

Frédéric Albouy

LA POÉSIE DANS LA CUISINE

Poèmes culinaires

Paris

Couverture :

La Cène, Leonardo da Vinci

Source Wikimedia Commons

Sous licence CC-BY-SA 4.0 International

Éditions fA

Paris, Édition Février 2023 révisée 2024

Copyright © fA (*Frédéric Albouy*) 2023

www.cyberpoesie.net

ISBN n° 979-10-96680-32-0

Dépôt légal : Février 2023

*Aux artistes de la cuisine,
Des mamies et mamans inconnues aux grands chefs*

LE PAIN

C'est dimanche et tous sont à la cérémonie.
Voici celui de sucre qui rit aux éclats,
Et voilà le Poilâne, qui rigole aussi,
Et tout au fond, au chaud, le petit chocolat.

Il y a le sec, qui n'est venu que pour le vin,
Le complet et le blanc, qui sont là pour manger,
L'oriental épicé, qui change du train-train,
Et même le perdu, que l'on a retrouvé.

Enfin au premier rang notre pain quotidien,
Venu nous rappeler comment gagner le sien.
Le pain bénit prit la parole et déclara :

« Puisque nous sommes tous désormais réunis,
Mettons-nous sur la planche, ensemble on gagnera,
Partageons-nous, offrons-nous aux plus démunis ! »

MENUS ET CARTE

LE PAIN	7
----------------------	----------

MENUS ET CARTE	8
-----------------------------	----------

MENU GASTRONOMIQUE.....	15
--------------------------------	-----------

PLATEAU DE COQUILLAGES	16
SALADE DE CHEVRE CHAUD	17
CIVET DE LIEVRE	18
CASSOULET	19
COQ AU VIN	20
PLATEAU DE FROMAGES.....	21
TARTE TATIN	22
CAFE GOURMAND.....	23
ALCOOLS	24

MENU RÉGIONAL DU NORD	25
------------------------------------	-----------

FLAMICHE AU MAROILLES	26
MOULES FRITES.....	27
CARBONADE FLAMANDE	28
WATERZOOÏ	29
WELSH RAREBIT	30
CAFE LIEGEOIS	31
GAUFRES	32

MENU RÉGIONAL DU SUD	33
-----------------------------------	-----------

PASTIS	34
TABOULE	35
TOMATES MOZZA	36
BARBECUE	37
HERBES DE PROVENCE.....	38
BOUILLABAISSE	39

FLAN	40
MENU RÉGIONAL DU SUD-OUEST	41
OMELETTE	42
PIMENT D'ESPELETTE	43
POULET BASQUAISE	44
DAUBE	45
CONFIT DE CANARD	46
POULE AU POT	47
CANNELES DE BORDEAUX	48
MENU RÉGIONAL DE L'OUEST	49
ANDOUILLE	50
CREPES - GALETTES	51
TRIPES A LA MODE DE CAEN	52
FAR BRETON	53
COMPOTE DE POMMES	54
MENU RÉGIONAL DE L'EST	55
CHAMPAGNE	56
QUICHE LORRAINE	57
CHOUCROUTE	58
BŒUF BOURGUIGNON	59
KOUGLOF	60
MENU RÉGIONAL DU CENTRE	61
CHARCUTERIE	62
POTEE AUVERGNATE	63
SAUCISSE A L'ALIGOT	64
CLAFOUTIS	65
PATE DE COINGS	66
MENU MÉDITERRANÉEN	67
MOUSSAKA	68
CARPACCIO	69
LASAGNES A LA BOLOGNAISE	70
SPAGHETTI	71
COUSCOUS	72

TAJINE	73
TIRAMISU	74
MENU MONTAGNARD.....	75
SOUPE A L'OIGNON	76
CUISSES DE GRENOUILLE	77
RACLETTE	78
TARTIFLETTE - TRUFFADE	79
FORET NOIRE	80
MENU DE FONDUES	81
CRIQUE SALADE.....	82
FONDUE BOURGUIGNONNE	83
FONDUE SAVOYARDE.....	84
FONDUE CHINOISE	85
FONDUE AU CHOCOLAT.....	86
MENU DE NOËL	87
VERRINES.....	88
SOUFFLE	89
DINDE AUX MARRONS	90
OMELETTE NORVEGIENNE	91
PUDDING.....	92
MENU AMÉRICAIN	93
CAESAR SALAD	94
HAMBURGER	95
COTE DE BŒUF	96
KETCHUP	97
CHEESECAKE.....	98
BANANA SPLIT	99
MARSHMALLOWS.....	100
MENU CHINOIS	101
RAVIOLIS PEKINOIS.....	102
CANARD LAQUE.....	103
PORC AU CARAMEL	104
RIZ CANTONNAIS	105

PERLE DE COCO.....	106
MENU EXTRÊME-ORIENTAL	107
PHO	108
SUSHIS.....	109
TEMPURA.....	110
BIBIMBAP	111
BOBUN	112
BUDDHA BOWL.....	113
MENU HISPANO	115
TAPAS.....	116
GASPACHO	117
GUACAMOLE.....	118
CEVICHE.....	119
CHILI CON CARNE	120
PAELLA	121
NOUGAT - TURRON	122
FAST-FOOD	123
POULET ROTI.....	124
HOT DOG	125
KEBAB	126
PIZZA.....	127
FISH AND CHIPS	128
À LA CARTE	129
ACRAS DE MORUE	131
ESCARGOTS	132
BŒUF STROGANOFF	133
GRATIN DAUPHINOIS	134
PAUPIETTES DE VEAU	135
PIERRADE	136
POT-AU-FEU	137
RIS DE VEAU.....	138
RÖSTI	139
STEAK TARTARE	140

CARTE DES DESSERTS 141

BABA AU RHUM	143
BEIGNETS.....	144
BROWNIES ET COOKIES	145
CAKE	146
CHOCOLAT	147
CONFITURE	148
CREPES SUZETTE	149
GALETTE DES ROIS	150
GLACE.....	151
ÎLE FLOTTANTE	152
MACARONS.....	153
MARRONS	154
MERINGUES	155
MILLEFEUILLE	156
MOUSSE AU CHOCOLAT	157
PANCAKES.....	158
PÂTISSERIES	159
PECHE MELBA	160
PIECE MONTEE.....	161
POIRES BELLE-HELENE.....	162
POMMES AU FOUR	163
PROFITEROLES	164
SALADE DE FRUITS	165
YAOURT	166

INGRÉDIENTS ET USTENSILES..... 167

AIL	169
BEURRE.....	170
BIERES	171
BOUQUET GARNI	172
CRÈMES DESSERT.....	173
CURCUMA - SAFRAN	174
CURRY – CARI.....	175
ÉCHALOTE.....	176
ÉPICES.....	177
FARINE	178

HERBES AROMATIQUES	179
HUILE	180
LAIT	181
LEVURE	182
MAÏZENA	183
MOULE A TARTE	184
MOUTARDE	185
ŒUF	186
PAPIERS CUISINE	187
POIVRE	188
RHUM	189
SAUCES	190
SEL.....	191
SUCRE	192
USTENSILES COMPOSES	193
USTENSILES SIMPLES.....	194
VANILLE	195
VIN	196
VINAIGRE	197
DU MÊME AUTEUR	198

MENU GASTRONOMIQUE

Plateau de coquillages

Salade de chèvre chaud

Civet de lièvre *ou* Cassoulet *ou* Coq au vin

Plateau de fromages

Tarte Tatin

Café gourmand

Alcools

Plateau de coquillages

Quand arrivent les fêtes,
Nous sortons en plateau ;
On fait quelques emplettes,
S'habille, on se fait beau

Et puis, quand on est prêt,
Nous cherchons une table
Pour passer la soirée
Dans un cadre agréable,

Près d'une cheminée
Ou d'un chauffage au gaz,
Parce que l'an passé,

Tout au long du repas
(Quelle mauvaise adresse !),
On s'est gelé les fesses !

Salade de chèvre chaud

Un jour un vieux chèvre
Se trouva malade
D'un accès de fièvre.
Une amie salade

Vite l'allongea
Sur un vieux croûton
Et lui prépara
Une décoction

À base de miel
Et cerneaux de noix,
Des produits de choix,
Rien d'industriel,

Puis l'en frictionna
De tout son amour
Et le réchauffa
D'un séjour au four.

Ce lien conjugal
Entre le fondant
Et le croustillant
Devint un régal.

Civet de lièvre

Pendant que la tortue
Lentement se déplace,
Le lièvre fait des bonds,
D'un seul coup la dépasse,
Puis se met à l'affût
D'un bar des environs

Pour boire un coup de rouge
Ou un petit porto.
La tortue reste à l'eau,
Lui s'imbibe, elle bouge.
Après deux ou trois heures,
Quand l'euphorie affleure,

Il a tant et tant bu
Qu'il oublie la poursuite
Et une fois qu'il eut
Pris une bonne cuite,
Il finit en civet.
La tortue arrivait.

Cassoulet

De Toulouse, Carcassonne
Ou de Castelnaudary,
Grâce à moi les ventres sonnent
Et Dieu que les enfants rient !

Cela vient des haricots,
Serrés dans leur cassolette,
Pressés de quitter le pot
Avec honneurs et trompettes.

Ils fondent dans le gosier
Et pour un moment vous calent.
De Bordeaux jusqu'à Béziers

Tout le monde se régale.
C'est à l'heure du dessert
Que commence le concert.

Coq au vin

C'était au temps de César
En plein milieu de la Gaule.
Le coq était vieux, sans lard
Et n'avait plus aucun rôle.

On l'offrit à ces romains
Occupant le territoire :
Ils firent un coq au vin
Qui resta dans les mémoires.

La volaille est comme en pâte,
À son aise dans son jus,
Baignant dans ses aromates.

Les gaulois sont convaincus
En goûtant ce plat de rêve
Et ce fut journée de trêve.

Plateau de fromages

Il y a les vieilles croûtes, lavées, parfumées,
Les pâtes persillées, fières de leur sang bleu
Et celles qui se croient les plus belles, les chèvres ;

Il y a les fondues d'apéro, sur transat,
Les molles qui voudraient bien se la couler douce
Et puis les stars pressées de tourner en plateau ;

En abondance, on peut bien compter sur les tommes,
Sur le gruyère suisse et toute sa mémoire
Et sur le plus corsé, le marzu, au cas où ;

Il y a les étrangers, à ne pas oublier,
Le parmesan en pluie pour les beaux jours d'été,
Le vieux gorgonzola, courtisant la mozza,

L'édam et le gouda, qui n'ont pas à rougir,
La feta en salade, une grecque sans graisse
Et le cheddar anglais qui vient faire la manche.

Tarte Tatin

L'une était un peu gauche,
L'autre était maladroite,
Juste au milieu, la tarte.

Mais chaque demoiselle
Tira de son côté
Et la tarte est tombée.

Les pommes atterrées
Se retrouvent collées
Le nez sur le carreau.

On fait les innocentes
Et sans plus de détour
Glisse la tarte au four.

Les pommes retournées
En restèrent confites.
Ce fut leur réussite.

Café gourmand

Les gens de plus en plus nous délaissent,
Manque d'appétit pour les friandises.
On a fait un deal avec le café :
On se rapetisse et on se déguise,

Il nous présente comme mignardises
Et nous sert sur un plateau argenté ;
Ni vu ni connu, nous voici happés
En un clin d'œil – Faut-il qu'on vous le dise ?

Par ces estomacs pourtant rassasiés
Qui sont ainsi subtilement piégés.
Et le café de se tordre de rire

En voyant ces agitations humaines
Tellement superficielles et vaines
Quand il en va de ce que l'on désire.

Alcools

Pour griser de poésie
Il y a ceux d'Apollinaire,
À boire vers après verre.

Puis, quand poindra l'appétit,
Les flambeurs et culinaires
Viendront chauffer l'atmosphère :

Pour les poissons, le Pastis,
Le Cognac pour la crêpière ;
Pour l'omelette en glacière

Le Marnier et ses manières,
Pour les gambas le Whisky,
Pour le pudding le Brandy

À chaque Noël d'Angleterre ;
Pour les fruits le Calvados,
Le Rhum, le Kirsch, le Cointreau.

Quel feu de joie de recettes !
Reste à craquer l'allumette
Avec l'art et la manière.

MENU RÉGIONAL DU NORD

Flamiche au Maroilles

Moules frites

ou Carbonade flamande

ou Waterzooï

ou Welsh rarebit

Café liégeois *ou* Gaufres

Flamiche au Maroilles

Un pavé tout carré
Tomba sur un lit rond
Et moelleux. Il fait bon,
Il voudrait s'installer.

Il tâtonne le fond,
Commence à s'étaler,
Mais c'est court d'un côté,
De l'autre c'est trop long.

Il a beau pivoter,
Il a beau gigoter,
Les maths lui disent non.

Il va falloir qu'il triche.
C'est pour cela qu'il fond.
Un secret de flamiche.

Moules frites

Elle, avec ses cheveux blonds
Posés dans le vent du soir,
Lui, avec ses grands yeux noirs
Fermés, entr'ouverts ou ronds,

Tous deux réunis enfin,
Là, l'un près de l'autre, à table,
Grisés par le sel marin
Et un petit vin de table.

Ils ont pris la décision
De faire le grand plongeon,
S'offrir au plus beau des rites,

Se marier devant la foule,
Elle, une assiette de frites
Et lui, un grand bol de moules.

Carbonade flamande

C'est une estouffade,
 Un ragoût ancien
 Que l'on met en bière
 En pays flamand
 Et qui cuit longtemps
 Sur la gazinière
 Ou à four moyen.
 Ce bœuf en baignade
 Longtemps mijoté
 Va fondre au palais ;
 Après le repas,
 Il n'en reste pas
 L'ombre d'une miette :
 On vide l'assiette,
 Car se rassembler
 Entre camarades
 Pour se régaler
 D'une carbonade
 Est ce que l'on fait
 En pays flamand
 Pour décarboner
 L'environnement.