

J'ai lu avec beaucoup d'attention l'article sur la poésie et la cuisine dans le dernier numéro de *Créations*. Ma passion immodérée pour la gastronomie n'a jamais douté du bon ménage du vers et du verre ! Aussi ai-je mené mes petites recherches dans ce sens.

En octobre dernier est sorti un petit livre charmant traitant du sujet : La gourmandise en poésie, Folio Junior n° 37 (Collection En poésie). D'Apolinaire à Zola en passant par Barthes (belle apologie du bifteck !), Giono, Néruda et bien d'autres, vous aurez là de quoi vous composer des menus multiples de cuisine nouvelle ou ancienne.

Un exemple ? Eh ! Bien ! Passons à table :

LE BABA ET LES GÂTEAUX SECS

Ce qui caractérise le baba
C'est l'intempérance notoire
— Est-ce qu'il a dans l'estomac
Une éponge ? On le pourrait croire !
Avec laquelle on lui voit boire,
En quelle étrange quantité,
Soit du kirsch de la Forêt Noire,
Soit, de tous le plus réputé,
... Du rhum de première qualité.
Oui, le baba se saoule sans vergogne,
Au milieu d'une assiette s'étalant,
Tandis que près de lui, dans leur boîte en fer-blanc
De honte et de dégoût tout confus et tremblants
Les gâteaux secs regardent cet ivrogne.
— Voyez, dit l'un des gâteaux secs, un ancien,
A ce point ancien qu'il est même un peu rance,
Voyez combien
L'intempérance
Nous doit inspirer de mépris.
Et voyez-en aussi les détestables fruits :
Victime de son inconduite,
Sachez que le baba se mange tout de suite.
... Pour nous qui menons au contraire
Une vie réglée, austère,
On nous laisse parfois
Des mois
Que dis-je, des années entières,
Goûter la paix de notre boîte en fer ;
... Cependant une croquignole,
Jeune et frivole
Et un peu folle,
Croquignole songe à part soi :
« On le mange, mais lui, en attendant, il boit ».
... Je connais plus d'un gâteau sec
Dont c'est au fond l'ambition secrète,
Et qui souhaite
D'être baba.

Franc-Nohain (1872-1934)

A signaler aussi un très joli album que les enfants adorent : *Touchez pas au Roquefort* (texte de Bernard Stone et superbes illustrations de Ralph Steadman). Remake policier humoristique d'après un titre célèbre de la série noire. Policier musical car vous swingerez à mort au fil des pages avec l'orchestre des Rock-Forts et sa chanteuse de premier choix au lait cru et moulée à la louche : Rosy Coulommiers. (Édité chez Gallimard).

Au hasard des lectures, on s'aperçoit que bien des auteurs se sont laissés aller à quelques fantaisies tant gastronomiques que poétiques. Ainsi Pierre Dac dans *Du côté d'ailleurs et réciproquement* (p. 59 - Press Pocket) nous concocte une étonnante recette de syndic au beurre blanc :

« On prend un syndic moyen, ni trop vert, ni trop mûr, mais avec lorgnon. On l'épluche soigneusement et on le fait cuire au court-bouillon ; ensuite on prend un bon kilo de beurre noir qu'on peint en blanc à la peinture au couteau ; on en arrose le syndic préalablement égoutté. On sale, on poivre et on sert sur un lit de justice avec garniture de scellés et salade de concordat.

J'ose à peine vous rappeler l'excellente recette de l'Andouillon des îles au Porto musqué que Boris Vian nous révélait dans l'Écume des jours (p. 23 en 10/18).

L'andouillon des îles au porto musqué

Prenez un andouillon que vous écorcherez malgré ses cris.
Gardez soigneusement la peau.
Lardez l'andouillon de pattes de homard émincées et revenues à toute bride dans du beurre assez chaud.
Faites tomber sur glace dans une cocotte légère.
Graissez le feu et sur l'espace ainsi gagné,
Disposez avec goût des rondelles de ris mitonné
Lorsque l'andouillon émet un son grave,
Retirez prestement du feu et nappez de porto de qualité.
Touillez avec spatule de platine
Graissez un moule et rangez-le pour qu'il ne rouille pas.
Au moment de servir, faites un coulis
Avec un sachet de lithiné et un quart de lait frais.
Garnissez avec les ris.
Servez et allez-vous-en.

Boris Vian (dans l'écume des jours)

Il y a quelques années, des élèves s'étaient penchés sur la question des recettes folles (rien à voir avec les salades du même nom qui firent le succès du cuisinier Jacques Manière).

Franchement immangeables, on se délectait à leur lecture :

Recette pour vous mettre au courant

« Allez déterrer Vercingétorix
Laissez-le dans les buissons
Pour avoir une place gratuite
Au cimetière
Puis prenez une bassine d'eau
Mouillez-vous les mains
Mettez-vous les pieds dans la bassine
Prenez une prise électrique mâle
Et branchez-la dans la prise femelle
Prenez le bout du fil électrique qui traîne
Comme cela vous serez au courant
Appelez votre voisin
Si celui-ci n'a pas de lumière
Dites-lui de vous placer un abat-jour sur la tête
Cela l'éclairera
pour lire son journal ».

Marc M.

Recette archi-dingue

« Dans une terrine, mettre 50 000 000 d'éléphants d'Asie et le double de rhinocéros unicorns.
Coupez tout en petits morceaux.
Après avoir coupé les morceaux, mettez-les dans un verre.
Ajoutez 10 litres d'huile, 57 litres de bave de crapaud et faites cuire 25 demi-siècles.
Une fois cuit, mettez 500 g de farine, 260 éléphants coupés en rondelles et 3 litres de larmes de croco dans un verre.
Mélangez.
Ensuite mettre le contenu du verre qui n'a pas cuit sur le reste.
Faire cuire 10 000 000 000 de siècles et servir archi-bouillant.
Invitez les camarades, faites-leur manger et réservez-vous une place à la clinique Pasteur (ainsi qu'à vos camarades) ! »

Jean-Yves T.

Vous admirerez la précision dans les quantités et les temps de cuisson de ces recettes suicidaires ! Espérons qu'avec toutes ces lectures vous ne resterez pas sur votre faim et que vous cuisinerez quelques poésies du même goût à nous en laisser baba !!!

Henri-Noël Lagrandeur

École Diderot, 5, av. E. Pelletan - 94400 Vitry-sur-Seine

P.S. : A déguster aussi, le fantastique canular ne manquant pas de poésie conté dans les « Dessous de la table » des dossiers du Canard Enchaîné : le bouribout (p. 88 et 89). Relire en salivant les « Trois messes basses » d'Alphonse Daudet (Les lettres de mon moulin).