

MAXIME PIETRI

LA PLUME ET LE FOURNEAU CHRONIQUES GOURMANDES



EDITIONS
ZOE

Extrait de la publication

LA PLUME ET LE FOURNEAU

DU MÊME AUTEUR

À table, Éditions Zoé/Le Nouveau Quotidien, 1996

Bon appétit, Éditions Zoé/Le Temps, 1999

Fais-moi la bouffe chéri. La cuisine pour les Jules nuls, Olizane, 2001

Le Carnaval des ustensiles, MiniZoé, 2003

Sous le nom d'Alexandre Mezzava

Menus épouvantables. Les repas d'ombre d'Etienne-Ange Morduit,

Éditions Zoé, 1980

MAXIME PIETRI

LA PLUME
ET LE FOURNEAU

Chroniques gourmandes

EDITIONS
ZOE

Ces chroniques, écrites pour *Le Temps* à Genève,
ont été légèrement remaniées pour la présente édition.

© Éditions Zoé, 11 rue des Moraines
CH – 1227 Carouge-Genève, 2005
www.editionszoe.ch
Maquette de couverture : Evelyne Decroux
Illustration : © Getty Images
ISBN : 2-88182-539-7

AVANT-PROPOS

Dans ces écrits gourmands, c'est de la bouche humaine qu'il s'agit, carrefour de l'intendance somatique, des plaisirs, du langage.

Pour l'intendance et ses nécessités, le terme d'alimentation suffira. De la tétée primordiale aux prescriptions des nutritionnistes, la mission est de routine, faire tourner rond la machinerie corporelle.

Pour les plaisirs, leurs contraires ou leurs déviances, les moulins de la psychanalyse ont amplement activé leurs meules sur la notion d'oralité. Le seul grain que nous cherchons à moudre, ici, est celui des patrimoines gourmands, leurs origines, leur évolution.

Pour la langue et la parole du gourmand, celui-ci étant compris dans le sens ancien d'un amateur éclairé des choses de la gueule, cette parole est un pont entre le savoir-faire cuisinier et le plaisir qui en découle. Plaisir auquel on ne peut s'abandonner, honnêtement, sans être titulaire d'un laissez-passer valide, celui d'une mémoire culinaire. Identifier ce savoir, c'est d'abord localiser la place d'une recette, des repères sapides où elle s'accroche, dans le contexte de la valse historique des goûts. C'est ensuite admettre que nous sommes les dépositaires d'une panoplie gourmande dont la naissance nous a munis, ou accablés.

C'est que nous restons, en toute bonne foi d'inconscience, porteurs et vecteurs de goûts immatriculés dans les calèches familiales ou les caravanes tribales. Qui ne mange pas comme nous en sera banni, comme

le montrent les tabous alimentaires culturels et religieux. L'alimentation est un fait de distinction sociale, la table est identitaire, où l'on se reconnaît entre pairs.

Il est difficile d'imaginer un banquet de boulimiques ou d'anorexiques, et encore moins de concevoir les propos qu'on pourrait y tenir. Mais nous observons que les gourmands, à table, se comprennent vite et bien. Comme se retrouvent des amis que la plus longue des séparations n'aurait jamais fait se quitter. Et ce qu'ils se disent paraît échapper au langage commun. Devant un plat emblématique, comme une blanquette de veau par exemple, au-delà des commentaires de gourmandise éclairée, c'est du rêve qu'ils échangent, du sentiment qu'une émotion sapide a libéré, et l'on voit resurgir dans la conversation des souvenirs que l'on croyait forclos. Une conversation où les mots prennent des sens nouveaux. Alors, la parole gourmande s'articulerait-elle au-delà des frontières connues du langage ?

Aujourd'hui, tous les goûts sont considérés comme acquis, à l'exception probable d'un penchant universel pour le sucré. C'est pourquoi une parole de gourmand doit accomplir un rude parcours pour s'affirmer, quitter le nid des habitudes familiales pour aller vers des territoires nouveaux, en résistant à la manipulation des appétences que sont les condiments industriels et les fast-foods.

Les marques de la culture restent indélébiles, mais on peut faire l'effort de développer ses goûts.

AU PRINTEMPS

Lapin d'avril

Le printemps vient de refermer la grille du carême pour ouvrir les fenêtres de la cuisine. De l'air frais et fleuri est entré, se mêlant aux odeurs des cuissons douces et des fonds qui réduisent. À propos de fonds, rappelons que ceux de Marc Meneau, à ses débuts, avaient été jetés à l'évier, d'autorité, par Alex Humbert, pourtant à la retraite, mais ancien chef de Maxim's et maître saucier. Dure école que la haute cuisine ! Mais l'amateur est à l'abri d'une pédagogie aussi persécutoire. De toute façon, il peut très bien cuisiner sans fonds tarabiscotés, par exemple du lapin. Primo, pour passer du lapin en chocolat, et donc en effigie, au lapin en chair et en os, il n'y a qu'un petit pas à franchir. Secundo, le début du printemps est une bonne saison pour le lapereau, qui sans être de lait, ne s'est pas encore goinfré d'herbe.

La cuniculture identifie nombre de races qui, pour le béotien, se confondent sous la bannière des lapins de chou. Comme pour les volailles, il y a des élevages de qualité variable, fournissant des produits plus ou moins sérieux. Si l'on ne peut s'adresser à un voisin conciliant qui nourrit ses lapins avec l'herbe de son pré et non avec des épluchures défraîchies ou de vieux trognons, il est prudent d'acheter une bête porteuse d'un label de qualité. La chair, d'un rose soutenu, est couverte d'un voile nacré dont la présence est une

garantie de fraîcheur. L'œil est vif, le foie sans tache, et la graisse des rognons, sans odeur, est solidaire du râble.

L'homme pressé, gourmand mais qui n'a pas trop envie de cuisiner, laissera le lapin moins sa tête (pour la présentation), et le barbouillera d'un pot entier de moutarde forte. Reste à enfourner dans un plat huilé, mouillé d'un verre de vin blanc sec. La chaleur du four sera moyenne, 5-6 sur 10, et le temps de cuisson varie évidemment selon le poids. Pour un beau lapereau, ce sera 30-45 min, en tournant et en arrosant régulièrement. En fin de cuisson, une croûte dorée entourera une chair fondante. Cette recette, facile à maîtriser, permet de jouer sur d'infinies associations de moutardes et de vins. Moutardes en grains, à l'estragon, au cassis, au raifort, etc. moduleront leurs tempéraments selon les vins des innombrables coteaux du pays. Les plus téméraires mixeront la moutarde avec du Roquefort et remplaceront le vin par du cidre brut. Et les plus extravagants se la joueront à la mexicaine, piment, chocolat et tequila!

Petites brunes et grandes blondes

Ce sont d'élégantes demoiselles distinguées, souvent discrètes. Chacune à son tour et l'une derrière l'autre, tels les mannequins d'un défilé de mode, elles descendent les marches du printemps. La première, Esculenta, est la plus délicieusement réservée. Ses couleurs vont des ocres aux gris, comme une terre qui sort d'un long sommeil enneigé. La deuxième est la sombre et farouche Conica, aux puissants arômes troubles, qui semble être coiffée d'un hennin de ténèbres. Et la troisième, c'est l'accorte Rotunda. Une grande bougresse blonde et tapageuse, une sorte de Mae West de la famille Morchella. Eh oui ! Ces trois sœurs sont des morilles de haute tenue gastronomique. Oh, elles ont bien quelques petites cousines fréquentables, mais si peu, juste de quoi consoler, sur le sentier du retour, un champignonneur bredouille.

Si la morille signe la fin de l'hiver et annonce la gloire du printemps, le baiser de cette séductrice peut être celui d'un vampire. En effet, elle contient un peu de gyromitrine, un poison puissant à effet retard. Ce poison est plus abondant chez un parent déchu, le gyromitre, dont on sait aujourd'hui qu'il est mortel ; pourtant quelques livres le décrivent encore comme un bon comestible ! Heureusement, cette molécule résistant mal à la chaleur, il suffit, pour s'en protéger, de ne pas consommer de morilles crues. De plus, ce

toxique résistant aussi peu à la déshydratation que le gosier d'Archibald Haddock, les morilles séchées peuvent être consommées sans crainte. Voilà pour le versant noir.

Les gourmands connaissent depuis longtemps les fréquentations de cette Lili Marlene sylvestre. L'œuf, d'abord, compagnon de nombreux champignons, la crème épaisse, ensuite, souveraine contre les pannes de moral, puis l'échalote à dose homéopathique, et le vin blanc, enfin. Mais attention, pas le picrate d'un cul de litre roturier ! Il faut ici des vins complexes, vin jaune ou vieux Madère ! D'ailleurs les Jurassiens avaient codifié ce panorama cuisinier avec le coq aux morilles et au vin jaune. Puis les grands chefs s'en sont mêlés, Guérard avec un gâteau de ris de veau aux morilles, Meneau avec des têtes de morilles farcies de volaille, foie gras et truffes...

Plus près de nos fourneaux, une croûte à la Valaisanne. Humectons une tranche de gros pain d'un vin de cépage Païen, faisons-la dorer au beurre et recouvrons-la, généreusement, d'une fricassée de morilles pointues bien crémees.

Montée de fève

Ça sent le printemps! Les crocus du jardin sont en gloire, les rosiers se hérissent de pousses rouges, et les primevères font les go-go girls. Au marché, les moules jouent la fille de l'air, les oursins sont aux abonnés absents, salsifis et potirons font les morts, la truffe fait la malle, le vacherin Mont d'Or fait la belle, et le rim-mel des clémentines commence à couler. En revanche, l'agneau de lait et le chevreau sont au rendez-vous de la blanquette, les légumes nouveaux se mettent au garde-à-vous, l'artichaut enfile ses bottes, l'asperge blanche menace, et le fond de l'air sent la Gariguette.

Mars, le grincheux fils du vent, est aussi le parrain de la graine du diable, la sulfureuse fève. Plante jadis sacrée, elle servait de véhicule à la transmigration des âmes. Et même Pythagore, l'homme du carré de l'hy-poténuse, ne se permettait pas d'en traverser un champ par crainte d'en meurtrir une pousse! Puis les hommes se lassèrent de la question et s'en débarrassè-rent en chargeant la brouette des femmes. On estima alors qu'elle donnait trop d'idées aux dames. Dans cette sainte foulée, saint Jérôme l'interdit donc de cou-vent. Et pourtant, Clément d'Alexandrie l'accusait de provoquer la stérilité! Pour finir, Curnonsky, prince des gastronomes, décréta que la bête avait la faculté de «donner du montant avant et d'en redonner après». Alors, avis de tempête sur le Viagra?

Les âmes bien nées ne craindront pas davantage les senteurs grisantes de la fleur de fève que la mise en bouche gaillarde de son fruit troublant. Mars est la meilleure saison pour entreprendre cette légumineuse, les jeunes fruits, fèves, pouvant alors être consommés crus, comme des friandises. Plus tard, leur peau se sera épaissie et il faudra les peler, tâche ingrate et fastidieuse que l'on simplifiera en les passant d'abord à l'eau bouillante puis à l'eau glacée. Cuites ensuite à l'anglaise, avec quelques brins de sarriette, elles entoureront somptueusement l'agneau de Pâques. Mais profitons d'abord des jeunes fruits. Les petites graines vert tendre, nous les avons passées 1,30 min aux micro-ondes à 750W, juste le temps d'affranchir leur côté trop cru. Et nous les avons servies chaudes, en entrée, avec une huile d'olive au fruité vert, relevée de verjus. Pour qui n'aime pas jeter, les cosses, cuites à l'eau, pourront être montées en mousse, assistées de crème et d'un mixeur émulsionneur à haute vitesse.

Et expecto maturationem asparagorum

Après cette introduction formulée en latin de sacristie, concentrons-nous sur la plus fière des tiges du printemps, l'*asparagus officinalis*, l'asperge, une liliacée européenne vivace que l'on cultivait déjà dans l'antiquité, et dont on consomme les turions.

La variété la plus prestigieuse est la classique « hâtive d'Argenteuil » à la pointe légèrement violacée. Selon qu'on laisse dépasser plus ou moins le bourgeon hors du sol natal, l'on obtient la blanche, la verte ou la violette. Il existe aussi des toutes vertes, de fort calibre et n'ayant pas besoin d'être plumées – car l'asperge ne s'épluche pas mais se plume. Celle dite « balai », une toute verte et bien fine qui singe les sauvages, et la vraie sauvage enfin, que l'on récolte avec une patience de bénédictin gourmand au bord des routes du Sud. Pour mémoire, il en existe encore une variété singulière, celle que d'adroites et particulières maraîchères cultivent sur le tapin.

Quoi qu'il en soit on la choisira fraîche, si possible du jour, dure, lourde, cassante et brillante, avec son bourgeon bien fermé et sa section humide. La cuisson la plus classique est à grande eau bouillante et salée, qu'elle reste bien ferme. La sauce la plus simple et la plus légère est celle que Guillot a nommée « Marly » : émulsionner, au fouet, 5 cs de crème épaisse avec 1 cc de moutarde forte, sel, poivre, jus de citron au goût.

Maximin propose, entre autres méthodes, une cuisson des pointes aux micro-ondes. Enfin un chef qui ose s'exprimer sur ce procédé sans avoir l'air de marcher sur des oursins! Disposer les pointes sur une assiette, comme les enfants dessinent les rayons du soleil, côté pointu vers le centre, en laissant vide le milieu de l'assiette. Saler, 3-4cs d'eau, couvrir, cuire quelques minutes à force moyenne (tester à la pointe du couteau). Du gros sel, un filet de citron et de l'huile d'olive, tout va bien. Avec une tombée de jus de truffe, c'est enchanteur.

Mais honneur aux anciens. À la Monselet, un écrivain du XIX^e: tremper l'asperge tiède dans des œufs brouillés juste pris. À la Fontenelle, poète et philosophe du XVIII^e: tremper d'abord l'asperge tiède dans du beurre demi-sel fondu, puis dans le jaune d'un œuf coque.

Ça se mange sans faim.



« Nous observons que les gourmands, à table, se comprennent vite et bien. Comme se retrouvent des amis que la plus longue des séparations n'aurait jamais fait se quitter. Et ce qu'ils se disent paraît échapper au langage commun. Devant un plat emblématique, comme une blanquette de veau par exemple, au-delà des commentaires de gourmandise éclairée, c'est du rêve qu'ils échangent, du sentiment qu'une émotion sapide a libéré, et l'on voit resurgir dans la conversation des souvenirs que l'on croyait forclos. Une conversation où les mots prennent des sens nouveaux. »

Ces chroniques sont gourmandes parce qu'elles racontent les recettes en les replaçant dans leur contexte culturel, dans leurs liens aux souvenirs fondateurs du goût, dans leurs racines au cœur des saisons qui passent et reviennent. Ici, le discours gourmand est une variante du discours amoureux.

MAXIME PIETRI, d'origine corse, a passé son enfance et sa jeunesse à Paris et vit à Genève. Il se dit chroniqueur culinaire pour préciser qu'il ne fait pas de critique gastronomique, où l'on évalue le savoir-faire cuisinier d'un chef. Il cuisine tous les jours, écrit chaque semaine dans *Le Temps*, à Genève, et a présenté pendant deux ans une émission de cuisine à la Télévision suisse romande.