

ETONNANTS VOYAGEURS

Bonjour, Ingrid, Susie, Olivier...

Vous avez tous les trois accepté le principe de lire le dimanche 30 mai, à 12H15, sous le chapiteau des saveurs, et je vous en remercie.

Voici comment ce moment est indiqué dans le programme :

12H15

20 temps de lecture (trois quarts d'heure)

Ils participent ou ont participé à Etonnants voyageurs. Leurs textes nous ont fait saliver, rêver, rire, ... **Olivier Roellinger, Susie Morgenstern, Ingrid Astier et Chantal Pelletier** leur prêtent leur voix en lisant de brefs extraits de leurs œuvres : Michel Onfray, Muriel Barbery, Gérard Oberlé, Claude Pujade-Renaud, Pierre Pelot, Maryse Condé, Michel Braudeau, Rose Tremain, Madeleine Ferrières, Mark Crick, Giles Milton, Sébastien Lapaque, etc.

Je suis désolée d'avoir arbitrairement distribué les textes, mais pendant le festival, il est très difficile de se concerter, le temps manque toujours...

Cette sélection ne vous semblera peut-être pas idéale, mais j'ai essayé de varier les tons, les voix, et de donner un aperçu des diverses littératures qui s'invitaient sous notre chapiteau...

Ce sont des lectures décontractées. Pas de souci pour poser la voix, nous avons des micros.

Je ferai une petite introduction, puis Olivier commencera à lire et ainsi de suite, les textes étant désannoncés après leur lecture par celui qui vient de lire (auteur, titre, éditeur)

Quatre lecteurs

-Olivier Roellinger (à lire les textes soulignés)

-**INGRID ASTIER (A LIRE LES TEXTES MAJUSCULES)**

-Susie Morgenstern (à lire les textes sans particularité)

-*Chantal Pelletier (à lire les textes en italiques)*

Bien amicalement

Chantal Pelletier

TEXTES A LIRE 20 TEMPS DE LECTURES

La chaleur contribue à couvrir tout d'une épaisse couche de crasse... Mais les couleurs compensent en gaieté, stridences et traits de lumière : le bleu indigo des teintures en poudre, l'orange des lentilles, le vert des petits citrons, des minuscules poivrons, et des aubergines microscopiques, le rouge des mangues ou des tomates, le marron des patates douces, le sang séché des fleurs d'hibiscus avec lesquelles on prépare le karkadé, le roux du henné, les jaunes et ors des mélanges d'épices, les camaïeux de brun des dattes, et toutes les variations chromatiques des écharpes de soie tissées, des tapis chamarrés ou des gallabiehs blanches. Dans les après-midi brûlants, ces couleurs font bruire des correspondances sonores, un genre de musique audible seulement par un regard abandonné aux caprices de la nature.

Michel Onfray, A côté du désir d'éternité, fragments d'Egypte Editions Mollat

Si je travaille entre sept heures et dix heures du matin, je ne vais certainement pas me contenter de l'obscénité des oeufs au bacon avant d'aller faire une marche. Débarrassez-vous de votre maudite bouillie d'avoine à l'aube et, pendant que vous suiez sang et eau à votre table de travail, méditez le simple plat de nouilles que vous avez envie de manger avant de vous élancer dans la forêt. Faites chauffer une quantité raisonnable d'odorante huile d'olive, hachez trois, cinq ou sept gousses d'ail, faites-les sauter jusqu'à l'amollissement désiré, cueillez

quelques herbes fraîches, le basilic ou la sauge sont fortement conseillés, ajoutez quelques poivrons, des olives grecques ou des anchois à votre guise, plongez dans l'eau bouillante votre demi-livre ou moins de bonnes pasta d'importation (San Francisco suffira), égouttez puis mélangez, avant de saupoudrer une bonne poignée de viril peccorino. Si vous croyez qu'une gaufre est préférable, vous êtes irrécupérable.

Extrait de Aventures d'un gourmand vagabond, Jim Harrisson, éditions Christian Bourgeois

ON NE SAIT EXACTEMENT L'ORIGINE DU MOT CAFE. PEUT-ETRE DE LA PROVINCE ETHIOPIENNE DE KAFFA, TERRE NATALE D'UN ARBUSTE DE LA FAMILLE DES RUBIACEES QUI POUSSAIT LA DEPUIS DES MILLENAIRES A L'ETAT SAUVAGE. OU BIEN DE LA REGION DE MOKA AU YEMEN, SUR LA RIVE OPPOSEE DE LA MER ROUGE, OU LES PAYSANS IMPORTERENT ET CULTIVERENT L'ARBUSTE, AYANT APPRIS VERS LE VIII EME SIECLE A EN EXTRAIRE UNE BOISSON STIMULANTE ET MIRACULEUSE, LE KAWAH.... LORSQUE LE CAFE GAGNA VENISE ET L'EUROPE, LE NOM DE LA PLANTE S'ADAPTA A LA TOURNURE DE CHAQUE LANGUE (CAFFE, CAFE, COFFEE, ETC.) ET S'ETENDIT NATURELLEMENT AUX BOUTIQUES OU LES AMATEURS LE CONSOMMAIENT ENSEMBLE. AINSI, LE CAFE INVENTA LES CAFES.

SI LE CAFE N'A CERTES PAS PRODUIT LA REVOLUTION A LUI SEUL, LES CAFES ONT FOURNI UNE DE SES MEILLEURES ARMES AU LIBERALISME, POLITIQUE ET ECONOMIQUE. CETTE BOISSON SANS FOI NI LOI, ENGENDRANT LA CRITIQUE, PAR ESSENCE HOSTILE A LA

SOUSSION, CONTRIBUA DE MANIERE INDIRECTE ET
SUBTILE A TORPILLER L'ANCIEN REGIME MORIBOND...

CAFE, DE MICHEL BRAUDEAU, AU SEUIL, FICTION ET CIE

Cette choucroute-là, croquante à la naissance, se rince plusieurs fois, à grande eau, se goûte du bout des dents et de la langue jusqu'à l'absence du salé. Voire se blanchit. SE COUCHE EN COCOTTE DE FONTE SUR UN TAPIS DE LARD, EN COMPAGNIE DE SAUCISSE ET DE PIECE FUMEE, POITRINE, COLLET, DE BIERE DOUCE, COCOTTE FERMEE, A FEU DOUX DEUX BONNES HEURES. Mieux encore : en cocotte de terre, couverte comme un cocon, et au four.

Un plat de cette corpulence posé sur la table suscite le silence respectueux, une poignée de secondes. RIEN DE FORCE NI RIEN DE RITUEL : L'ORDRE DES CHOSES TOUT BONNEMENT. SI LES PREMIERES BOUCHEES SE DEGUSTENT SANS UN MOT, LA SUITE DEMANDE LA PAROLE, LES ECHANGES, LA JOIE, LE RIRE. Toujours dans l'ordre des choses et quasiment jusqu'au rot qui sera à peine conclusif — car volontiers on y repique, d'une dent de fourchette, la pointe du couteau, une miette, une tranche, une demi bouchée frisée et juteuse, un soupçon, à même le plat dont les reliefs restent trônant. ON PARLE DESORMAIS AVEC PLUS DE LENTEUR DE CHOSES DONT L'AGREMENT TIENT SURTOUT ET D'ABORD DANS LE PEU D'IMPORTANCE. ON TIENT EN SOMNOLENCE, LA BRIDE SUR LE COU, DES PROPOS REPOSES. QUANT AU LENDEMAIN...

Car cette choucroute-là, pas une autre, est au nombre de ses plats qu'on ne voudrait jamais quitter. Qui ne vous

quittent pas après une simple visite. Les plats qui se réchauffent.

Extrait de La croque buissonnière de Pierre Pelot, aux éditions NIL

Au début du XXème siècle, la majorité des Indiens ne savaient pas préparer une tasse de thé et considéraient cette boisson avec méfiance.

Cette réalité semble incroyable maintenant que l'Inde est à la fois le premier producteur et le premier consommateur mondial de thé, mais cela dément le mythe selon lequel les anglais auraient acquis leur goût du thé de leurs sujets indiens. De fait, c'est l'inverse qui s'est produit... C'est après une campagne de marketing que la population indienne se mit à boire du thé. La corporation de thé indien gérée par les Anglais se fixa pour tâche de créer une nouvelle habitude dans la population indienne, et de l'élargir à l'ensemble du sous continent indien.

Extrait de Le curry de Lizzie Collingham, aux Editions Noir sur blanc.

La fraise entretient les légendes. Longtemps restée à l'état sauvage –jusqu'au XVIIème siècle- et cueillie dans les bois, elle participait déjà à la sensualité de la vie et à l'idylle. Ne dit-on pas « aller aux fraises » avec une envie non dissimulée ?

Extrait de la fraise, dix façons de la préparer, d'Olivier Etcheverria, aux éditions de l'Epure

On rêve d'une cuisine qui ne craindrait ni le voyage, ni le détour, ni les classiques revisités. Elle nous projetterait même dans une expérience inédite, sans retour. Elle se nourrirait des autres cultures, sans les absorber, sans les réduire, ni se renier : « Nomades de tous les pays, semez l'histoire et le temps par les sentiers du monde ». Elle n'y perdrait pas son identité, elle l'enrichirait. En retour, elle lui demanderait de se justifier, d'être un choix et non une tradition, car la tradition limite. Elle se reçoit en héritage et ne se questionne pas. La tradition va avec une pratique aveugle de répétition, de restitution. Souvent autoritaire, elle ne sait d'où lui vient ce renchérissement dans l'affirmation. Une cuisine de tradition comme une cuisine de terroir appellent la méfiance : elles se construisent sur une fausse permanence, sur une réconfortante pérennité, dans un monde voué aux successions et aux nouvelles donnes...

Aux faux parangons... qui s'insurgent contre la dénaturation du goût de la moutarde, rappelons que dans l'Antiquité, on la préparait à Rome avec « seulement la graine broyée avec du miel, du l'huile et du fort vinaigre, et que, sous Louis XIV, « on la vanilla », lui ajoutant « aussi de la fleur d'oranger ou de l'eau de violette »... le raffinement et la diversité actuelle des moutardes ne surprendraient donc pas tant les « traditions » du Grand Siècle.

Extrait de Cuisine inspirée, l'audace française, d'Ingrid Astier, aux éditions Agnès Vienot

LE REFRAIN « MIRONTON-MIRONTON-MIRONTAINE » COURAIT DEJA LES TROUPES, EN TANT QUE CHANSON DE MARCHE, IL COURT MAINTENANT LES RUES, IL CONTAMINE LA CUISINE, CAR LE VOILA LE MIROTON

BOURGEOIS DEVENU LE MIRONTON, MANIERE POPULAIRE D'ACCOMMODER LE BOEUF BOUILLI.

Le miroton s'installe confortablement dans le paysage culinaire ordinaire à l'époque romantique, il accompagne la venue du fourneau en tôle ou en fonte, nourri au charbon de bois à bon compte. IL EST CONTEMPORAIN DU DEDOUBLEMENT DU FOYER DANS LES APPARTEMENTS DES MOINS PAUVRES, ENTRE LE POELE FONCTIONNANT, LUI, AU CHARBON DE TERRE, ET LA CUISINIERE. Il est le plat emblématique des concierges, il n'a pour concurrent dans la représentation commune des plats démocratiques que le hareng frais sauce moutarde, qu'on ne sert que certains jours. Il MIJOTE DANS LA LOGE ET SON PARFUM EMBAUME TOUT L'ESCALIER ET MONTE EN ONDES APPETISSANTES JUSQU'AU HUITIEME ETAGE. AU TEMPS DE BALZAC, LE DINER DU PORTIER « CONSISTAIT EN UN CERTAIN RAGOUT, DONT L'ODEUR SE REPANDAIT DANS TOUTE LA COUR. C'ETAIENT DES RESTES DE BŒUF BOUILLI ACHETES CHEZ UN ROTISSEUR TANT SOIT PEU REGRATTIER, ET FRICASSES AU BEURRE AVEC DES OIGNONS COUPES EN TRANCHES MINCES JUSQU'A CE QUE LE BEURRE FUT ABSORBE PAR LA VIANDE ET PAR LES OIGNONS, DE MANIERE A CE QUE CE METS DE PORTIER PRESENTAT L'ASPECT D'UNE FRITURE ».

Mme Pipelet sait calculer et profiter des largesses alimentaires de la ville : la viande achetée déjà cuite revient moins cher que les trois ou quatre heures de cuisson exigées par le pot-au-feu.

EXTRAIT DE NOURRITURES CANAILLES, DE MADELEINE FERRIERES AUX EDITIONS DU SEUIL

Madame Agate... déposa sur la table une soupe aux crevettes et à la citronnelle dont la couleur chaudement orangée contrastait avec le vert des brins de coriandre. Des travers de porc caramélisés firent leur apparition, copieusement saupoudrés de graines de sésame. Vint enfin un plat de cuisses de grenouilles frites dans de l'ail.

« - Les bêtes ont sauté directement de lit rivière dans la poêle, leur assura Madame Agate, pendant qu'ils s'attaquaient au repas avec ardeur.

Devant cette bonne nourriture de campagne, le mandarin Tân ne tenait plus en place. Les baguettes qu'il tenait adroitement entre ses doigts virevoltaient, plongeaient, s'entrechoquaient avec entrain. A peine un travers avalé qu'il fondait déjà sur une crevette, et tandis qu'il la débarrassait de sa carapace, il avait en ligne de mire la prochaine grenouille...

Extrait de l'Aile d'Airain, de Thanh-Van Tran Nut aux éditions Picquier

Convier ensemble la littérature et la gastronomie n'est pas une idée neuve. Pour être inattendu, il eût fallu les séparer. Depuis les banquets antiques, ces deux-là marchent côte à côte et s'entendent plutôt bien. Qui

prétendra le contraire ? LA CUISINE, C'EST TOUJOURS UNE AFFAIRE DE MOTS, ET LES MOTS, UNE AFFAIRE DE CUISINE.

Il suffit simplement de penser au vocabulaire imagé employé sur le piano. DEBRIDER, DECANTER, DECOFFRER, DEGLACER, DEGORGER, DEGRAISSER, DELAYER, DEMOULER, DENERVER, DESOSSER, DETAILLER... De la poésie automatique, à faire pâlir de jalousie les surréalistes. D'Honoré de Balzac à Antoine Blondin, en passant par Guy de Maupassant, Alexandre Dumas et Georges Simenon, les romanciers s'en sont délectés. Avant même de s'intéresser aux mets qu'ils servaient à leurs personnages, ils ont fait sonner leur intitulé. Nom de plat : le nom. MEME LE DELICIEUX MARCEL PROUST, QUI S'IMPOSAIT UN REGIME STRICT A BASE D'ŒUFS ET D'AILES DE POULET, N'A PAS PU RENONCER A CE PLAISIR. ON SE SOUVIENT DE CETTE CONFIDENCE DU NARRATEUR DANS LA RECHERCHE : « CE QUE J'AIME, DANS LES NOURRITURES CRIEES, C'EST QU'UNE CHOSE ENTENDUE, COMME UNE RHAPSODIE, CHANGE DE NATURE A TABLE ET S'ADRESSE A MON PALAIS ». De l'ouïe aux babines, la proposition ne cesse de s'enrichir. Cerveille de canut et alouettes sans têtes, croquignoles et estouffade, baba et milhassou...

Extrait de room service de Sébastien Lapaque, éditions actes sud

Afin de financer une partie du budget de leurs forces d'occupation en Inde, les Britanniques avaient

imaginé, au début du siècle dernier, de taxer
lourdement le sel et d'interdire à quiconque, hormis à
eux-mêmes, d'en faire commerce sous peine de prison.
Ceux qui habitaient sur les côtes étaient frappés de la
même interdiction. Prenant prétexte de cette loi
particulièrement inique, Mohandas Karamchand
Gandhi quitte, à pied et à soixante et un ans, son
ashram d'Ahmedabad (Gujarat) à l'aube du 12 mars
1930 avec, à ses côtés, soixante dix-huit volontaires. Il
lui faudra vingt-cinq jours pour arriver à Dandi, au
bord de la mer d'Oman, après un parcours de trois cent
quatre vingt quatre kilomètres. Immédiatement, sur la
plage, une foule de sympathisants imite le geste de
Gandhi en recueillant une poignée de sel. Au bout de
quelques jours, le pays est agité d'une multitude
d'actions identiques. Des dizaines de milliers de
récoltants de sel sont jetés en prison, après s'être
laissé tabasser et enfermer sans opposer aucune forme
de résistance. Gandhi lui-même passera neuf mois
incarcéré... Cette campagne de désobéissance civile
est l'étape décisive qui conduira à l'indépendance du
pays...

Extrait de La marche du sel, de Fabrice Gagnault et
Michel Monteaux aux éditions Buchet Chastel

J'ai empoigné l'articulation. Elle était aussi froide et
moite que la poignée de main d'un médecin légiste.
J'ai pris un couteau et j'ai débité l'agneau en
morceaux. Comme j'avais la lame bien en main, j'en ai
profité pour émincer un oignon et, avant de me rendre
compte de ce que je faisais, une carotte gisait en

morceaux sur le marbre. Aucun n'avait moufté. J'ai balancé le tout dans une casserole avec ne poignée de brins d'anteh, une feuille de laurier, quelques grains de poivre et une pincée de sel. Tant pis pour eux, je me suis dit, ils l'ont bien cherché, et j'ai couvert le tas de bouillon de volaille avant de monter le feu. Je voulais que ça mijote lentement, aussi lentement qu'il est possible de faire mijoter quelque chose. Une heure et demie et une demi-pinte de bourbon plus tard, ils n'étaient plus si coriaces que ça ; moi non plus d'ailleurs

Extrait de La soupe de Kafka (à la manière de Raymond Chandler), de Mark Crick, aux éditions Flammarion.

CE QUI M'INTERESSE LE PLUS, C'EST D'ESSAYER DE COMPRENDRE LE RAPPORT ENTRE UN PAYS ET SA CUISINE. AVEC UNE NATURE, LES HOMMES CREENT UN TYPE DE CUISINE QUE L'HISTOIRE ET LES EVENEMENTS A LEUR TOUR FAÇONNENT, COMME LE BEIGNET PORTUGAIS QUI DEVIENT TEMPURA AU JAPON APRES UN LONG VOYAGE, OU LA CUISINE DU NIGER, DU TOGO OU DU BENIN, QUE L'ON RETROUVE A BAHIA. ET MOI, J'AIME REFAIRE PAS A PAS CES VOYAGES DES PRODUITS ET DES FAÇONS DE SE NOURRIR, DERRIERE LESQUELS SE CACHE L'AME FORCEMENT METISSEE DES PEUPLES. ET AU BOUT DU COMPTE, C'EST CETTE AME IMPALPABLE, CE PARFUM D'HUMANITE, QUE

JE VEUX RAMENER DANS MES CALES, COMME
LES NAVIRES DE SAINT-MALO L'ONT FAIT,
PENDANT UN TEMPS QUI M'A FAIT REVER....

... EN ALLANT SUR PLACE, ON COTOIE LES
HOMMES ET LES HISTOIRES DES HOMMES QUI
SE CACHENT DERRIERE LES PRODUITS. ON
DECOUVRE AUSSI LE TRAVAIL ET LE RESPECT
QU'ON DOIT AVOIR DU LABEUR QU'A
NECESSITE LE PRODUIT. ON DIRAIT QUE
CHACUN D'EUX EST CHARGE DE CETTE
ENERGIE ET DE CE SOIN QU'IL A NECESSITE. SI
JE NE RENCONTRAIS PAS CES GENS SI JE
N'ESSAYAIS PAS DE LES COMPRENDRE, MA
CUISINE NE SERAIT RIEN. POUR DEVENIR
QUELQUE CHOSE, MES PLATS SE DOIVENT DE
LEUR RENDRE HOMMAGE.

TEXTES DE OLIVIER ROELLINGER, EXTRAITS
DE TROIS ETOILES DE MER, DE CHRISTIAN
LEJALE ET OLIVIER ROELLINGER, AUX
EDITIONS FLAMMARION.

*Qui détient une robe grenat, un nez complexe de cerises,
griottes et violettes, une bouche puissante mais fraîche, une
attaque ronde et fruitée?*

Pour ma part, à cause des termes *robe* et *bouche*, je pense
au cheval. Quant à l'*attaque*, elle pourrait être celle du galop.
D'ailleurs il est des chevaux qui détiennent, ou acquièrent, un
galop *rond*. Avec *fruitée*, bien sûr, ça ne colle plus...

*J'admire ces audaces langagières qui attribuent à un
liquide couleur d'acajou ou de miel transparent tout à la fois*

nez, corps, bouche et robe. Le nez peut être bouqueté, la bouche posséder une belle allonge (resurgit le cheval), l'ensemble se révéler franc et nerveux.

Le langage de l'œnologie me paraît tout à la fois ésotérique et érotique : les préliminaires, nez et robe ; l'acte voluptueux, le passage en bouche, toujours trop rapide et qu'il faut apprendre à prolonger, comme au lit ; l'après, où s'entremêlent plaisirs des yeux, du parfum, du gosier, et cette chaleur intérieure qui couve et monte doucement, cocktail d'excitation et d'apaisement.

Extrait de *Sous les mets les mots*, de Claude Pujade Renaud, aux éditions NIL

BIENTOT, LES POMMES DE TERRE NOUVELLES SE TREMOUSSENT DANS L'EAU BOUILLANTE, LES OIGNONS GRELOTS LEGEREMENT CAMELISES AU SUCRE RISSOLENT DANS LA POELE OU IL VA ETENDRE LES DEUX BELLES TRANCHES DE FOIE DE VEAU DE CENT CINQUANTE GRAMMES CHACUNE QU'IL ARROSER A D'UN FILET DE VINAIGRE BALSAMIQUE ET SAUPOUDRERA TOUT A LA FIN D'UNE PINCEE DE PERSIL HACHE MENU. LE CARRELAGE DE CERAMIQUE BLANC DE MURS, PEU HABITUE SANS DOUTE A CES FRAGRANCES, EN ROSIT DE PLAISIR..

EXTRAIT DE LA THEORIE DU PANDA, DE
PASCAL GARNIER, AUX EDITIONS ZULMA...

Un psychiatre comportemental m'a dit de manger autant que je veux mais de prendre conscience de ce que je mange, c'est-à-dire de sortir tout le butin de mes placards, de tout mettre sur la table et de me goinfrer à gogo. J'ai sorti de leurs planques :

- 1) les tablettes de chocolat,*
- 2) les corn flakes,*
- 3) les noix de cajou,*
- 4) le café liégeois,*
- 5) les gâteaux, comme quand le chat n'est pas là.*

Mais je ne pouvais pas jouer la souris. Je n'aime manger qu'en cachette. Je ne pouvais pas me prendre moi-même en flagrant délit. L'idée du psy a marché, mais c'était impraticable. Voir toute cette nourriture entassée était dissuasif, mais ça ne m'a pas empêché de continuer ma pratique clandestine. C'est l'exemple d'une bonne idée mort-née. Ce que je fais quand je mange, c'est tricher sur la vie. Ce que j'aime, c'est :

- 1) être sournoise,*
- 2) chaparder,*
- 3) dissimuler,*
- 4) et surtout manger en cachette de moi-même.*

Confession d'une grosse patate, de Susie Morgenstern, aux éditions de la Martinière

QUAND JE POSE MON SAC POUR UN SEJOUR DE
LONGUE DUREE SOUS D'AUTRES LATITUDES QUE

MON BAZOIS, J'ADOpte LES COUTUMES DU PAYS D'ACCUEIL ET M'EFFORCE DE VIVRE PLUS OU MOINS COMME LES INDIGENES. C'EST UNE QUESTION DE POLITESSE ET PARFOIS DE SURVIE. ET PUIS, POURQUOI NEGLIGER LES PATURES NOUVELLES ? JE NE CONNAIS RIE DE PLUS IDIOT, DE PLUS ELOIGNE DE LA CURIOSITE QUE L'ASSUETUDE DU TOURISTE BIFTEQUE-BEAUJOLAIS RECLAMANT SON PASTIS A SANTIAGO DE CUBA OU SON WHISKY EN AMAZONIE. A CHAQUE CLIMAT SA POMUUMADE ! LE JOUR OU JE SERAI COINCE DANS UNE HAMADA OU LES NATIFS SE RINCENT AU JUS DE CROTALE, JE TRINQUERAI AU JUS DE CROTALE

EXTRAIT D'ITINERAIRE SPIRITUEUX, DE GERARD OBERLE, LIVRE DE POCHE

Ce que je veux, c'est revendiquer l'héritage de cette femme qui, apparemment, n'en laissa pas. Etablir le lien qui unit sa créativité à la mienne. Passer des saveurs, des couleurs, des odeurs des chairs ou des légumes à celles des mots. Victoire ne savait nommer ses plats et ne semblait pas s'en soucier. Elle était enfermée le plus clair de ses jours dans le temple de sa cuisine, petite case qui s'élevait à l'arrière de la maison, un peu en retrait de la case à eau. Sans parler, tête baissée, absorbée devant son potajé tel l'écrivain devant son ordinateur. Elle ne laissait à personne le soin de hacher un cive ou de presser un citron comme si, en cuisine, aucune tâche n'était humble si on vise à la perfection du plat

Extrait de Victoire les saveurs et les mots, de Maryse Condé

Pour les membres de ma famille, lire servait uniquement à déchiffrer les menus des banquets, les cartes des restaurants ou les termes d'une recette. Mes parents, paysans exilés à la ville alors qu'ils étaient jeunes mariés, possédaient un seul livre : un gros livre de recettes à couverture rouge. « Si on veut s'en tirer, faut cuisiner, obligé, on va pas s'acheter du bifteck tous les jours, au prix où ça coûte », disait ma mère en montrant sa bible gastronomique.

Les autres livres n'étaient pas pour mes parents dont le langage, mixture de patois et de français approximatif, où l'accent roulait ses tambours, était une soupe bien clairette et pas très nourrissante, mais quelle importance ? « C'est pas ça qui remplit l'estomac ! » Le précepte paternel « vaut mieux faire plus que ce qu'on dit que dire plus que ce qu'on fait » résumait bien la façon de penser de ces paysans taiseux. Les mots n'étaient pas des messagers, mais des traîtres, parler comme un livre péché de vanité, grimace de prétentieux.

J'ai fait entrer les livres dans notre F4 avec les prix gagnés à l'école. J'ai alors vu le monde défiler derrière la fenêtre de notre appartement. Au-delà des marmites, il y avait donc un salut, un ailleurs, d'autres rêves à dévorer ?

... Plus tard, le stylo a remplacé la fourchette, le clavier l'assiette, je me suis attablée, et je suis partie en voyage.

Extrait de voyages en gourmandise, de Chantal Pelletier, aux éditions NIL

Scappi ... relisait à voix basse la liste des aliments prescrits par Catarina Sforza contre « l'ardeur de la lubricité

et de la luxure ». Il se garderait donc des lentilles cuites, de l'oie, du lièvre, des fritures, des poissons et viandes avec du verjus, des oranges, des bettes, de l'arroche, de la laitue, du potiron, de la viande de chevreau qui tous « émoussent l'ardeur ».

En revanche, crabes de rivière, oeufs de poissons, cervelle des tous petits oiseaux, pois-chiches, menthe, pignons, fèves, châtaignes, choux frisés, panais, fenouil, navets, raifort, roquette, poireau, oignon, amandes douces, noisettes, figues sèches, lait, beurre, vin doux seraient de la partie. Scappi alla prendre sur une console un gros ouvrage relié en veau doré et lui colla sous le nez.

- Plutôt que de chercher verdure et viandes stimulantes chez quelque magicienne, fût-elle brave et noble comme Catarina Sforza, dame de Forli, tu ferais mieux de relire Platine. Tu sauras précisément, pour chaque aliment, quelles sont ses propriétés : chaleur ou froideur, sécheresse ou humidité. Il te suffira de choisir, pour plaire à Vénus, ceux qui sont chauds et humides.

IL EUT CONFIRMATION DES POUVOIRS DE LA ROQUETTE. SELON PLATINE, ELLE ETAIT FORT CHAUDE, ENGENDRAIT SPERME ET VENTOSITE ET FAISAIT SE DRESSER LA VERGE MERVEILLEUSEMENT. FRANÇOIS ADORAIT CETTE PETITE SALADE POIVREE. SUR LES CHEMINS DE LA CAMPAGNE ROMAINE, IL EN CUEILLAIT DE LA SAUVAGE DIX FOIS PLUS PUISSANTE QUE LA CULTIVEE. ELLE POUVAIT VOUS FAIRE TOURNER LA TETE TANT ELLE ETAIT FORTE. LA COUTUME VOULAIT QU'ON L'ASSOCIE A LA « SUAVE LAITUE », CERTES POUR ATTENUER LE GOUT PIQUANT DE LA ROQUETTE MAIS A CAUSE DES ETRANGES PROPRIETES DE LA LAITUE QUI, C'EST BIEN CONNU,

AUGMENTE LA FECONDITE DES FEMMES MAIS
EMPECHE LES HOMMES D'ATTEINDRE LA
JOUISSANCE.

EXTRAIT DE NATURES MORTES AU VATICAN, DE
MICHELE BARRIERE, AUX EDITIONS AGNES VIENOT

C'était des loukoumades, ces petits beignets parfaitement ronds qu'on lance dans l'huile bouillante le temps que l'épiderme en croustille tandis que l'intérieur reste tendre et cotonneux, puis qu'on enduit ensuite de miel et qu'on sert très chauds, dans une petite assiette, avec une fourchette et un grand verre d'eau. Voilà, c'est toujours la même chose. Je pense comme lui. Comme lui je décortique la succession des sensations, comme lui je les enrobe d'adjectifs, je les distends, je les dilate sur la distance d'une phrase, d'une mélodie verbale, et je ne laisse plus subsister de la pâture passée que des mots de prestidigitateur, qui font croire au lecteur qu'il a mangé comme nous.....

Extrait de Une gourmandise, de Muriel Barbery, aux éditions Gallimard