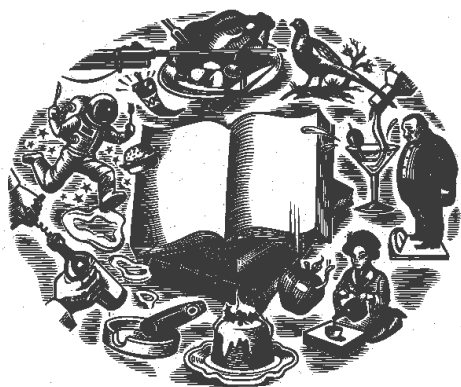


LES MISCELLANÉES  
CULINAIRES  
DE Mr. SCHOTT



BEN SCHOTT  
AUX ÉDITIONS ALLIA

LES MISCELLANÉES  
CULINAIRES  
DE Mr. SCHOTT

Un smörgåsbord ? Un rijsttafel ? Un mezzé ? Une assiette anglaise ?  
Un ambigu ? Un salmigondis ? Un amphigouri ? Un bouquet garni ?  
Un salpicon ? Une capilotade ? Une fricassée ? Une galimafrée ?

*Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott* sont tout cela – sinon davantage.

*Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott* sont une collection de notations instructives ou saugrenues (au propre comme au figuré). Elles se proposent de ramasser les miettes oubliées sur la nappe de la conversation. *Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott* n'ont certes pas la prétention de faire autorité, d'être exhaustives ni même pratiques. Dans une cuisine si petite, il fallait renoncer à proposer à la carte un service complet : ce petit livre n'aspire qu'à ouvrir l'appétit des gourmets en leur offrant un *menu dégustation*.

— LES FONDATIONS DE LA VÉRITÉ —

Des efforts considérables ont été déployés pour vérifier l'exactitude de tous les renseignements contenus dans ces *Miscellanées*. L'auteur doit cependant décliner toute responsabilité si vous commettez un impair lors de la cérémonie japonaise du thé ; si vous ratez votre cake d'amour ; si vous préparez une quantité inappropriée de spaghettis ; si vous sous-payez vos domestiques ; ou si vous empoisonnez votre tante préférée. Comme le disait Jung : "Après tout, les erreurs sont les fondations de la vérité."

Suggestions<sup>†</sup>, corrections, précisions, cocktails & recettes peuvent être adressés à l'auteur par courrier électronique à [misc@editionsallia.com](mailto:misc@editionsallia.com), ou par voie postale c/o Éditions Allia, 16 rue Charlemagne, 75004 Paris.

<sup>†</sup> L'auteur se réserve le droit de s'approprier ces suggestions et ces recettes pour les utiliser dans une prochaine édition, dans d'autres ouvrages, ou à seule fin d'épicer sa cuisine.

*Schott's Food & Drink Miscellany*  
conceived, written, & designed by Ben Schott  
version française réalisée par Boris Donné

Un volume de 160 pages, relié, avec signet, sous jaquette  
Prix de vente : 15 euros

En librairie le 18 octobre 2007

Distribution : Harmonia Mundi  
BP 150 · 13631 Arles cedex · Tél. 04 90 90 49 · Fax. 04 90 49 96 14

Éditions Allia  
16 rue Charlemagne · 75004 Paris · Tél. 01 42 72 77 25 · Mél. [edallia@claranet.fr](mailto:edallia@claranet.fr)

— GOURMANDISES ÉQUESTRES —

ANGES À CHEVAL

Huitres parées d'une tranche de lard grillées et servies sur un toast beurré

DÉMONS À CHEVAL

Pruneaux parés d'une tranche de lard grillés et servis sur un toast beurré

— SAFRAN —

Le safran est extrait d'une plante de la famille des iridacées qui fleurit en automne, le *crocus sativus*. Son nom, dérivé de l'arabe *zafaran* ("être jaune"), désigne à proprement parler les stigmates en forme de filaments du crocus. Chaque fleur porte trois stigmates, que l'on cueille à la main. Il faut jusqu'à 150 000 fleurs pour produire un kilo de safran en poudre : ce rapport a assuré au safran le statut d'épice la plus chère du monde, d'une valeur souvent supérieure à son poids d'or. Le safran dégage une odeur intense et une saveur parfois amère ; il est employé aussi bien comme assaisonnement que comme colorant. (Pour procéder à une teinture à partir de safran en poudre, délayer dans de l'eau et laisser l'étoffe tremper quelques heures.) Sans doute en raison de sa rareté et de son prix, le safran a longtemps été considéré comme un aphrodisiaque. Zeus, disait-on, dormait sur un lit de safran ; dans de nombreuses cultures, les voiles de mariée étaient teints en jaune dans un bain safrané, et les Romains fortunés jonchaient de safran leur lit nuptial – d'où l'expression latine signalant une particulière allégresse :

*dormivit in sacco croci* — il a dormi sur un lit de safran

— HEURE CONVENTIONNELLE DU DÎNER —

Au XIX<sup>e</sup> siècle, dans l'Angleterre victorienne, les domestiques devaient servir le dîner en se conformant aux conventions horaires suivantes :

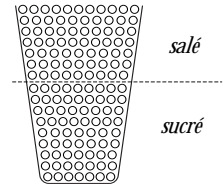
<i>Heure annoncée</i>	<i>Heure réelle</i>
6 heures.....	7 heures
6 heures précises.....	6 heures et demie
au plus tard à 6 heures.....	6 heures

— RONDS DE FUMÉE —

Emettre des ronds de fumée est plus facile à faire qu'à expliquer. Une technique : avaler une gorgée de fumée, plaquer la langue en bas, former un cercle avec les lèvres (comme pour dire "oh !"), et expulser la fumée non pas en soufflant, mais en contractant la glotte à petits coups réguliers.

— POP-CORN : HISTOIRE & DILEMME —

On produit du pop-corn en plongeant des grains de maïs (*corn*) dans de l'huile très chaude : sous la chaleur, l'amidon contenu dans les grains gonfle jusqu'à en faire éclater (*pop*) l'enveloppe. En Amérique du Sud, l'usage du pop-corn est très ancien : il semble que l'éclatement de grains de maïs jouait un rôle important dans certaines cérémonies aztèques au XVI<sup>e</sup> siècle. Ce n'est qu'en 1893 que Charles C. Cretors conçut la première machine à pop-corn mobile, ouvrant la voie à la fabrication massive de cette friandise. Au cinéma, commander du pop-corn constitue un dilemme : le pop-corn sucré finit par devenir écœurant ; le pop-corn salé a l'inconvénient de donner soif. L'idéal est de commander un peu de chaque sorte. Après recherches, il semble que la méthode optimale consiste à remplir la moitié inférieure du gobelet de pop-corn sucré, puis à compléter par du pop-corn salé (*voir schéma ci-contre*). Ainsi, juste au point où la salinité devient incommode, on atteint la couche sucrée qui apporte répit & variété.



— QUELQUES BIÈRES DU MONDE ENTIER —

<i>Castle Lager</i> .....	Afrique du Sud	<i>Obolon Premium</i> .....	Ukraine
<i>Tinima</i> .....	Cuba	<i>Quilmes</i> .....	Argentine
<i>Cisk Lager</i> .....	Malte	<i>Rüütli Olu</i> .....	Estonie
<i>Elës Pilsen</i> .....	Turquie	<i>Sagres</i> .....	Portugal
<i>Hite</i> .....	Corée du Sud	<i>Sapporo</i> .....	Japon
<i>Hue Beer</i> .....	Vietnam	<i>Star Beer</i> .....	Népal
<i>Keo</i> .....	Chypre	<i>Tiger Beer</i> .....	Singapour
<i>Krakus Zywiec</i> .....	Pologne	<i>Tsingtao</i> .....	Chine
<i>Cobra</i> .....	Inde	<i>Victoria Bitter</i> .....	Australie
<i>Maccabee</i> .....	Israël	<i>Xingu</i> .....	Brésil

— " C'EST GOUTTU " —

Le film de Patrice Leconte et de l'équipe du Splendid *Les Bronzés font du ski* (1979) a divulgué la recette d'une spécialité savoyarde dont le secret était resté jalousement gardé : la *fougne*. Cette pâte épaisse est composée de tous les restes de fromage d'une année, auxquels s'ajoutent les couennes, que l'on a fait macérer avec du gras et de l'alcool de bois pendant deux ou trois saisons. La fougne est servie à l'étalée (avec ses vers) sur une belle tranche de pain ; elle s'accompagne d'une traditionnelle liqueur d'échalotte relevée au jus d'ail, de préférence avec un crapaud desséché dans la bouteille.

— QUELQUES POMMES REMARQUABLES —

¶ Les POMMES DE PYTAN étaient des pommes sauvages capables, selon les dires de Jean de Mandeville, de sustenter les pygmées de l'île de Pytan (ou Pyban) rien que par leur odeur. ¶ On trouve dans *Les Mille & Une Nuits* la POMME DU PRINCE AHMED, une pomme miraculeuse achetée à Samarcande possédant la vertu de guérir toute les maladies. ¶ Les POMMES DE SODOME poussaient sur les bords de la mer Morte, à l'emplacement de la cité maudite ; elles se réduisaient en cendres lorsqu'on les croquait. ¶ Dans la mythologie scandinave, les POMMES D'OR D'IDUN (épouse de Bragi, dieu de la poésie) assuraient aux dieux une éternelle jeunesse. ¶ La POMME DE TURING fait référence au logicien Alan M. Turing (1912-1954), pionnier de l'intelligence artificielle, décoré de l'Ordre de l'Empire britannique pour ses recherches sur Enigma, le système de cryptage utilisé par les nazis. Dénoncé et poursuivi pour homosexualité, Turing se suicida en juin 1954 en croquant une pomme imbibée de cyanure. Le nom et le logo de la firme Apple auraient été choisis en hommage à Turing. ¶ Abusée par la méchante reine, BLANCHE-NEIGE croqua une pomme empoisonnée qui la plongea dans un sommeil de mort ; seul le baiser du prince charmant put l'en éveiller. ¶ ISAAC NEWTON aurait eu l'intuition de la loi de la gravitation universelle en observant la chute d'une pomme. Le pommier se trouvait dans le verger du manoir de Woolsthorpe, près de Grantham, et l'on prétend que la pomme en question appartenait à la variété piriforme connue sous le nom de *Beauté de Kent*. ¶ La POMME D'ADAM est la saillie formée dans le cou par le cartilage thyroïde du larynx. Elle doit son nom au quartier du fruit défendu resté en travers de la gorge d'Adam. ¶ LES HESPÉRIDES, filles d'Atlas, vivaient dans un jardin merveilleux situé aux confins de l'Occident ; assistées de Ladon, un dragon à cent têtes, elles veillaient là sur les pommes d'or offertes par Gaia à Héra. L'un des travaux imposés à Hercule consista à dérober ces pommes, qui furent ensuite rapportées dans le jardin des Hespérides par Athéna. ¶ Arbalétrier légendaire, GUILLAUME TELL (*ca.* 1250) était un patriote suisse qui défendait Bürglen contre l'oppression autrichienne. Selon la légende, le bailli autrichien Hermann Gessler aurait ordonné à Guillaume Tell de percer d'un carreau de son arbalète une pomme posée sur la tête de son jeune fils, à cent pas de distance. Guillaume Tell accomplit l'exploit, et un peu plus tard il se vengea en tuant Gessler. ¶ La POMME DE DISCORDE (portant l'inscription "A la plus belle") fut lancée par Eris, personnification de la Discorde, au milieu des dieux et des déesses rassemblés pour les noces de Thétis et Pélée. Héra (Junon), Athéna (Minerve) et Aphrodite (Vénus) prétendirent chacune que la pomme leur revenait, et l'on demanda au berger Pâris laquelle des trois en était digne (c'est le "Jugement de Pâris"). Pâris choisit d'attribuer la pomme à Aphrodite qui lui avait promis l'amour d'Hélène, la plus belle des mortelles ; s'ensuivit la guerre de Troie. ¶

— MARTINI &c. —

Le gin aurait été créé (*ca.* 1650) par le Dr. Franz de la Boë, qui eut l'idée de mélanger de l'eau de vie de grain avec du genièvre pour traiter les maladies rénales. Le vermouth – du vin blanc distillé avec des plantes aromatiques – était employé à l'origine pour traiter les vers intestinaux : son nom dérive de l'allemand *Wermut*, absinthe. Le Martini, cocktail salué par H.L. Mencken comme "l'unique invention américaine aussi parfaite qu'un sonnet", est la combinaison de ces deux spiritueux – selon des proportions très controversées. Hemingway militait pour le "Montgomery" : 15 doses de gin pour 1 de vermouth, le rapport de forces souhaité par le général Montgomery sur un champ de bataille. Richard Nixon, un peu moins sec à tout point de vue, préférait 7 doses de gin pour 1 de vermouth. Mais Luis Buñuel prétendait qu'il suffisait de tenir un verre de gin à côté d'une bouteille de vermouth traversée par un rayon de soleil. Quelques autres combinaisons :

COCKTAIL	Vermouth Rosso	Vermouth Dry	Vermouth Extra Dry	Whisky	Gin	Vodka	Angostura (trails)	Bitter à l'orange (trails)	Jus de citron vert	Eau de Salz	GARNITURE
Classic Dry Martini	½				3						<i>olive</i>
Dry Martini	½				2½			4			<i>olive</i>
Gimlet	2							1½			<i>rondelle de citron</i>
Vodka Martini				⅓		2					<i>olive</i>
Gibson	½				3						<i>oignon au vinaigre</i>
Manhattan	2			1							<i>cerise confite</i>
Bikini	1					1			3		<i>zeste d'orange</i>
Pink Martini	1				3		2				
Vesper					3	1					<i>un trait de Lillet</i>

*Refroidir préalablement tous les ingrédients ainsi que les verres à mélange & à cocktail.*

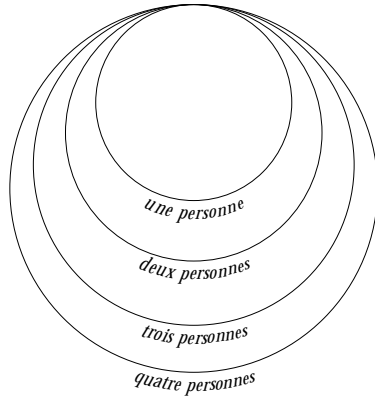
SHAKER OU CUILLÈRE ?

Le Martini doit être frappé avec des glaçons avant d'être versé dans un verre à cocktail. Mais comment ? En l'agitant au shaker ou en le remuant à la cuillère ? Peu de questions ont causé autant de perplexité chez les buveurs. Le mélange au shaker donne une boisson plus frappée, mais risque de diluer les ingrédients par un contact prolongé avec la glace. Le responsable de ce dilemme est James Bond, adepte du mélange "au shaker, pas à la cuillère", qui de plus a le front de substituer de la vodka au gin. Pour dissiper le trouble jeté par le héros de Ian Fleming, on s'en remettra à Somerset Maugham :

*"Un Martini doit toujours être remué à la cuillère, et non au shaker, de façon à ce que ses molécules reposent voluptueusement les unes sur les autres."*

## DOSES DE SPAGHETTI

Le diagramme ci-dessous indique la quantité approximative de spaghetti à faire cuire pour une, deux, trois ou quatre personnes. Placez tout simplement l'extrémité des spaghetti sur la page, jusqu'à couvrir le cercle approprié. Les doses sont calculées sur la base de 110 g par personne.



## SAINTS-PATRONS CULINAIRES

Apiculteurs .....	saint Ambroise	Epiciers .....	saint Michel
Bouchers .....	saint Barthélemy	Moutardiers .....	saint Amand
Boulangers .....	saint Honoré	Pêcheurs .....	saint André, saint Pierre
Cuisiniers .....	sainte Marthe	Rôtisseurs .....	saint Laurent
Dentistes .....	sainte Apolline	Viticulteurs .....	saint Vincent

## ALOUETTES

L'alouette, aussi appelée *mauviette*, est un petit passereau avec lequel on confectionne des pâtés. Grimod de la Reynière la présente dédaigneusement comme "un petit faisceau de cure-dents, plus propre à nettoyer la bouche qu'à la remplir". De fait, les alouettes sont si menues qu'elles étaient souvent vendues au poids plutôt qu'à la pièce. Le médecin d'Anne Stuart, le Dr. Martin Lister, déclarait qu'il ne fallait en manger que lorsqu'une douzaine pesait plus de 13 onces [365 g]. Une légende veut que Charles IX, rançonné dans la forêt d'Orléans, promit la vie sauve à ses ravisseurs s'ils lui disaient d'où venait le pâté d'alouettes qu'ils avaient partagé avec lui.

## GOUTTE

La goutte est un trouble du métabolisme qui se manifeste par des crises très douloureuses d'inflammation articulaire : son premier symptôme est le plus souvent une douleur aiguë à la base du gros orteil. La goutte affecte surtout les hommes de plus de 40 ans ; elle est causée par une précipitation de cristaux d'acide urique dans les cavités des articulations. Son nom vient de ce qu'on expliquait les douleurs goutteuses par un suintement goutte à goutte d'humeur acide dans les jointures. On présente généralement la goutte comme une maladie propre à l'aristocratie, consécutive à des excès de table. *Le Dictionnaire du Diable* (1906) d'Ambrose Bierce la définit comme "le nom qu'un médecin donne au rhumatisme d'un patient riche" ; et Havelock Ellis écrit dans son *Étude du génie britannique* (1904) qu'elle est un indice de "capacité intellectuelle supérieure". En fait, même si l'alcool, une alimentation trop riche et une vie sédentaire peuvent exacerber la maladie, celle-ci semble en grande partie liée à des dysfonctionnements biochimiques héréditaires : elle affecte même des personnes qui ne boivent jamais d'alcool et des végétariens. Comme l'observait Thomas Sydenham (ca. 1728) : "Si vous buvez du vin, vous avez la goutte ; si vous ne buvez pas de vin, c'est la goutte qui vous aura." Selon des recherches récentes, manger des cerises pourrait aider à prévenir les accès de goutte.

Un marchand de vin avait envoyé à Lord Chesterfield une bouteille de xérès qu'il prétendait capable de guérir la goutte. Il reçut ce mot en réponse :

*Monsieur, j'ai goûté votre xérès ; franchement, je préfère la goutte.*

## QUELQUES FLEURS COMESTIBLES

marjolaine · thym · hysope · bergamote · sauge · menthe · rose trémière  
ciboulette · aneth · lavande · marguerite · rose · bourrache · camomille  
safran · courgette · fenouil · fuchsia · tournesol · pissenlit · primevère  
hibiscus · lis tigré · basilic · onagre · romarin · capucine · pensée · souci

Recette du cognac à la fleur d'oranger donnée par Eliza Smith dans *The Compleat Housewife - La parfaite ménagère* (ca. 1729) :

*Prenez un gallon [4, 5 l] de cognac. Ébouillantez quelques instants une livre de fleurs d'oranger et jetez-les dans le cognac. Avec l'eau, confectionnez un sirop pour sucrer le tout.*

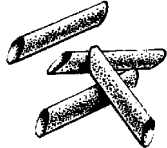
[Chez certaines personnes, les fleurs peuvent déclencher de graves réactions allergiques ; aussi faut-il prendre garde aux sensibilités connues, comme avec toute nourriture. Certaines fleurs sont hautement toxiques : rhododendrons, glycines, cytises, et *beaucoup* d'autres ne doivent pas être mangées. En cas de doute, prenez conseil auprès d'un spécialiste.]

FORMES DE PÂTES ITALIENNES

FUSILLI · torsades formées à l'origine en entortillant des spaghetti autour d'aiguilles à tricoter



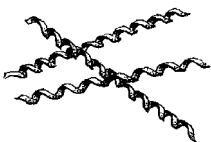
PENNE · tubes de pâte cannelés dont les bords sont coupés obliquement.



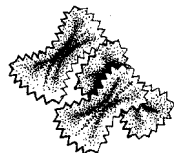
GNOCCHI · petites boulettes ovales et cannelées à base de pomme de terre



FUSILLI COL BUCO · Fines torsades, longues comme des spaghetti



FARFALLE · papillons de pâte fine à bords dentelés, parfaits pour retenir la sauce



FETTUCCINI · longs rubans de pâte enroulés en forme de nid, tout comme les TAGLIATELLE



RADIATORI · petits "radiateurs" de pâte ondulée



PAPPARDELLE · rubans plus larges que les tagliatelle



RAVIOLI · petits carrés de pâte fourrés avec diverses farces



RIGATONI · courts tubes de pâte striés, comme les MACARONI



CASARECCIA · courts rubans enroulés en S



TORTELLINI · petites pâtes farcies enroulées en anneaux



CAPPELLETTI · petits disques de pâte pliés en forme de chapeau



FORMES DE PÂTES ITALIENNES

CANNELLONI · gros tubes de pâte que l'on farcit et que l'on cuit au four



GENOVESINI · tubes courts coupés en biais comme les PENNE



BUCATINI · spaghetti épais et creux



CAMPANELLE · pâtes à friselis en forme de clochettes



NIDI · nids de TAGLIATELLE qui se défont à la cuisson



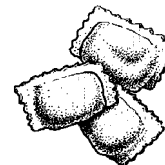
RUOTI · petites rouelles de pâte



MACARONI · petits tubes de pâte



AGNELLOTTI · poches de pâte fourrées, de formes diverses



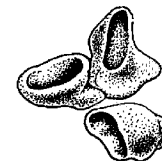
CONCHIGLIE · coquilles de pâte de différentes tailles



MAFALDE · larges rubans de pâte à bords ondulés



LUMACHE · en forme de coquille d'escargot



AMORI · torsades de pâte creuses



Il existe quantité d'autres pâtes italiennes, depuis les minuscules étoiles (*stellini*) jusqu'aux feuilles de pâte (*lasagne*). Pour ne rien dire de toutes les variétés appréciées dans d'autres pays : les *fideos* espagnols, espèces de vermicelles ; les *Kasnudln* autrichiennes, carrés de pâte farcis ; les *lokshen* de la cuisine juive, nouilles aux œufs proches des tagliatelle ; les *pelmeni* de Sibérie, pâtes en demi-cercle fourrées à la viande ; les *wontons* chinois, sortes de raviolis frits...

## — NOURRITURE SPATIALE —

Se nourrir dans l'espace constitue un défi tant pratique que culinaire : la nourriture doit tout à la fois fournir une alimentation adéquate et pouvoir être stockée et consommée en apesanteur. Du fait des restrictions de poids et de volume, les provisions embarquées dans la Navette spatiale se limitent à 1,65 kg par personne et par jour (dont 0,5 kg d'emballages). La NASA distingue six catégories d'aliments propres aux missions spatiales :

LYOPHILISÉS ..... *soupes, macaronis au fromage, œufs brouillés*  
 THERMOSTABILISÉS ..... *fruits, thon, saumon, poulet, jambon*  
 À HUMIDITÉ RÉDUITE ..... *pêches & abricots séchés*  
 NATURELS ..... *noisettes, barres de céréales, biscuits*  
 IONISÉS ..... *(pour stockage à température ambiante) bœuf*  
 CONDIMENTS ..... *ketchup, moutarde, sauce au poivre*  
 (sel dissous dans de l'eau et poivre en suspension dans de l'huile pour usage en microgravité)

Les astronautes de la NASA sélectionnent leurs menus personnels à partir d'une "Liste de base des aliments Navette" cinq mois avant le décollage ; leurs choix sont analysés par un diététicien pour vérifier qu'ils assurent bien une alimentation saine et équilibrée. Indépendamment de l'approvisionnement normal est embarquée une provision de sûreté (*Safe Haven Food*) – des rations conditionnées pour un stockage à température ambiante, destinées à assurer pendant 22 jours un minimum de 2 000 Calories par personne et par jour en cas de défaillance du système de bord.

## — GLOUBIBOULGA —

Le gloubiboulga est le mets favori de Casimir, le dinosaure orange de l'émission télévisée *L'Île aux enfants* (1974-1982). Principaux ingrédients :

*bananes écrasées · confiture de fraise · chocolat rapé  
 moutarde très forte · saucisses de Toulouse crues mais tièdes*

Le "monstre gentil" mélange le tout dans un saladier en y ajoutant parfois un ingrédient supplémentaire – cornichons, anchois ou crème chantilly.

## — MONNAIE &amp; CHOCOLAT —

Chez les indiens Nahuas, le commerce reposait essentiellement sur le troc. Il arrivait cependant que des fèves de cacao soient utilisées comme monnaie : ces fèves, nommées *patlachté*, étaient communément acceptées en paiement. L'unité monétaire la plus élevée était le sac de 8 000 fèves, ou *xiquipilli*.

## — ÉQUIVALENCES GUSTATIVES —

<i>La chair de</i>	<i>aurait le goût du</i>	cheval.....	bœuf
tapir.....		kangourou.....	venaison
puma <sup>1</sup> .....		punaise d'eau géante <sup>6</sup> ..	gorgonzola
lièvre des marais.....		araignée Nephila <sup>6</sup> .	pomme de terre
hippopotame <sup>2</sup> .....		morse.....	gibier
tatou.....		blaireau.....	mouton
larves de guêpe <sup>3</sup> .....		chauve-souris roussette.....	gibier
porc-épic... cochon de lait, volaille		limace de mer <sup>7</sup> .....	tortue verte
chauve-souris.....		termites.....	laitue
lion.....		flamant rose.....	canard sauvage
cygne <sup>4</sup> .....		crocodile <sup>8</sup> .....	porc, homard
renard.....		boa constrictor <sup>9</sup> .....	veau
iguane <sup>5</sup> .....		chien.....	porc, agneau
castor.....		singe <sup>10</sup> .....	lapin
ours.....	entre le bœuf et le porc	renne.....	gibier, bœuf

Certaines de ces équivalences sont fondées sur des expériences personnelles ou rapportées ; la plupart proviennent de sources diverses, en particulier du superbe ouvrage de Peter Lund Simmonds, *Curiosités alimentaires* (1859). [1] D'après Charles Darwin dans son *Journal d'un naturaliste*. [2] En Afrique, les colons portugais étaient autorisés à consommer de la viande d'hippopotame pendant le Carême : un raisonnement ecclésiastique un rien tendancieux établissait que les hippopotames, passant le plus clair de leur temps dans l'eau, pouvaient être rangés dans la catégorie des poissons. [3] Pascal Khoo Thwe, de l'ethnie Padaung de Birmanie, note que le goût des larves de guêpe se situe "quelque part entre les œufs brouillés et la crevette grillée, suivant leur maturité". [4] Voir aussi p. 146. [5] Chapon selon Osbert Sitwell, lapin selon tous les autres. [6] D'après les notes de W.S. Bristowe. [7] D'après Mr. Wingrave Cooke. [8] Porc selon le révérend Mr. Hansel dans ses *Lettres sur les îles Nicobar*, homard selon le Dr. Madden dans ses *Voyages en Egypte*. [9] D'après Mr. Buckland dans ses *Curiosités d'histoire naturelle*. [10] D'après Mr. Wallace dans ses *Voyages sur l'Amazone*.

## — VIN BOUCHONNÉ —

*J'ai entendu des gens se plaindre de ce que le vin était "bouchonné" quand ils trouvaient un fragment de liège flottant dans leur verre. En fait, le vin n'est vraiment bouchonné que lorsque le bouchon est moisi et malodorant, et que le vin a mauvais goût ; auquel cas il ne faut jamais le boire ... C'est pour cette raison que l'on verse toujours d'abord une petite quantité de vin dans le verre du maître de maison, afin qu'il le goûte ... S'il est assez barbare pour accepter, quoiqu'il l'ait goûté, un vin bouchonné, tout ce que les convives peuvent faire, c'est s'abstenir d'en boire et ne jamais revenir à sa table.*

— EVELYN WAUGH, *Wine in Peace and War*, 1949

## L'ŒUF MONSTRE

Casser une ou deux douzaines d'œufs en séparant les blancs des jaunes. Enfermer les jaunes dans une vessie de porc, les faire durcir dans de l'eau bouillante, et les retirer de la vessie. Verser les blancs dans une vessie de porc plus grande, placer en leur milieu les jaunes durcis et fermer en serrant bien. Faire bouillir le tout jusqu'à ce que les blancs durcissent. Egoutter, dresser sur un lit d'épinards : l'Œuf Monstre est prêt à être servi.

Cette recette, aussi insolite que spectaculaire, est hélas passée de mode.

## TOASTS POLYGLOTTES

Afrikaans .....	Gesondheid !	Hébreu .....	L'chaim !
Albanais .....	Gëzuar !	Italien .....	Salute !
Allemand .....	Prost !	Japonais .....	kampai !
Anglais .....	Cheers !	Latin .....	Bibite !
Breton .....	Yehed mad !	Maori .....	Kia ora !
Catalan .....	Salut !	Morse .....	— — —
Chinois .....	ganbei !	Néerlandais .....	Proost !
Danois .....	Skål !	Norvégien .....	Skål !
Espagnol .....	¡Salud!	Polonais .....	Na zdrowie !
Espéranto .....	Je via sano !	Portugais .....	Saúde !
Finnois .....	Kippis !	Roumain .....	Noroc !
Gaélique (Irlande) .....	Sláinte !	Russe .....	na zdorovié !
Gallois .....	Iechyd da !	Serbo-croate .....	Ziveli !
Grec .....	ebiba !	Swahili .....	Hongera !
Grec (ancien) .....	hygeia !	Taïwanais .....	hotala !

## HYSTERON-PROTERON

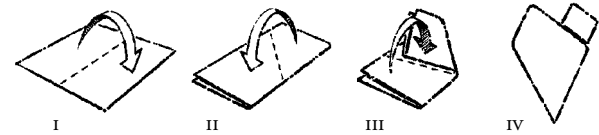
L'Hysteron-Proteron était un club à Balliol College, Oxford. Evelyn Waugh l'évoque ainsi dans son autobiographie *Un médiocre bagage* : "ses membres s'imposaient, au prix d'un grand inconfort, de vivre une journée à l'envers. Au saut du lit, ils endossaient l'habit de soirée, buvaient du whisky, fumaient le cigare et jouaient aux cartes ; puis à dix heures ils se faisaient servir un dîner à reculons, en commençant par les desserts pour finir par le potage." Le terme hysteron-proteron vient du grec *hysteros* – "ensuite", et *protos* – "d'abord". Il désigne l'artifice rhétorique consistant à renverser l'ordre logique d'une phrase pour produire un effet dramatique ou ironique. Exemple classique, tiré de Virgile : *moriamur et in media arma ruamus* – "mourons, et jetons-nous au milieu des armes" [*Énéide*, II, 353].

## CUISSONS DU SUCRE

nom	température	usages culinaires
NAPPE ou NAPPÉ .....	100°C .....	couvrir des fruits de sucre
PETIT LISSÉ ou FILET .....	103-105°C .....	pâte d'amandes
GRAND LISSÉ ou FILET .....	106-110°C .....	fondant, crème au beurre
PETIT PERLÉ ou SOUFFLÉ .....	110-112°C .....	touron, sucre candi
GRAND PERLÉ ou SOUFFLÉ .....	113-115°C .....	marrons glacés, fruits déguisés
PETIT BOULÉ .....	115-125°C .....	nougat, confitures, caramel mou
GROS BOULÉ .....	126-135°C .....	guimauve, meringue
PETIT CASSÉ .....	136-140°C .....	nougat mou
GRAND CASSÉ .....	145-150°C .....	berlingots, barbe-à-papa
CARAMEL <sup>†</sup> CLAIR ou DORÉ .....	151-160°C .....	caramel dur, nougatinnes
CARAMEL FONCÉ ou BRUN .....	161-180°C .....	colorant pour sauces

<sup>†</sup> On attribue l'invention du caramel aux Arabes, qui l'ont d'abord utilisé comme produit dépilatoire dans les harems. En arabe, le mot *qandi* signifie "cristaux de sucre".

## PLIAGE DE SERVIETTE : "LA VICTOIRE"



## MANGER DU CHIEN

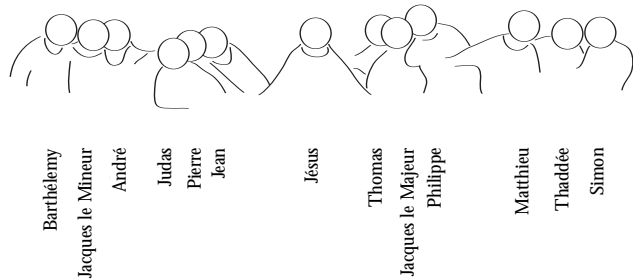
Il existe nombre de façons d'apprêter la viande canine, même si le risque de trichinose rend impérative une cuisson poussée. À Hawaï et à Samoa, on faisait cuire les chiens dans des fours creusés dans le sol après leur avoir brûlé les poils à l'aide de pierres chaudes. Les Chinois de Birmanie farcissaient leurs chiens de riz avant de les faire bouillir. Les Mayas élevaient de petits chiens sans poils (*techichis*) destinés à l'alimentation et castrés à la naissance afin qu'ils engraisserent. Les Chinois font sécher des pattes de chien (*la tsan*) avec du sel gemme et des graines de sésame, ou les font sauter avec du gingembre et de la pâte de haricot (*nan taso go zo*). En Indonésie on prépare de la marinade de chien dans du lait de coco (*saté bumbu dendeng*). Les Suisses ont longtemps apprécié une sorte de carpaccio de viande de chien séchée (*gedärertes Hundefleisch*). Au Vietnam on fait mijoter du steak de chien dans du vin ; aux Philippines on cuisine un civet de chien (*adobo aso*) avec de l'ail, du vinaigre et du poulet. Selon Porphyre, les Grecs en étaient venus à apprécier par hasard la viande canine : après avoir sacrifié un chien, un prêtre se lécha les doigts et apprécia tant le goût qu'il se régala de la carcasse brûlée.

— BÉZOARDS —

Les bézoards sont des concrétions de substances étrangères qui se forment dans l'estomac ou le tube digestif ; on en retrouve fréquemment dans le corps de certains animaux, en particulier les ruminants. Ils ont longtemps été prisés pour les pouvoirs "magiques" qu'on leur prêtait : ainsi le *Japis bezoar orientalis*, recueilli dans l'estomac de certaines antilopes et bouquetins, était considéré comme un puissant contrepoison. (Le mot bézoard dérive du persan *pad zahr*, littéralement "chasse-poison".) En de rares occasions, généralement liés à des troubles psychiatriques, des bézoards peuvent se former dans le corps humain ; en cas d'obstruction, il faut parfois les retirer par voie chirurgicale. Il existe trois types classiques de bézoard humain :

*trichobézoard* ..... accumulation de cheveux  
*phytobézoard* ..... accumulation de matières végétales  
*trichophytobézoard* ..... accumulation de cheveux & de matières végétales

— LA CÈNE DE LÉONARD DE VINCI —  
 PLAN DE TABLE



— CUBA, CIGARES & J.F.K. —

L'interdiction des cigares cubains aux États-Unis s'inscrit dans un ensemble plus large de sanctions commerciales visant à isoler Cuba économiquement, et à fragiliser ainsi l'autorité de Fidel Castro. Quelque temps après la crise de la baie des Cochons en 1961, le président John F. Kennedy donna à son porte-parole Pierre Salinger l'instruction de lui acheter un millier de cigares Petit Upmann. Le lendemain matin à 8 heures, Salinger faisait livrer dans le bureau ovale 1 200 des havanes favoris du président. Dès réception des cigares, Kennedy prenait sa plume pour signer le décret instaurant l'embargo de tous les produits cubains aux États-Unis.

— ABSINTHE —

Connue sous de multiples sobriquets – *la fée verte, la muse verte, la reine des poisons, la folie en bouteille, un train direct pour Charenton...* – l'absinthe est une liqueur verte fortement alcoolisée (60 à 80°) aromatisée par infusion de diverses herbes : la mélisse, le fenouil, l'hysoppe, l'anis étoilé, et surtout l'armoise ou grande absinthe (*artemisia absinthium*). C'est à cette dernière qu'elle doit son nom ainsi que ses propriétés hallucinogènes bien connues, qui l'ont fait interdire dans de nombreux pays et apprécié par plusieurs générations d'artistes, de poètes et d'écrivains :

OSCAR WILDE · L'absinthe a une couleur merveilleuse, le vert. Un verre d'absinthe contient autant de poésie que n'importe quoi au monde. Quelle différence y a-t-il entre un verre d'absinthe et un coucher de soleil ?

PAUL VERLAINE · ... ce fut sur l'absinthe que je me rejetai, l'absinthe du soir et de la nuit.

ERNEST HEMINGWAY · ... Ce breuvage trouble, amer, qui anesthésie la langue, échauffe la tête, échauffe le ventre, transforme les pensées – cette alchimie liquide.

MARIE CORELLI · Vous avez là le cordial le plus étonnant qui soit au monde – buvez et vous verrez, tous vos chagrins seront transmués, et vous-même serez métamorphosés.

GEORGE SAINTSBURY · L'absinthe brûle comme une procession aux flambeaux. Moi-même je n'ai jamais bu plus d'une absinthe par jour.

ERNEST DOWSON · L'absinthe rend la poule plus câline.

VOLTAIRE · Le premier mois du mariage ... est la lune du miel ; le second est la lune de l'absinthe.

Mais tous ceux qui ont goûté à l'absinthe n'ont pas été aussi enthousiastes :

JORIS-KARL HUYSMANS · Mème devenue plus débonnaire par la fonte du sucre, l'absinthe sent quand même les sels de cuivre, laisse au palais le goût d'un bouton de métal longuement sucé...

Dr. VALENTIN MAGNAN · Dans l'absinthisme le délire hallucinatoire est des plus actifs, des plus terrifiants, provoquant parfois des réactions d'une nature extrêmement violente et dangereuse.

À en croire Alec Waugh (frère d'Evelyn), l'absinthe posséderait un pouvoir multiplicateur : elle doublerait les effets de tout ce que l'on boit ensuite. Ses propriétés neurotoxiques sont connues depuis toujours ; la Bible les mentionne plus d'une fois, et menace : "...et le tiers des eaux tourna en absinthe, et beaucoup d'hommes moururent de ces eaux..." [Apocalypse 8:10]

(*Il paraît de mauvais augure qu'en ukrainien, armoise se dise tchernobyl.*)

ÉPROUVETTES GASTRONOMIQUES

Dans son traité *La Physiologie du goût*, Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) ne craint pas de présenter les gastronomes comme des êtres à part, seuls capables d'éprouver les jouissances du goût : ils se reconnaissent à leurs réactions devant certains mets, dont la seule vue déclenche chez eux de véritables extases gastriques. Trois séries d'"épreuves gastronomiques" permettent de les distinguer de la masse des convives indignes :

— PREMIÈRE SÉRIE —

Revenu présumé : 5 000 Francs (moyenneté).  
Rouelle de veau piquée de gros lard et cuite dans son jus · Dindon de ferme farci de marrons · Pigeons de volière gras bardés · Œufs à la neige · Plat de choucroute hérissé de saucisses et couronné de lard fumé  
Il faut aller y faire honneur ! ... Réservez ! voilà qui a bonne mine ! Alors, il faut aller y faire honneur ! ... Réservez ! voilà qui a bonne mine !

— SECONDE SÉRIE —

Revenu présumé : 15 000 Francs (aisance).  
Filet de bœuf à cœur rose, piqué et cuit dans son jus · Quartier de chevreuil, sauce hachée aux cornichons · Turbot au naturel · Gigot de pré-salé à la provençale · Dindon truffé · Petits pois en primeur  
Ah ! mon ami, quelle appétition ! Il y a vraiment noces et festins ! ... Expression : Ah ! mon ami, quelle appétition ! Il y a vraiment noces et festins !

— TROISIÈME SÉRIE —

Revenu présumé : 30 000 Francs et plus (richesse).  
Pièce de volaille de 7 livres bourrée de truffes de Périgord · Enorme pâté de foie gras de Strasbourg · Grosse carpe du Rhin à la Chambord · Cailles truffées à la moelle sur toasts beurrés au basilic · Brochet de rivière piqué, farci et baigné d'une crème d'écrevisses · Faisan piqué en toupet sur rôtie à la Saint-Alliance · 100 asperges primeur, sauce à l'osmazôme · 24 ortolans à la Provençale · Meringues  
Oh ! ne rencontrez pas ces choses-là que chez vous. ... Ah ! Monsieur ou Monseigneur, votre cuisinier est admirable ! Oh ! ne rencontrez pas ces choses-là que chez vous. ... Ah ! Monsieur ou Monseigneur, votre cuisinier est admirable !

Chaque série correspond à une certaine classe de la société – un financier étant peu sensible à ce qui fait le ravissement d'un petit rentier. En étudiant avec soin la réaction provoquée par chacun des mets (classés par raffinement croissant), on pourra mesurer la sensibilité gastronomique d'un individu.

LES MISCELLANÉES  
CULINAIRES  
DE Mr. SCHOTT

“Un couteau suisse en forme de livre.”

Quelque part entre un livre de recettes, une liste des vins, un guide des manières de table et une histoire de l'alimentation, il y a *Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott*.

Aucun autre guide gastronomique ne vous dira quel est le goût d'une punaise d'eau géante, comment Hemingway composait ses Martini, pourquoi les asperges parfument votre urine, et quelle est la façon la plus rationnelle de commander du pop-corn au cinéma.

Dans quel autre livre de cuisine apprendrez-vous à troquer des fèves de cacao avec les indiens Nahuas, à lire dans les feuilles de thé, à faire des ronds de fumée, à porter un toast en finnois, à cuisiner un Œuf Monstre ?

Où, sinon dans *Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott*, pourriez-vous découvrir ce qu'Orwell pensait de la nourriture en conserve, pourquoi Zeus dormait sur un lit de safran, combien il existe de couleurs de smarties, et quels sont les arcanes de la cérémonie japonaise du thé ?

*Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott* donneront autant de nourriture à votre esprit que d'esprit à votre nourriture – que vous soyez un glouton, un goinfre, un goulu, un gourmand, un gourmet ou un gastronome.

“Un repas est insipide, s'il n'est assaisonné  
d'un grain de folie.”

ÉRASME