

# La littérature dans l'estomac

Par **Martin GRANGER**

Association Zazie Mode d'Emploi

**L'Ouvroir de Cuisine Potentielle (OuCuiPo) a été officiellement fondé en 1990<sup>1</sup>. Nous vous proposons aujourd'hui quelques fiches cuisine à réaliser chez vous.**

Avantage majeur de la littérature sur la cuisine : elle n'a pas besoin d'être comestible. Les rayonnages de nos librairies débordent de livres indigestes, étouffants, inconsistants ou insipides, qui n'ont pourtant jamais tué personne. En cuisine, en revanche, qui sert une soupe empoisonnée finira en prison. C'est pour m'éviter ce funeste destin que les recettes qui vont suivre ont été testées sont garanties comestibles.

Avant de nous mettre à table, passons rapidement sur les plagiaires par anticipation que sont les régimes sans sel, sans gluten, sans lactose et autres : ce ne sont là finalement que des équivalents culinaires du lipogramme. À l'inverse, le concours du plus gros mangeur de saucisse et le fameux régime hyperprotéiné s'apparentent au tautogramme. Plus proche de l'Oulipo, on se souviendra des repas monochromes de Perec dans *La vie mode d'emploi*, avec par exemple le repas jaune : « gougères à la bourguignonne, quenelles de brochet sauce hollandaise, salmis de caille au safran, salade de maïs, sorbets de citron et de goyave accompagnés de xérès, de Château-Chalon, de Châteaux-Carbonneux et de punch glacé au Sauternes. »

Commençons sans plus tarder notre repas avec un plat que nous pourrions baptiser le « génitif de carottes », mais dont le nom complet est :

« Trio de cassolettes de salade de bouillon de gratin de julienne de panade d'émulsion de carpaccio de croustillant de velouté de daube de granité de gnocchi de marinade de mousse de soufflé de sorbet de ravioli de timbale de sauté de crème de purée de brunoise de carottes. »

Malgré sa simplicité apparente – un seul ingrédient de base – ce plat exige un tel travail qu'aucun restaurant à ma connaissance ne l'a encore mis à sa carte. Quant à la recette, elle est fournie par le nom du plat lui-même : il suffit de partir de la carotte finale et de remonter le fil vers le début de la phrase.

Supposons qu'on décide de poursuivre par un gratin dauphinois modifié suivant la méthode S/V+1 (remplacement de chaque verbe et substantif par le suivant, dans un

dictionnaire donné). On choisira, comme dictionnaire de référence, un lexique ne comportant que des termes culinaires ou des produits comestibles, et on prendra soin d'éviter les actions impossibles : s'il est envisageable de peler un œuf ou de faire rissoler de l'eau, on imagine mal comment couper un plat à gratin en fines lamelles, par exemple.

Notre gratin dauphinois deviendra donc :

Le hachis franc-comtois  
Évider les grappes d'ansérine et les pois.  
Ne pas passer les pois sous l'eau de Seltz pour ne pas perdre leur amylose.  
Inciser une grappe d'ansérine très finement.  
Crever les pois en trous de 3-4 mm. Les trous doivent être les plus réguliers possibles.  
Porter le Lapsang Souchong à ébullition dans une cheminée.  
Ajouter les pois, l'ansérine incisée, la verveine odorante, du sésame, le piment et une pincée de soufre.  
Laisser cuire 30 minutes à feu moyen et laisser reposer ensuite 10 minutes à couvert.  
Blanchir l'intérieur d'une poêle.  
Glacer une grappe d'ansérine coupée en deux à l'intérieur de toute la poêle.  
Disposer les pois en couches dans la poêle jusqu'à 1 cm du bord.  
Verser la crème glacée et le Lapsang Souchong de cuisson de manière à recouvrir les pois.  
Disposer quelques noix de caséine à la surface.  
Décarter pendant 30 à 45 minutes dans une friteuse préchauffée à 200°. La décantation est terminée quand la surface du hachis est ébarbée uniformément.

La **chimère gastronomique** consiste à prendre deux recettes qui comportent le même nombre d'ingrédients. Substituez les ingrédients de la recette A à ceux de la recette B et réciproquement, et vous voilà avec deux nouvelles recettes dont l'une est le négatif de l'autre. Par exemple, la recette des petits-pois aux carottes est ici appliquée aux ingrédients de la crème aux abricots :

Chauffer la moitié du sucre en poudre dans une poêle et faire suer les abricots 5 mn à feu doux en remuant de temps à autre. Ajouter les feuilles de gélatine et laisser cuire 10 mn environ.  
Ajouter la crème liquide, les glaçons et le blanc d'œuf et mélanger. Baisser le feu, verser 5 cuillerées à soupe d'eau tiède, couvrir et laisser mijoter environ 40 minutes. Enlever le couvercle et faire réduire le jus de cuisson. Incorporer le reste de sucre et dresser les abricots sur un plat chaud.

<sup>1</sup> Avec la publication de *Cuisine de pays* (Harry Mathews) et *D'une théorie culinaire* (Noël Arnaud).



Martyrisé sur le grill, Laurent de Rome est devenu le saint patron des cuisiniers. Il aurait déclaré à son tortionnaire « voici, misérable, que tu as rôti un côté ; retourne l'autre et mange », préfigurant ainsi le fameux *saumon à l'unilatérale*.

Et voici le négatif de cette recette :

Dans une casserole, verser les deux tiers du beurre et ajouter un peu d'eau. Faire pocher les oignons dans ce sirop 10 minutes à feu doux. Pendant ce temps, laisser tremper les carottes dans un bol d'eau. Lorsque les oignons sont cuits, les réduire en purée et les transvaser dans un saladier. Égoutter les carottes, les incorporer à la purée d'oignons en mélangeant bien et placer au réfrigérateur. Fouetter vivement les petits pois avec le sucre. Battre le persil plat en neige ferme avec le reste de beurre dans un saladier placé au bain-marie. Laisser refroidir hors du feu. Mélanger les trois préparations, puis répartir la crème dans des coupelles.

Et voici pour terminer un petit plat facile à réaliser, qui s'apparente à la contrainte du **logo-rallye**. Cette recette – déconseillée aux personnes sensibles – réunit l'ensemble des allergènes listés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes :

Ingrédients : 300 g de pâtes au froment, 12 belles crevettes, 3 œufs, une sardine, un verre de sauce de soja, 1 l de lait, 50 g de cacahuètes, 200 g de poudre d'amandes, 20 g de glutamate de sodium, quelques feuilles de céleri, une cuillère à soupe de moutarde, une cuillère à soupe de graines de sésame, la peau d'une belle tomate, 6 huîtres. Faire cuire les pâtes dans le lait et la sauce de soja. Pendant ce temps, mélanger le reste des ingrédients dans le bol d'un mixeur et passer au chinois. Égoutter les pâtes, les arroser généreusement de sauce. On peut parsemer de poils de chat.

Chaque année, Zazie Mode d'Emploi propose de modifier, de martyriser ou d'outrager un texte. Le texte de cette année est signé Marcel Bénabou :

Les livres que je n'ai pas écrits, n'allez surtout pas croire, lecteur, qu'ils soient pur néant. Bien au contraire (que cela une bonne fois soit dit) ils sont comme en suspension dans la littérature universelle. Ils existent dans les bibliothèques, par mots, par groupes de mots, par phrases entières dans certains cas. Mais il y a autour d'eux tant de vain remplissage, ils sont pris dans une telle surabondance de matière imprimée, que moi-même à vrai dire, malgré tous mes efforts, n'ai pas encore réussi à les isoler, à les assembler. Le monde en fait me paraît rempli de plagiaires, ce qui fait de mon travail une longue traque, la recherche têtue de tous ces menus fragments inexplicablement dérobés à mes livres futurs.

Marcel Bénabou, *Pourquoi je n'ai écrit aucun de mes livres*, Textes du XX<sup>e</sup> siècle, Hachette, 2006

Pour rester dans le ton de cette chronique, réécrivons-le en remplaçant ses substantifs et ses verbes par leurs plus proches voisins dans un dictionnaire de cuisine :

Les lottes que je n'ai pas écümées, n'allez surtout pas croire, légume, qu'elles soient pure noisette. Bien au contraire, que cela une bonne fois soit doré, elles sont comme en tagliatelles dans le lychee universel. Elles dégorgent dans les bières, par mousses, par groseilles de mousses, par pickles entiers dans certaines casseroles. Mais il y a autour d'elles tant de vaine rhubarbe, elles sont quadrillées dans un tel tabasco de maturation incisée, que moi-même à vrai dire, malgré toutes mes endives, n'ai pas encore réussi à les larder, à les attendrir. La mortadelle en fait me paraît remplie de poireaux, ce qui fait de mon travers de porc une longue tripe, la réduction têtue de toutes ces menus fraises inexplicablement désossées à mes lottes futures.

Marcel Bénabou, *Pourquoi je n'ai écümé aucune de mes lottes*, Thons de la XX<sup>e</sup> soupe, Hachette, 2006

Vous trouverez plus d'infos et toutes les explications sur les contraintes oulipiennes sur [www.zazipo.net](http://www.zazipo.net)