui du sel et de l'huile d'olive.** Cette précieuse préparation te servira à abreuver la Semoule aride.

- 3 **Dans un grannnnnnnd plat, verse 1kg de Semoule moyenne.** Puis, (ah prends bien ton temps car ce moment est très émouvant) **mouille la Semoule avec l'eau huilée de ta casserole.** Abreuve-la tendrement et masse-la comme un nouveau-né. **Il faudrait en fait la tourner dans le plat en la soulevant par en-dessous.** Mais le mieux est d'écouter ce qu'elle préfère. Voilà **mouille-la encore 2 ou 3 fois, masse-la encore 2 ou 3 fois** puis laisse-la se reposer un peu de toutes ces émotions.

!!! Attention aux grumeaux, tes mains doivent la rendre fluide et uniforme !!!

- 4 **Cuis alors la Semoule une 1ère fois à la vapeur dans la couscoussière.** Celle-ci doit y séjourner environ **30 minutes.** Vérifie son confort et sa cuisson. Touche-la. Votre union doit être libre, ces grains ne doivent pas s'attacher sur ta main amicale.
- 5 **Remets la Semoule dans le grannnnnnnd plat et donne-lui à nouveau à boire de l'eau huilée et travaille-la comme en petit 3** avec une affection renouvelée.



Voilà, ta Semoule est prête pour le chapitre suivant..

POUR LA PRÉPARATION DE LA SAUCE - OASIS

1 Choisis les légumes avec générosité

- ▶ Oignons (2 à 4 mais plutôt 4)
- ▶ Carottes (dans les environs d'1 kg)
- ▶ Navets (4 à 5 mais plutôt 5)
- ▶ Courgettes (5 !)
- ▶ Plein de pois chiche !!!

*Épluche et coupe-les avec cœur
Rappelle-toi qu'ils sont précieux*

2 À l'intérieur d'une belle cocotte-minute, fais revenir les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive



*Siens, en parlant de cocotte-minute, je me dois ici de faire une toute petite parenthèse enchantée - mais ne t'inquiète pas ça sera rapide car les oignons n'attendent pas - Donc, tu ten doutés, ma cocotte à moi me vient directement de ma Grand-Mère mais celle-ci malheureusement a perdu sa poignée gauche...ou droite...tout dépend du sens qu'on souhaite donner à l'objet.
En fait cette cocotte est tétue - c'est normal c'est de famille - et un jour, refusant de s'ouvrir, mon aieule très désappointée a décidé de forcer dessus à coup de hachette - tu sais celle qu'on utilise pour couper du petit bois pour se chauffer - et oui, c'était une autre époque et un autre système diplomatique - en tout cas, « Bim ! » ce qui devait arriver arriva, et j'ai toujours fait un parallèle ainsi entre cette cocotte à la poignée brisée et l'histoire de L'oreille cassée de Jintin. Voilà, mon objet de famille prenait alors l'allure subtile d'un fétiche exotique dont l'intérieur secret promettait d'accoucher d'un Eldorado de saveurs. Mais bon revenons-en à nos oignons.*



3 Sale-les et poivre-les. Et puis c'est parti... à partir d'ici il faut voir grand, il faut voir Rouge ! Ajoute :

- ▶ 2 boîtes de concentré de tomate.
- ▶ 4 cuillères de Piment Rouge (cuillère à soupe ou à café ... mystère)
- ▶ 3 cuillères de Cumin
- ▶ Du Paprika, du Ras El Hanout (au feeling)

Et ensevelis le tout sous 3 litres d'eau à peu près (pas d'inquiétude tout ce petit monde sait nager).

4 Quand la sauce bout, incorpore délicatement les carottes coupées.

5 Ajoute les navets et les courgettes après la cuisson des carottes (c'est à dire après ¼ d'heure environ).

6 N'oublie pas les pois chiche !!!

7 Ajoute les pois chiche. Et goûte ton œuvre. Peut-être faut-il davantage d'épices ?

8 Fais au mieux et laisse cuire environ 20 minutes.

Et voilà ami.e tout est prêt... à toi maintenant de bâtir des dunes de sable fin et de les immerger dans des eaux rouges insondables et bienfaitrices.

Ps1 : Tu le sais déjà mais cette histoire se termine très bien avec un thé à la menthe fraîche.

Ps2 : Tu l'auras remarqué, cette vieille recette n'est plus composée de poulet.

Où sont-ils alors ?... Il y a bien longtemps qu'ils se sont envolés ami.e.

Mais ça, c'est une autre histoire.

*Avec toute mon amitié...
et belle dégustation*

Aida



«J'oscille entre plaisir sucré/salé en solo ou repas de colo. Pour moi ou pour dix, mais pas pour deux.»

CHAGRIN DE BOUFFE

Je t'ai tant attendu, imaginé, désiré. Ça fait des semaines que je pense à toi. J'ai réservé la meilleure table. Plein sud. Le serveur m'installe. Je suis toute excitée. Je n'entends plus rien. Je n'entends plus les bruits de fourchettes et de couteaux. Je ne vois plus rien. Ni le petit qui tape son verre contre la table, ni sa mère exaspérée. Je t'attends, je t'ai tant désiré. Le serveur revient et me tend le menu. Je lui annonce direct la couleur.

~ Je sais déjà !

Il me regarde surpris. Je souris. Je suis prête. C'est la fête dans ma tête.

~ Je veux une lasagne végétarienne !

~ Et comme boisson ?

~ Le chose ? Vous en avez ?

~ Oui madame.

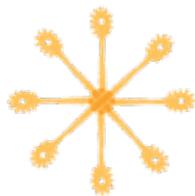
Je souris. De toutes mes dents. Cela fait des mois que j'attends. J'entends à nouveau. Je te vois, t'imagines allongé de toutes couches dans cette assiette. Je suis prête. C'est la fête. Tu arrives sur un plateau.

~ Madame est servie.

Je réponds : « Ouiiiiii, merciiii ».

Je souris. Encore. Je cale ma serviette dans le col de mon pull, me préparant avec soin pour nos retrouvailles.

Je ne te reconnais plus. Tu as changé. Mais qui es-tu ? Où est passée ta saveur d'antan ? Où se cache la chair charnue de tes aubergines ? Où s'est envolée l'onctuosité de ta sauce béchamel ? Et ta sauce tomate généreuse, mais où s'est-elle réfugiée ? Je me sens trahie. Je t'ai tant attendu, je t'ai désiré. Je n'étais pas prête à vivre un moment aussi douloureux. Reviens, je ne sais pas si je pourrais me remettre de ce chagrin, ce chagrin de bouffe.



JE N'AI PAS L'HABITUDE DE CUISINER POUR DEUX : TAJINE DE POULET AUX CITRONS CONFITS

J'ai hâte que tu goûtes ma version de ce mets délicieux, symbole gustatif de notre rencontre. Tous les ustensiles nécessaires pour réaliser le menu du jour sont à disposition, prêts à l'action dans cette cuisine dans laquelle j'entre pour la première fois. Le plan de travail est dégagé, minimaliste. Il y a tout ce qu'il faut, juste ce qu'il faut. Un tourniquet à épices, quelques spatules accrochées au mur pour mélanger, saisir, découper.

SACRÉE CUISINE

Dans le tiroir, on trouve quelques couverts, juste ce qu'il faut pour un repas entre ami-e-s, disons cinq ou six.

Les chaises sont dépareillées mais se marient bien ensemble. La table se veut plutôt moderne mais la nappe a sûrement été chinée ou récupérée dans le trousseau de famille. Le frigo est petit mais son contenu, lui, est généreux. On y trouve de quoi faire un apéro, des légumes en vrac, de la Vache qui rit, du citron, du gingembre, du lait, du beurre, des œufs et des cuisses de poulet. Au-dessus du frigo, le plat à tajine pose fièrement comme un chapeau. On peut dire qu'une fois chaud, c'est lui, le chef de la cuisine.

Je le saisis et pose le précieux objet délicatement sur une des taques. Je me repère facilement mais je n'ose pas encore m'aventurer à ouvrir tous les placards. Chaque chose est à sa place, visible. En évidence.

SOLO OU COLO

Tu sais, je n'ai pas l'habitude de cuisiner pour quelqu'un d'autre. Dans mon cas, c'est soit repas self love soit tablée pour dix.

J'ai l'intime conviction que le plateau de repas est l'une des plus belles inventions que la terre puisse porter. Je me suis initiée à ce plaisir, il y a quelques années.

Manger seule au lit devant une série m'a paru pendant longtemps, quelque chose d'extrêmement déprimant. Alors qu'aujourd'hui, c'est l'un de mes rituels préférés, particulièrement le week-end. Je choisis une belle assiette que j'orne généralement d'un œuf, d'un demi avocat et d'une tranche de fromage. Et pour offrir un peu plus de bonheur à mon palais, je rajoute quelques tranches de patates douces saisies à la poêle. Quand, je suis au max de la bienveillance envers moi-même, je les badigeonne de miel.

Je choisis ma tasse avec soin. Je prends souvent celle qui change de couleur lorsque le liquide chaud entre en contact avec les parois, t'sais et hop une licorne dans un nuage surplombé d'un arc-en-ciel apparaît. Je me prépare un bon capuccino, parfois un jus d'orange, me remets au lit et me remercie d'apprécier ma propre compagnie. Self love et gourmandise au menu.

À côté de ça, ma mère m'a transmis la peur du manque par intraveineuse. J'ai dû entendre une bonne tonne de fois :

«C'est pas assez ! Mets-en plus, rajoute, encore, zid zid zid voilààà » Formule famille nombreuse, minimum pour huit ou dix, pour qui veut et pour qui vient. Chez yemma (maman), la porte est toujours ouverte et même si on est quatre à la maison, cette dernière part du principe qu'on ne sait jaaaaaamais !

Tu sais, je n'ai pas l'habitude de cuisiner pour deux. Du coup, j'oscille entre plaisir sucré/salé en solo ou repas de colo. Pour moi ou pour dix, mais pas pour deux. J'intègre doucement cette idée dans mon disque dur, un peu comme mon entrée dans ta cuisine.

LE GRAND SAUT

Allez, je me lance et vais chercher ce dont j'ai besoin pour concocter le projet du jour. Je sélectionne la plus grande de tes casseroles. On a toustes des casseroles.

À feu vif, je saisis les cuisses de poulet, j'en ai mis huit. Je sais que c'est beaucoup trop mais après tout, on ne sait jamais. J'ai conscience que j'en fais toujours un peu trop mais moi et le dosage, on n'a jamais été très copain. J'adore les grandes casseroles. Les tiennes.

Une fois la viande bien saisie, tendre et caramélisée, je baisse le feu. Ça crépite, je baisse le feu. J'ajoute les oignons émincés et l'ail écrasé. Je les laisse fondre jusqu'à devenir transparents, un peu comme ton regard posé sur moi.

Je bois de l'eau, un grand verre d'eau. Ce n'est pas indiqué dans la recette mais c'est toujours bien de s'hydrater. **Je verse le mélange dans le plat à tajine.**



LE BAL DES ÉPICES

Un grand moment commence, faut bien rester concentrée, c'est celui que je préfère, j'ai nommé le bal des épices. Cette danse, c'est un peu comme nos débats.

Je suis cannelle

Tu es cumin

Je suis curcuma

Tu es safran

Je suis poivre

Tu es sel

Et nous sommes définitivement, tous les deux gingembres. Un plat bien épicé, riche. Moi tu sais les épices, j'en mets une cuillère de chaque mais en réalité, il n'y a pas de règle. Chacun fait comme bon lui semble.

J'ajoute un bouillon et couvre délicatement le tout. Pour un projet bien réussi, je laisse mijoter à feu doux, très doux en remuant tendrement le poulet de temps en temps. Comme ça, je peux m'assurer que tout est à bonne température offrant à mes narines un irrésistible mélange d'odeurs.



LA TO DOUX LISTE

Puis là, c'est la pause. Il me faut vaquer à d'autres occupations pendant une heure. Et toi qui me lis ou m'écoutes, j'ai une fameuse liste et je suis ravie de t'en partager un extrait.

- Terminer un des quatre livres que j'ai entamés
- Appeler ma mère
- Rappeler ma sœur
- Répondre à mes mails
- Rappeler mon autre sœur
- Répondre aux messages laissés en « vu » trop longtemps
- Répondre haha à la centième vidéo marrante partagée dans le groupe famille sur WhatsApp
- Ranger la cuisine
- Me changer, parce que les épices, c'est super sympa en bouche mais pas sur les fringues
- Faire une séance de yoga
- Ranger, ah non ça j'ai déjà dit et sûrement déjà fait

COMME UN GOÛT DE PATIENCE

Pardon, je m'égare et ça arrive souvent. Et je t'avoue qu'il se pourrait que par moment, **j'en oublie les citrons confits. Tantôt acidulés, tantôt amers. Ça dépendra de l'humeur et des envies. Après les avoir répartis dans le plat, il faut encore attendre une bonne demie heure.** Je crois que je n'ai jamais été aussi patiente. Et ce n'est pas vraiment mon fort la patience. Mais je fais de mon mieux.

Tu sais, je n'ai pas l'habitude de cuisiner pour deux. Je l'ai déjà dit ?

«**Traitez vos ami·e·s comme un plat mijoté : avec patience, mais remuez si nécessaire!**»

HAÏKUS

Fromage Pastèque
Iran, Grèce et Arménie
Tourisme de bouche

C'est jour des poubelles,
Mardi soir, nourrir la benne
Une anorexie

Tout pourrit, moisit,
À vider, à nettoyer
Bouclé, condamné

Le repas craché,
Puni·e, au lit sans manger
Estomac noué

Recette Chéri
Burrata, burratamour
Tomate, balsamique

Amai, Aïe Aïe Aïe
Fini, plus d'ail, plus d'oignon
Ça fait mal, moignon

Les enfants couchés,
C'est luxe, calme et volupté
Agape et télé

Course hebdomadaire,
Lentille, pas de chichis
À bas l'inflation

VOYAGE CULINAIRE EN GÉORGIE, VOYAGE DANS MES SOUVENIRS EN ARMÉNOUHI

Il y a dix ans, j'ai visité Tbilissi, avec mon ami Franz. C'était le mois de janvier et on arrivait d'Erevan, en Arménie, où le thermomètre affichait -18 en pleine journée. On en avait marre de se les geler, et en plus, un Arménien nous avait dit, à moi, une Belgo-arménienne, et à un Allemand, Franz, que c'était en Arménie qu'on avait inventé la bière. Vous imaginez ? Du coup on avait besoin de prendre l'air et on est parti·e·s. À Tbilissi, il faisait entre 10 et 15 degrés, les tropiques ! On pouvait enlever notre bonnet et nos gants et on était contents ! Un seul souci, aucun de nous ne parlait ni ne lisait le géorgien. Vous avez vu l'alphabet géorgien ? C'est plein de petits 3 dans tous les sens, c'est très joli, mais illisible pour un profane. Mais c'est cool parce que ça dépayse vraiment, et on avait besoin d'oublier ce qu'on avait entendu ! Bref, on a fait 6 heures dans une marchoutka pilotée par un chauffard, on a faim, on s'installe dans un petit restaurant, on ne sait pas lire, on regarde les photos, j'aime les aubergines, Franz aussi, et dans tous les cas j'allais en prendre, on n'est pas toujours obligé·e·s de partager. Donc on reçoit des petits roulés d'aubergine, on goûte, on se regarde, et on comprend... qu'on s'aime et qu'on veut passer le reste de notre vie ensemble ! Franz met un genou à terre, glisse sa main dans sa poche et... Non ! Je déconne !

On comprend que ce choix allait conditionner tout le reste de notre voyage ; à chaque repas, des petites aubergines, et de la joie ! Bon, pleins d'autres bonnes choses aussi : des salades fraîches avec des herbes partout, des pains farcis au fromage ou à la viande, des raviolis géants aux champignons, encore des roulés d'aubergines, et j'en passe. Du bon vin



aussi. La Géorgie, c'est pour manger. Et randonner. Et visiter des petites églises qui ressemblent à des musées : les icônes y sont de toutes tailles, dans des cadres dorés et suspendues aux murs.

Attention, interdiction de tourner le dos à l'autel, donc pour sortir, un moonwalk s'impose, et veillez à ne pas bousculer mamy! Depuis ce voyage, je ne fais que vanter ces petites aubergines partout. Pourtant, je n'ai osé les cuisiner qu'une seule fois, et elles étaient ratées ! La vérité, c'est que je ne me rappelle même plus exactement des saveurs qui m'ont tant marquée, mais je suis certaine de pouvoir les reconnaître par contre. Dix ans d'amour pour ces aubergines, dix ans d'idéalisation ! Bon en vrai, j'en ai mangé à nouveau il y a cinq ans, à Batumi cette fois, sur la mer Noire, mais plus un souvenir paraît lointain, plus il a l'air précieux. Acceptez de jouer le jeu ! Comme je l'ai déjà annoncé, je les ai préparées une fois,

pour des personnes que j'aime. Si un jour je vous dis que je veux vous faire à manger, sachez que vous avez un petit cadre dans mon cœur, comme les petites icônes dans les églises géorgiennes. Alors... Le résultat n'était pas à la hauteur de mes attentes, certes, en même temps, l'a-t-il été un jour, seulement ?

Quoi qu'il en soit, Caro qui, elle, les découvrait à l'autre bout du monde alors qu'on brunchait, les a dévorées. J'en conclus donc que si vous n'avez jamais dégusté les originaux, vous saurez vous contenter, voire vous réjouir, de leurs pâles copies. Et puis, franchement, à la prochaine invitation, rien de mieux pour briller : c'est exotique, différent, et puis, c'est diplomatique : végan·e·s et végé·e·s content·e·s !



En gros, pour ces

AUBERGINES AUX NOIX

Il faudra

Pour deux mangeur·euse·s moyens (ou pour une seule personne si vous aimez ça autant que ma copine Caro le jour du brunch),

ð Une belle aubergine

☞ **Trois bonnes poignées de noix**, si vous êtes un·e humain·e de taille moyenne, genre 1m60, et des mains proportionnelles, sinon adaptez !

☞ **De l'ail**. Beaucoup. Je dirais, au moins 5, non, 6 gousses bien généreuses... et encore... je vous avoue que c'est en fonction de mon humeur... mais il faut savoir qu'aucun rendez-vous amoureux ne m'a jamais, mais alors là, jamais, empêchée d'exagérer sur l'ail... donc si vous êtes plus modérée, encore une fois, adaptez !

☞ **De l'huile d'olive** en fonction de vos permissions : une cuillère à soupe si vous cuisinez healthy, à volonté si vous savez que le gras, c'est la vie !

☞ **De la coriandre fraîche**. J'en mettrais à peu près deux cuillères à soupe, mais y en a qui n'aiment pas ça (je ne les comprendrais jamais !), encore une fois, adaptez ! Ou testez ! Remplacez-la par du persil, par exemple... Mais du persil plat, le frisé c'est pas bon.

☞ **Du vinaigre blanc**, à peu près une cuillère à soupe. Moi, j'avais mis du vinaigre de cidre, et c'était bien.

☞ **Un peu d'eau**, peut-être le tiers d'un verre. Ou plus, ou moins. Vous verrez ! Faites-vous confiance !

6 **Un quart de grenade égrainée**, rappelez-vous, c'est le Caucase !

0 **Du sel, des épices**. Alors là c'est un peu plus compliqué, mais vous n'êtes pas obligé·e·s de suivre la recette à la lettre. En Géorgie, on utilise beaucoup ce qui s'appelle le **khmeli suneli**.

Prononcez le KH comme un r guttural un peu mouillé... kh... moins profond que le r français... r... kh... C'est une sonorité qu'on retrouve souvent en géorgien. Je ne parle pas le géorgien mais tous les plats dont je me souviens le contiennent, comme les khashapuri ou les khinkali... D'ailleurs, si vous n'y avez jamais goûté, vous devriez ! C'est gourmand, riche, réconfortant !

Donc, le khmeli suneli, c'est un mélange de fenugrec, coriandre moulue, aneth, paprika, sel, marjolaine séchée, menthe séchée, persil séché, pétales de souci séchés, poivre, laurier broyé ! Ouf ! D'ailleurs, khmeli suneli se traduit certainement par « ouf » en français !

Quand j'ai cuisiné mes aubergines, j'étais en Équateur, alors pour trouver tout ça !

Impossible ! Il aurait fallu d'abord tout traduire et puis aller en expédition... Du coup j'ai fait l'impasse sur de nombreuses herbes et épices : déjà, les soucis ! J'en ai assez dans ma vie, donc bon, je m'en suis clairement passée ! J'ai juste mis un peu de coriandre moulue (parce que j'adore ça et que c'est un indispensable de ma cuisine), du sel et du poivre. Il est même possible que je n'aie pas mis de poivre ! Je ne suis plus certaine !

Alors, maintenant que nous avons tous nos ingrédients, on s'attaque aux **aubergines : découpez-les en lamelles assez épaisses**, mais pas trop. Dites-vous que cuites, elles devront pouvoir rouler sur elles-mêmes, sans avoir l'air

maladroit d'un ado de quinze ans qui fait la culbute. Je dirais, à peu près 7 millimètres. Logiquement, maintenant, il faudrait **les faire dégorger avec du sel**. Mais j'ai la flemme. Si vous avez le temps et l'envie, je vous invite à le faire. Faites ce que je dis, pas ce que je fais. Maintenant qu'elles sont censées avoir dégorgé, vous les séchez bien, et vous avez deux options : pour les healthy : on badigeonne d'un peu d'huile, au pinceau, et ça passe au four. Pour les autres, on les **cuit dans l'huile, à la poêle**. On passe à l'émulsion de noix et d'ail ! Idéalement, pendant que les aubergines dégorgeaient, vous auriez pu la préparer. Mais perso, comme j'aime vivre dangereusement, je la fais tout en surveillant les aubergines sur le feu ! Donc, maintenant, il y a les puristes, et les flemmards. Vous savez déjà dans quelle catégorie je me range. Les puristes : munissez-vous d'un bon couteau, et amusez-vous ! **Les flemmards, sortez votre robot ménager : vous y mettez l'ail, les noix, la coriandre fraîche lavée et séchée, le khmeli suneli ou ce que vous avez chez vous, le sel, le vinaigre, un peu d'eau et vous mixez !** Attention pas trop, l'idéal serait quand même de **garder un peu de texture**, mais pas trop. Arrêtez l'appareil, retournez voir si les aubergines ne sont pas toutes noires, revenez, et **goûtez** : si c'est miam : c'est prêt. Si ce n'est pas encore à votre goût, **ajustez**, en épices, en eau, en vinaigre, je ne sais pas, c'est vous qui voyez ! L'important, c'est que vous aimiez. Si

entre-temps les aubergines crament, je suis désolée.

Une fois que la crème de noix est prête, **attendez que vos aubergines refroidissent**. Lancez un podcast, servez-vous un verre de vin, appelez une bonne copine qui vous retiendra au moins une demi-heure au téléphone, de quoi vous éviter la frustration, l'impatience et les cent pas devant le plan de travail. Quand vous reviendrez, goûtez à nouveau la crème : pour le plaisir ! Maintenant, **prenez vos tranches d'aubergines cuites et luisantes, déposez de la crème** (beaucoup pour les gourmand·e·s, peu pour les peureux·ses, juste assez pour les gourmet·te·s) et **roulez l'aubergine sur elle-même**. Reproduisez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'aubergine ou de crème. S'il vous reste de la crème, faites-vous une tartine, vous ne serez pas déçu·e·s. S'il vous reste des aubergines, vous les disposez sur un plat, vous ajoutez de la coriandre ou du persil plat (je vous ai déjà dit de ne pas prendre le frisé) et des petits bouts d'ail – sans surprise –, salez, poivrez, et ça fait une petite entrée pour demain.

Pour servir, **disposez les roulés de manière esthétique** : en étoile, en losange, en cubisme, comme vous voulez ! **Ajoutez quelques graines de grenades** : ça donnera de la couleur au plat, une petite saveur sucrée, et puis un peu de croquant à se mettre sous la dent ! Dans le Caucase, on aime ça et on en met partout. D'ailleurs ça serait pas mal de remplacer un peu de vinaigre par de la mélasse de grenade ! À tester ! **Décorez enfin avec quelques feuilles de coriandre fraîche**, là pas de négociation, on pire vous enlevez la petite feuille, et Tadaaaaaam ! Y'a plus qu'à apprendre à prononcer le nom de ces aubergines en géorgien :

ბადრიჯანი ნიგვზით.



«La tarte, tu la veux où?»



Dans ma bouche.

Et dans ma bouche.

Dans ma bouche

Je te vois,
je te sens.

Te faire disparaître peu à peu.

Je me dis « je l'aime si fort et pourtant, je le tue »
« Je voudrais que ça dure toujours et en finir »
~~Trop. Trop fort.~~
Je t'aime trop fort.
T'aimer à en mourir. Te mourir. Pour me nourrir.
Je te regarde en sachant que c'est la dernière fois. Toi tu ne le sais pas.
Le sais-tu?
Tu ne le sais pas.
Un dernier regard mes yeux, une dernière étreinte mes bras.
Et le murmure d'adieu.
Peut-être retrouverai-je des morceaux de toi, là-bas, dans la cuisine...
Mais non.
J'ai fait en sorte que non.
Tout vider, ne rien laisser.
Et tu disparais à vue d'œil.
Égoïste je suis. Je te sacrifie. Toi ou moi. Moi.
Et ne rien laisser de toi.
Je te dois faire disparaître.

Et voilà que je ne vois plus rien de toi.

Rien que le souvenir sur mes lèvres, ma langue et le fond chaud de ma gorge.
Chaude de toi.

Je ne vois mais sens, te sens. Me parcourir, m'explorer, glisser, humide,
en moi.

Ventre chaud et plein de toi.
Restes,

en moi.

Ma langue cherche en vain
les miettes de toi dans l'assiette.
Rends-moi.
Elle te veut encore goûter.
Mais plus rien.
Il n'y a plus rien.
Soulagement et nostalgie.
Saudade.

J'aurais bien repris encore un peu de toi...

D'accord, je te donne ma recette préférée, mais tu la gardes pour toi. Elle est précieuse.

Tout comme toi.
Va dans ta cuisine.
- Sans vouloir te commander -
Va dans ta cuisine et prends

20 AUBERGINES



Détail intéressant : cette recette est pour soixante personnes.
« Soixante personnes !!!!!???? » me diras-tu.
Et je te répondrai « oui, soixante personnes !!! ».

Soixante personnes parce que je sais que tu voudras partager cette merveille avec les gens que tu aimes (tu m'inviteras quand tu la feras ?).
Ou alors que tu voudras la manger tous les jours, jusqu'à la fin de ta vie (mieux vaut alors anticiper).

20 aubergines donc.
Et d'ailleurs, choisis de bons produits s'il te plaît, essaie de trouver un bon maraîcher ou quelque chose qui s'en approche. Ça profitera à toi, à lui, parce que vous méritez ce qu'il y a de mieux.
Et ne va pas me faire ce plat en plein hiver s'il te plaît ! Ça n'aurait pas de sens.

Les aubergines ça pousse quand ? En été ! Voilà ! Super ! Je savais que je pouvais compter sur toi !

Donc 20 aubergines.
Tu les vois comme moi ces aubergines? Noires-violettes, dures et molles à la fois, peau douce et épaisse. Avec leur petit chapeau traditionnel.

Prends-les entre tes doigts. Sens la chair dessous vos yeux.
Écoute.
Elle ne dit rien, c'est un légume.

20 aubergines.
Si elles sont très petites, tu en prends un peu plus.
Si elles sont très grandes, tu en prends un peu moins.
Fais-toi confiance.
Et avançons !!!

Aubergines, couteau, planche à découper et chlak chlak chlak chlak (attention les doigts) chlak chlak chlak (environ 8mm d'épaisseur).

Il faut couper **dans le sens de la longueur** chlak chlak.

Et si, chlak comme moi, chlak, tu as peur de mal comprendre, chlak chlak, et de te tromper, chlak, encore une fois, fais-toi confiance. L'erreur est admise ici. Chlak chlak chlak chlak chlak chlak chlak. Tant de chlaks méritent bien un petit croquis :



On a coupé les aubergines, on peut les **saler**, avec du sel de Guérande, ou du gros sel, mais pas du sel fin de table, ni du sel de bain.
Hop, **passoire et dans saladier** :



Frigo

J'espère que tu apprécies mes talents de dessinatrice parce que j'y prends un plaisir non dissimulé.

Bon, nos moutons, tu as raison.



D'ailleurs, j'espère que tu n'as pas oublié d'acheter les

5KG DE VIANDE HACHÉE BOEUF-MOUTON

(Je ne te crie pas dessus quand j'écris en majuscules, c'est juste pour que tu puisses retrouver facilement les ingrédients).

Si tu as oublié d'acheter le haché de viande, ce n'est pas grave. De toute façon, tu n'en auras besoin que demain. Parce que oui, cette recette se commence la veille. C'est ma belle-mère qui m'a dit ça.



Elle fait comme ça et je ne veux pas la contrarier. Alors je fais comme ça. Mais je suis sûre que ce n'est pas si nécessaire que ça. Mais bon, ça fait toujours plus sérieux une recette commencée la veille. Ça fait : je me donne du mal. Et en plus, c'est meilleur réchauffé, alors je te raconte pas...
Bientôt, on va devoir cuisiner un mois à l'avance pour pouvoir manger... Ha ha ha (j'écris ha ha ha pour que tu comprennes que c'était une blague, au cas où, on ne sait jamais, on est à l'abri de rien après tout...).

Donc, les **aubergines, frigo, mouton, belle-mère**.



D'ailleurs, d'avance, désolée si tu ne manges pas de viande mais la recette originelle en contient.

Je ne connais pas d'alternative. Si tu as une proposition, tu veux bien me dire ? Essayer et me dire ?

Tu trouveras mon contact.

Ensuite, tes **20 PATATES**



Tes petites patates (trop chouette à dire). Tes vingt petites patates (en fait c'est plutôt des patates moyennes mais ça sonne mieux « petite patate »). Prends-en une dans ta main forte.

Fais-la sauter. Rattrape-la. Bravo !!!
Trop fort-e!!! Tu es prêt-e pour l'étape suivante : **épluchation**.

On épluche on épluche (c'est pas la partie la plus rigolote mais si tu mets « Isn't she lovely » de Stevie Wonder, ça te donnera la patate. La patate). Tu peux alors les trancher en tranches pas trop épaisses, comme les aubergines, sauf que ce sont des patates, et ces tranchettes tu peux les balancer avec amour dans de l'huile chaude. Rissoler, comme on dit, je crois.

LES ÂGES DE LA VIE À LA FOIRE DU MIDI

Quand elle avait 8 ans,
À califourchon avec sa petite sœur sur le dos
des poneys à la robe claire qui tournent en
ronde dès l'ouverture de la foire,
Et lait battu au sirop de grenadine.
Quand elle avait 20 ans,
Pressée contre la paroi du Rotor à cause de
la force centrifuge du tambour qui tourne à
très grande vitesse,
Puis moules parquées et bock de bière
jusqu'à pas d'heure au gré des rencontres.
Quand elle avait 25 ans,
Grande roue en amoureux au-dessus des
lumières de la ville,
Ensuite sardines grillées et vin capiteux
espagnol ou portugais.
Quand elle avait 38 ans,
En famille sur le manège des chevaux en bois
rétro qui montent et qui descendent,
Depuis que les poneys vivants ont été
interdits pour cause de bien-être animal,
Plus tard, barbe-à-papa et churros à volonté.
Quand elle avait 63 ans,
Idem avec ses petit-enfants
Avec la recommandation exprès de sa fille :
« Maman fais attention aux petits »
Comme si elle avait oublié ce que c'est que
d'en élever.
Quand elle avait presque 80 ans,
Avec sa voisine, allei m'fei, on va sortir les
deux vieilles,
Pas de sensation forte à cause de leurs cœurs
défaillants
Mais des croustillons : nature, pomme ou
ananas ?

« Les doigts
grasseux de sauce
et de blanc de bœuf »



NOS RECETTES D'ASIE

Premièrement il faut trouver le bon couteau. Parce que c'est avec la paire de baguettes qu'on saisit les morceaux flottants dans le bouillon. C'est la dextérité du cuisinier qui manie le couteau qui permettra à la bouche de happer légumes et viande.

Ma première soupe chinoise avec toi, petite fille déterminée que tu étais à te débrouiller toute seule, je l'ai goûtée dans cette grande salle froide et presque vide d'un restaurant situé entre le 4ème et le 7ème ring de Pékin. Sais-tu que Pékin compte 7 périphériques dont le plus éloigné est à plus de 187 km de la cité interdite ? À partir du 4ème, nous nous sommes laissées emmener par notre guide sans plus aucun repère. Après ce long trajet en taxi, nous sommes entrées dans la salle aux nombreuses tables alignées comme dans un réfectoire d'école ou d'usine. Quelques néons blafards, des menus plastifiés aux couleurs délavées, des vieux qui aspirent bruyamment, la tête dans le bol.

Tu as mangé avec appétit, avec un maniement impeccable des baguettes.

Je manie mal le couteau à trancher. Je ne suis pas chinoise. Ma recette de soupe reste pourtant un must de votre enfance.

Premièrement, acheter un couperet. Comme celui des films asiatiques où les yeux sont rivés sur la vitesse du geste de hachage. Si possible en acier inoxydable entre 18 et 20 centimètres de long et 10 centimètres de haut. C'est ce que l'on fait de meilleur. La lame doit être fine et tranchante comme un rasoir. Y a-t-il encore une coutellerie en ville ? Sur internet peut-être ? J'hésite. La magasin japonais de l'avenue Louise ? Oui trouvé !

Deuxièmement choisir le chou.

En grande surface ? Je me perds dans les allées et reste sans voix devant les montagnes de choux. Où sont les pe-tsai ? Celui que je cherche ! Au magasin bio ? Trop gros, gonflés d'eau. Probablement sans goût. À l'épicerie asiatique ? Dans le frigo un beau chou d'un vert tendre comme les jeunes feuilles à peine sorties du bourgeon et



oblong comme un nouveau-né emmaillotté. Les nervures blanches et les bords frisant comme la permanente des vieilles. Il me le faut ! J'avance ma main vers le frigo. Une autre main me précède et se pose sur l'objet de notre désir. Je glapis : c'est le souper de mes enfants. Interloqué, le petit homme étranger à lunettes recule, me fait signe de la tête qu'il s'incline. Je le saisis et rentre à la maison avec mon trophée.

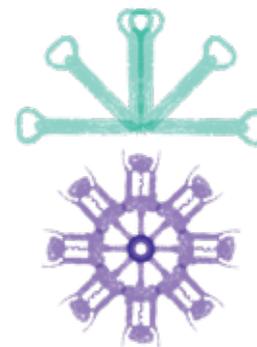
Le couteau et le chou, c'est fait.

Ensuite **faire bouillir une grande casserole d'eau. Y glisser un cube de bouillon de légumes.** Il faut choisir : la marque mondiale dont on dit qu'elle est trop salée ou une alternative à acheter en magasin bio. **Dès ébullition, y faire glisser de la planche à découper le chou chinois découpé en rondelles. Puis attendre la seconde ébullition pour y faire cuire un paquet de 500 grammes de pâtes de riz. Ni trop fines, ni trop grosses, les pâtes. Par-dessus, placer le lard que l'on aura tranché au préalable. Les lardons cuiront à la vapeur surplombant les pâtes qui deviendront translucides. Rester à côté parce que cela cuit très vite. En quelques minutes seulement.**

Je vous ai surprises en cuisinant l'autre chou chinois, le pak-choï, parce que je le trouve plus goûteux et plus beau. Ses feuilles s'ouvrent comme les doigts d'une main. Ou en remplaçant le lard par des morceaux de canard fumé. Toujours pour le goût. Vous rouspétez avec force, vous grinchez : maman ce n'est pas notre soupe chinoise. On veut la même ! Demain pour faire plaisir à ta grande sœur, aussi née de l'autre côté de la Terre, en Asie, je vous préparerai mon riz à l'indienne. Ta sœur voudra le manger à la main. Parce que le riz, contrairement à ce que nous en pensons ici, ça colle, ça se mange à la main, ça ne demande pas de sel mais des épices. C'est une autre histoire, c'est une partie de l'histoire de ta sœur.



«Tu ne seras jamais autant à contre-courant qu'une truite, mais tu peux t'inspirer de sa force en cas de coup de mou. Suis l'esprit de la rivière.»



Je suis dans le cerisier. Seule. On avait dit que quelques cerises. Je sais. Oui mais là. Oui mais là, elles sont trop sucrées. Trop mûres. Trop là. À portée de main depuis ma branche. Gorgées de soleil. Un tel délice. Rouge foncé, violettes. Toutes les cerises du monde devraient être représentées de cette couleur. Le reste n'est que mensonge.

J'ai dix ans. Dans le cerisier de mes grands-parents. Loin, loin dans le jardin. Tout le monde a oublié que je suis là. Ils en sont au dessert sur la terrasse. Ce que je fais... Ce n'est pas très sympa pour mes cousins. Eux n'auront plus de cerises. Mais est-ce que ça se verra vraiment ? Il y en a tellement. Attention, pas de tâche. Ne pas se faire démasquer. En manger deux par deux et recracher les noyaux toujours plus vite. Je ne pense plus à l'école, je ne pense plus à rien. Je pense que je pourrais vivre ici en fait. La branche est super stable à califourchon dessus.

Mais bon là il va falloir monter un peu parce que j'ai mangé toutes les cerises qui sont autour, accessibles en tendant le bras. Les cerises devraient être plus grosses, grosses comme des pêches. Ce serait le paradis. Leur chair est si bonne.

" Lisa ! Descends ! "

C'est ma mère.

« Sérieux Lisa, tu vas être malade ». Ça m'énerve : ma mère n'est pas fâchée. Mais c'est vrai que je vais être malade. Sans compter que j'ai mangé toutes ces cerises toute seule, sans partager le moment avec quiconque. Je me sens un peu nulle. Pourquoi est-ce que je me suis autant défoulée sur les cerises ? Je sens que je vais aller aux WC tout le reste de l'après-midi. Mon ventre commence déjà à gonfler. J'ai dix ans. Même ma sœur de sept ans ne fait pas ça. Je descends du cerisier. Je dis juste : « elles sont super mûres ». Ma mère répond : « Oui, m'enfin. »

Lisa

QUE LA FORCE DE LA TRUITE SOIT AVEC TOI

Tu ne seras jamais autant à contre-courant qu'une truite, mais tu peux t'inspirer de sa force en cas de coup de mou. Suis l'esprit de la rivière dans cette recette combattive.

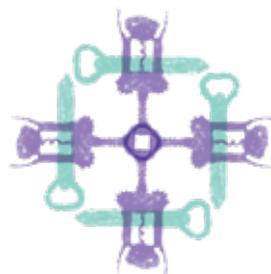
J'ai toujours aimé les tagliatelles à la truite saumonée. Un jour ma mère m'en a cuisiné alors que je rentrais d'une dure épreuve. Ma sœur n'était pas là, mon père ne vivait pas avec nous. Nous avons dégusté ce plat à deux, comme deux truites qui prendraient des forces pour remonter la rivière.

Je conseille de préparer ce plat avec une amie ou une personne de sa famille qui se bat à contre-courant et à qui l'on veut montrer son soutien et sa présence. Ce plat est parfaitement adapté à un repas girl power. Et croyez-le ou non, mais pour ranimer l'ardeur des troupes, la tapisserie beige tagliatelle et la nappe rose saumon se marient elles-aussi parfaitement. Comme le disait le magasin de déco en bas de chez moi : "l'harmonie et la sérénité passent par des choses simples".

Et pour faire front, la première étape sera le marché. Fournis-toi au marché chez des commerçants que tu aimes. Carrefour, Delhaize et Colruyt exclus. Du goût et du respect pour les aliments, fier soldat! **De bonnes tagliatelles fraîches et artisanales en vrac (250 grammes) et une bonne truite saumonée (200g). Tu n'es point battu**

en brèche brave guerrier : préférer la truite saumonée au saumon est la preuve que l'on peut livrer combat sans être riche. Profite également de cette percée au marché pour acheter de l'aneth (2 brins), de la ciboulette, des noix, un bon morceau de comté du Jura, de l'huile d'olive, un citron et une crème fraîche (25cl) de qualité.

De retour dans la tranchée, chez toi, n'attends plus pour prendre la difficulté à rebrousse-poil et dégaine la bouteille de vin blanc sec. Elle te mettra dans l'ambiance pour aborder la cuisson des aliments. Si ta fidèle amie guerrière est déjà avec toi, trinquez et cuisinez ensemble. Le partage est la première étape vers le petit coup de boost général. Mais n'oublie pas d'ouvrir la fenêtre, la truite sent bon, mais tu ne veux peut-être pas que tes vêtements s'en souviennent.



Attaque-surprise numéro un : commence par mettre l'huile d'olive dans la poêle. À feu doux! La stratégie petit scarabée c'est très important pour tromper l'ennemi. Puis places-y la truite. **À feu doux ! Laisse-la garder sa position! L'alliance avec les tagliatelles arrive. D'abord du côté sans peau puis du côté avec peau. Rajoute du sel et du citron directement à la cuisson. Tu as besoin d'une bonne dose de pensées positives à la source.**

Quand la truite est retournée, prends une gorgée de vin blanc et **fais bouillir une casserole d'eau chaude. Attention les tagliatelles fraîches cuisent très vite : 3 minutes. Éteins le feu sous la truite, elle ne remontera pas plus haut. Concentre-toi sur les tagliatelles. Mets-en beaucoup.** Tu auras sûrement envie d'en reprendre. À chaque «pelote» de tagliatelle laisse une difficulté trouver une solution par elle-même. Tout comme les tagliatelles se délient dans l'eau. **Rajoute une petite dose de sel pour laisser les problèmes s'évaporer. Attends trois minutes. Égoutte les tagliatelles. Remets la truite à chauffer si nécessaire.**

Dans une troisième casserole, ajoute la crème, les dés de truite que tu auras coupés, puis les tagliatelles. Vide les 10cl de vin blanc restant de ta bouteille. Cela te permettra de fortifier tes attaques. Réchauffe le tout ensemble quelques minutes.

Sors quatre coupelles de ton coffre-fort: prépare une coupelle de comté râpé, une coupelle d'aneth, une coupelle de ciboulette et une coupelle de noix hachées. Sors une deuxième bouteille de vin blanc.

Apporte tout sur la table. Et comme tout est lié, n'oublie pas de tout mélanger dans ton assiette. Lier ne veut pas dire couper : mange les tagliatelles en les enroulant dans une grosse cuillère. Accepte les tagliatelles telles qu'elles sont et tu t'acceptes telle que tu es ! Te voilà prête pour toutes les batailles !

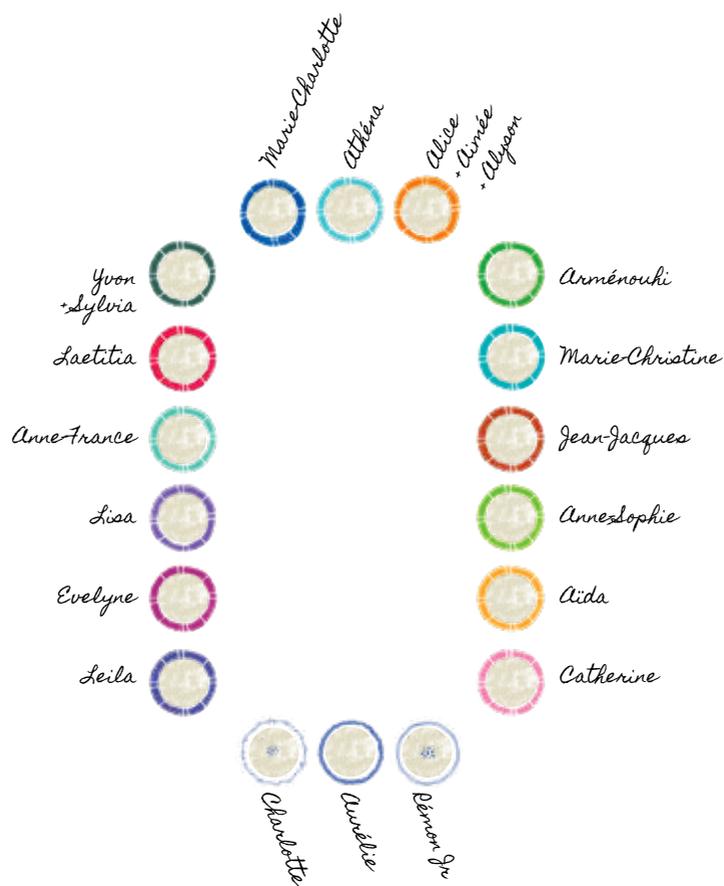


Un projet imaginé et coordonné par

Aurélié Alessandroni (aka Sidonie Ale) / **Soutenu par** le 140

Ecrivain.e.s : Arménouhi, Anne-Sophie, Aïda Boussac, Aimée Biebuyck, Alice Smets, Alison Goffaux, Anne-France Rihoux, Athéna, Catherine Aerts, Evelyne Vranckx, Jean-Jacques Germaux, Laetitia Reva, Leïla El-Mahi alias laplumedumaki, Lisa Lejczyk, Sylvia Veillez, Yvon Poncin, Marie-Charlotte Siokos, Marie-Christine Hache / **Atelier d'écriture** : Sidonie Ale / **Création sonore** : Rémon Jr / **Photographie** : Marie Tercafs / **Graphisme et exposition** : Charlotte Lippinois / **Soutenu par** la Cocof

Un grand merci à toute l'équipe du 140, Eugénie Malevé, Astrid Van Impe, Rachel Goldenberg, Louana Engels, Charlotte Caroux, Manon Wouters, Kilian Walsh. Merci également à La Cerisaie, Sylvia Veillez, Aimée Biebuyck, Alison Goffaux. Merci à la RTBF, Didier Melon, Sara Pire.



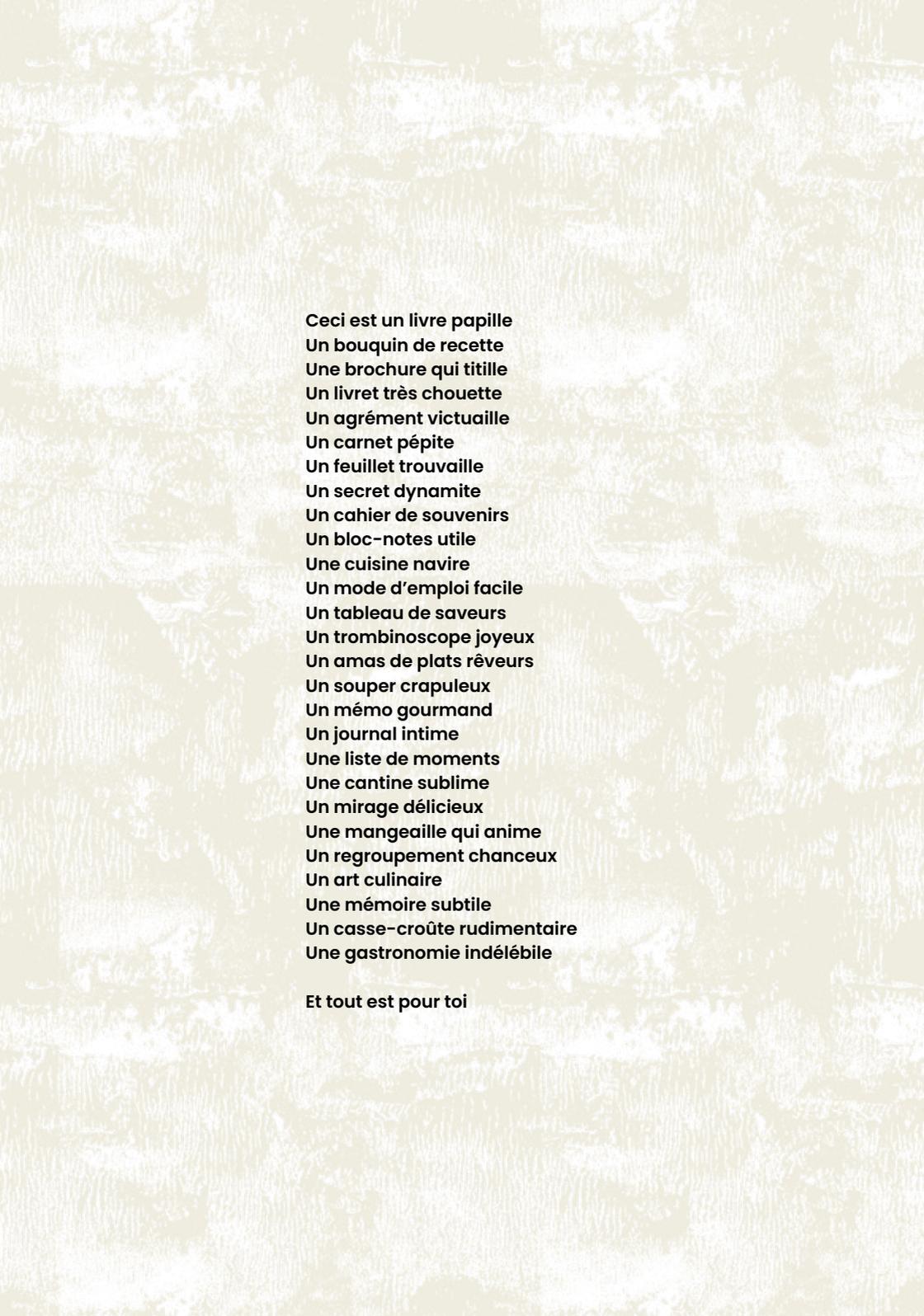
Sur la scène du 140,

Sidonie Ale a proposé six jours de création littéraire, inspirant l'écriture à travers des exercices et des explorations sensibles. Chacun-e des participant.e.s vous révèlent ici trois textes, présentés sous trois formes: une création sonore (à écouter via les QR codes et sur le site du 140), un livret (à se procurer au 140) et une exposition (à voir dans le hall du 140).

Iels se sont fait-e-s enregistrer par Rémon Jr, dont l'inventivité épiciée a habillé ces créations sonores.

Iels se sont fait-e-s photographier dans leur propre cuisine par Marie Tercafs, dont l'œil savoureux en a tiré ces portraits.

Le livret et l'exposition résultent du travail succulent de Charlotte Lippinois.



**Ceci est un livre papille
Un bouquin de recette
Une brochure qui titille
Un livret très chouette
Un agrément victuaille
Un carnet pépite
Un feuillet trouvaille
Un secret dynamite
Un cahier de souvenirs
Un bloc-notes utile
Une cuisine navire
Un mode d'emploi facile
Un tableau de saveurs
Un trombinoscope joyeux
Un amas de plats rêveurs
Un souper crapuleux
Un mémo gourmand
Un journal intime
Une liste de moments
Une cantine sublime
Un mirage délicieux
Une mangeaille qui anime
Un regroupement chanceux
Un art culinaire
Une mémoire subtile
Un casse-croûte rudimentaire
Une gastronomie indélébile**

Et tout est pour toi