

La poésie dans la cuisine

Comme toute activité créatrice entre art et science empirique, la cuisine, malgré son aspect au premier abord matériel et concret, est un domaine éminemment poétique. Laissez-vous tenter par quelques bonnes recettes de ce livre de cuisine révélant les secrets poétiques de vos mets préférés, des plus traditionnels aux plus exotiques.

Frédéric Albouy

Poivre

Ni blanc ni noir, je suis Roi des épices
Et règne en Seigneur
Sur l'arc-en-ciel des saveurs.

Je vous mènerai jusqu'aux goûts du monde,
Venez jusqu'à moi
Par la Route de la Soie.

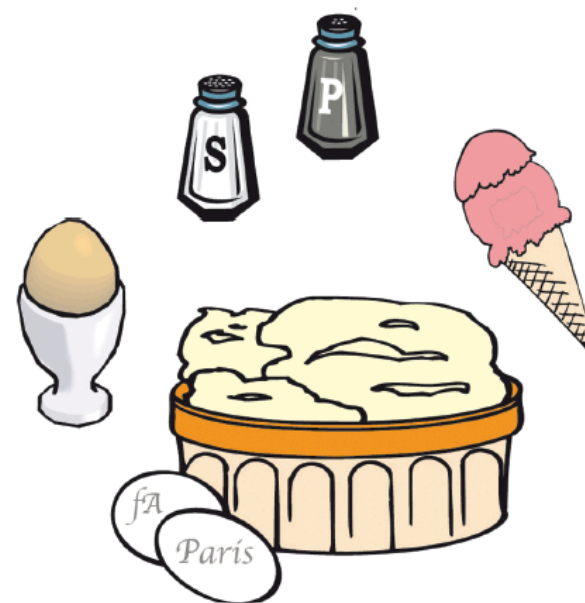
Humez ces variétés de graines rondes
Et ramenez-les
Jusque dans votre palais.

Être un et multiple sans artifices,
Puisse l'espèce humaine
En prendre de la graine !

La poésie dans la cuisine

Frédéric Albouy

LA POESIE DANS LA CUISINE



Frédéric Albouy

Frédéric Albouy

LA POESIE DANS LA CUISINE

Poèmes culinaires

Paris

Editions fA
Paris, Mai 2016
© *Copyright fA 2016*

www.cyberpoesie.net

ISBN :

Dépôt légal :

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

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 ! »

Ketchup

Je reviens d'Amérique
Et joue dans tous les films,
Où je crache mon sang
Sur les plus grands écrans.

Des pôles aux tropiques,
Je suis Roi des fast-food,
J'arrose les burgers
De dose anti-maigreur.

Je suis démocratique
Et non point communiste,
Pourtant à mon allure
J'inonde les cultures

Et notre monde antique
Finira comme Mars,
Une planète rouge
Sans une âme qui bouge.

Herbes de Provence

Il arrive qu'on s'égratigne
Quand on navigue
Dans la garrigue ;

Les ronces, les sarments de vigne
Et les arbustes
Nous tarabustent.

Quelquefois même aussi les pignes
De pin nous plombent
Quand elles tombent.

Mais même si on a la guigne,
C'est un plaisir
De revenir

En ramenant de la cueillette
Un tas d'herbettes
Pour la cuisigne.

La choucroute

C'est une fille de l'Est
Aux cheveux blonds et frisés
Qui vous branche avec l'accent
Alsacien ou allemand
Et vous procure du lest
Pour affronter les soirées
Des hivers des pays froids
En glissant un peu de gras
Isolant sous votre croûte ;

C'est tout lard de la choucroute.

Le 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.

Les 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.

Le pot-au-feu

Quoi de mieux qu'un bon bain
Pour se raffermir l'os,
Se détendre la moelle ?
On se relaxe, on boit le
Bouillon, oublie le boss,
On est tranquille enfin.

Mais tout a une faim,
Il faudra se sécher,
S'habiller de légumes,
De gros sel et de pain,
De moutarde en pichet.
Mais la marmite fume,

Il va falloir que j'y aille,
Déjà les hôtes piaillent.

La 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.

Le poulet rôti

On m'installe sur le trottoir
Pour racoler la clientèle
Et je tourne, tourne pour elle
Jusqu'à ce qu'on vienne me voir.

Le chef nous maintient en chaleur
Pour faire meilleure impression
Jusqu'à ce qu'on ait nos vapeurs
Et pleure la graisse à millions ;

Ainsi nous maintenons la ligne.
Lorsque le chef nous fait un signe
Nous devons passer à l'action

Et quand l'affaire tourne rond,
D'un coup, nous rentrons en maison
Nous faire croquer le croupion.

La pierrade

J'ai longtemps hésité
Pour choisir ma carrière,
Trop peu de débouchés
Quand on est une pierre.

On a beau être fière
Tout en restant polie,
On a beau être entière
Ou prête au compromis,

Difficile est l'embauche
Dans les métiers de roche.
Pour pas rester en rade,

J'ai trouvé le dimanche
Un boulot qui me branche,
Mais pas cool : la pierrade.

Le hamburger

De la mauvaise viande
Hachée se demandait
Avant qu'ell' ne faisande
Comment s'accommoder
Pour se faire manger.

Puis elle eut une idée :
Se recouvrir de sauce
Et faire la pin-up,
En mettant du ketchup
Pour avoir l'air moins fausse.

Ensuite elle s'allonge
Nue entre deux éponges.
Le monde en fut changé.
Ainsi le tour fut joué,
Que Saint Burger soit loué !

Le riz cantonais

Vers le Levant
On est gluant,
Chez l'Empereur
On a ses vapeurs,
En Thaïlande
On parfume la lande.
Chez les Indiens
On allonge son grain,
En Italie
On l'arrondit,
On le colore
Chez les Conquistadores.
On se complait
Chez les branchés,
Se met au lait
Chez les sucrés.
Pour les peaux-rouges
On fait peau rouge
Ou reste sauvage
Pour être à la page.

Dieu quelle vie,
Quand on est riz !

Les sushis

Un sushi,
Qui l'eût cru,
Ça dort nu
Sur son riz.

Matelas
De pacha,
Edredon
Tout en rond,
Wasabi
Sous le lit
Et soja
En en-cas.

Allongé sur le dos
Comme un poisson dans l'eau.

Le canard laqué

En Chine, c'est là qu'on me laque,
C'est même à Pékin qu'on me peint ;
On me recouvre la barbaque
D'une couche de fond de teint,

Sel, poivre et tant d'autres épices,
Cette préparation m'ennuie.
A quoi bon tous ces artifices,
De toute façon, je suis cuit.

Non, c'est le repas qui me plaît :
Dans la sauce faire trempette
Puis m'allonger sur la carquette

Avec la peau dorée à souhait,
Et vous observer en cachette
Rouler la crêpe à la baguette !

Le chocolat

Je suis né aux Amériques
Dans les forêts tropicales,
Doté de pouvoirs magiques
Et de vertus ancestrales.

J'ai voyagé dans les cales
Des navires pour l'Afrique
Et pour l'Europe, une unique
Et inoubliable escale.

J'y grandis dans la noblesse
Et vous rend la politesse.
On m'y mange sur le pouce,

M'y boit, m'y cuit. Au resto,
Je finis souvent en mousse,
En souvenir des bateaux.

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.

Flan

Et pour les enfants
Et pour les plus grands

Au chaud dans son pot
Pourtant au frigo

Ni vraiment solide
Ni vraiment liquide

Ni jaune ni blanc
Incroyable flan

Et un caramel
D'où vient tout son sel

Drôle de mélange !
En plus, ça se mange !

Pâtisseries

Quand un financier
Va à l'opéra,
Une religieuse,
Elle, au chocolat,

La charlotte, aux poires,
Les poires au vin,
La tarte au citron,
Le baba au rhum,

Le bras de Venus
A la Madeleine,
Il ne manque plus

Que des pets de nonne
Et quelques éclairs,
Tonnerre de Brest !

TABLE DES RECETTES

ELEMENTS DE BASE	7
Pain	9
Sel	10
Poivre	11
Moutarde	12
Ketchup	13
Sucre	14
Farine	15
Lait	16
Beurre	17
Œuf	18
Vanille	19
Huile	20
Vinaigre	21
Herbes de Provence	22
Ail	23
Oignon	24
Epices	25
Bouillon cub	26
Levure	27
Maïzena	28
Chapelure	29
Bouquet garni	30
Crème fleurette	31
Lait de coco	32
Sauce de soja	33
Sauces	34
Crèmes dessert	35
Mayonnaise	36
Ustensiles	37

TABLE DES RECETTES

LES PLATS TRADITIONNELS	39
La choucroute	41
Le cassoulet	42
La fondue savoyarde	43
Les moules frites	44
Le barbecue	45
La fondue bourguignonne	46
Le pot-au-feu	47
La raclette	48
La quiche lorraine	49
La dinde aux marrons	50
La daube	51
La poule au pot	52
La bouillabaisse	53
Le coq au vin	54
Le soufflé	55
Le bœuf bourguignon	56
Le gratin dauphinois	57
Le civet (de lièvre)	58
La flamiche (au Maroilles)	59
Les œufs brouillés	60
La soupe à l'oignon	61
La blanquette de veau	62
Le confit de canard	63
Le steak haché	64
La bouchée à la Reine	65
La tarte aux poireaux	66
Le steak tartare	67
Les escargots	68
La salade de chèvre chaud	69
Les œufs en gelée	70
Les cuisses de grenouille	71
Le bœuf Stroganoff	72
Le poulet basquaise	73
L'omelette	74
La crique-salade	75
Le veau Orloff	76
Le poulet rôti	77
La pierrade	78
Le saumon fumé	79
Avocat-crevettes	80

LES PLATS TYPIQUES	81
Les tomates mozza	83
La pizza	84
Le hamburger	85
Les tapas	86
La fondue chinoise	87
La paella	88
Le couscous	89
Le tajine	90
Le kebab	91
Le pudding	92
Le riz cantonais	93
Le hot dog	94
Le croque-monsieur	95
Les sushis	96
Le phô	97
Le canard laqué	98
Les raviolis pékinois	99
Le chili con carne	100
La Caesar salad	101
Les spaghetti	102
La moussaka	103
Les nems	104
Le carpaccio	105
La flammeküche	106
Les tacos	107
Le räita	108
Le fish and chips	109
Le pad thai	110
La curry wurst	111
Les tempura	112

TABLE DES RECETTES

LES DESSERTS	113
Le caramel	115
Le chocolat	116
La confiture	117
Tarte Tatin	118
Flan	119
Compote de pommes	120
Omelette norvégienne	121
Pièce montée	122
Pommes au four	123
Bras de Vénus	124
Profiteroles	125
Clafoutis	126
Millefeuille	127
Banana split	128
Crêpes	129
Brownies et cookies	130
La glace	131
Pâte de coings	132
Cake	133
Yaourt	134
Salade de fruits	135
Île flottante	136
Mousse au chocolat	137
Religieuse	138
Le Baba au rhum	139
Poires Belle-Hélène	140
Crêpes Suzette	141
Cheesecake	142
Gaufres	143
Pain perdu	144
Macarons	145
Far breton	146
Beignets	147
Charlotte aux fraises	148
Fondue au chocolat	149
Tiramisu	150
Kouglof	151
Poires au vin	152
Fraisier	153
Galette (des Rois)	154
Pêche Melba	155

LA POÉSIE DANS LA CUISINE

Perle de coco	156
Pancakes	157
Forêt noire	158
Café liégeois	159
Pâtisseries	160
Café gourmand	161
BIBLIOGRAPHIE	163