

PREMIER SERVICE

*Les entrées froides
ou l'art de l'incipit magistral*





INTRODUIRE L'INTRODUCTION

TENTATIVE D'INVENTAIRE DES ALIMENTS LIQUIDES
ET SOLIDES QUE J'AI INGURGITÉES AU COURS DE
L'ANNÉE MIL NEUF CENT SOIXANTE-QUATORZE



Georges Perec
L'infra-ordinaire

Neuf bouillons de bœuf, un potage aux concombres glacés,
une soupe aux moules.

Deux andouilles de Guéméné, une andouillette en gelée,
une charcuterie italienne, un cervelas, quatre charcutailles,
une coppa, trois cochonnailles, une figatelli, un foie gras,
un fromage de tête, une hure de porc, cinq jambons de Parme,
huit pâtés, un pâté de canard, un pâté de foie gras truffé,
un pâté en croûte, un pâté grand-mère, un pâté de grive,
six pâtés des Landes, quatre museaux, une mousse de foie gras,
un pied de cochon, sept rillettes, un salami, deux saucissons,
un saucisson chaud, une terrine de canard, une terrine de foies de volailles.

Un blinis, un empanadas, une viande des Grisons.

Trois escargots.

Une belon, trois coquilles Saint-Jacques, une crevette,
une croustade aux crevettes, une friture, deux fritures d'équilles,
un hareng, deux huîtres, une moule farcie, un oursin,
deux quenelles au gratin, trois sardines à l'huile,

cinq saumons fumés, un tarama, une terrine d'anguille, six thons, un toast aux anchois, un tourteau.

Quatre artichauts, une asperge, une aubergine, une salade de champignons, quatorze salades de concombres, quatre concombres à la crème, quatorze céleris rémoulade, deux choux chinois, un cœur de palmier, onze assiettes de crudités, deux salades de haricots verts, treize melons, deux salades niçoises, deux pissenlits au lard, quatorze radis beurre, trois radis noirs, cinq salades de riz, une salade russe, sept salades de tomates, une tarte à l'oignon.

LES BLINIS DEMIDOFF



Karen Blixen
Le Festin de Babette

Pour 8 personnes

Prép. temps : 3 heures (temps de repos compris)

Temps de cuisson : 15 minutes

½ pain de levure fraîche ou ½ paquet de levure sèche

1 tasse de lait tiède ou chaud mais pas bouilli

1 et ½ tasse de farine, 2 jaunes d'œufs battus légèrement

¼ de tasse de crème épaisse

1 pincée de sel

2 blancs d'œufs battus rapidement presque en neige

1 cuillère à soupe de beurre doux

1 tasse de crème fraîche ou crème aigre (peut-être lait Ribot ou bulgare)

125 grammes de caviar ou plus selon les goûts

1- Dans un grand bol, dissoudre la levure dans le lait. Rajouter 1 tasse de farine et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Couvrir avec un tissu propre dans un endroit tiède pour lever pendant 2 heures.

2- Ensuite faire un puits et mettre les jaunes d'œufs, la crème et la ½ tasse de farine restante. Ajouter le sel et les blancs en neige sans casser les blancs. Couvrir encore et laisser pendant 30 à 40 minutes (il faut que le mélange soit léger).

- 3- Placer un poêlon à fond épais ou une tôle sur le feu moyen et ajouter le beurre. En utilisant une cuillère à soupe, former des blinis d'environ 7 cm avec le mélange obtenu et levé. Mettre plusieurs blinis en même temps dans le poêlon. Les faire dorer de chaque côté. Quand les blinis sont prêts, les mettre sur une plaque chauffante.
- 4- Servir 3 à 4 blinis par assiette avec de la crème fraîche et le caviar.

PREMIER SERVICE

*Les entrées échauffantes
ou l'art d'accomoder ses potages*





LA SOUPE POIREAUX-POMMES DE TERRE *



Marguerite Duras
Outside

On croit savoir la faire, elle paraît si simple, et trop souvent on la néglige. Il faut qu'elle cuise entre quinze et vingt minutes et non pas deux heures – toutes les femmes françaises font trop cuire les légumes et les soupes. Et puis il vaut mieux mettre les poireaux lorsque les pommes de terre bouillent : la soupe restera verte et beaucoup plus parfumée. Et puis aussi il faut bien doser les poireaux : deux poireaux moyens suffisent pour un kilo de pommes de terre. Dans les restaurants cette soupe n'est jamais bonne : elle est toujours trop cuite (recuite), trop « longue », elle est triste, morne, et elle rejoint le fonds commun des « soupes de légumes » – il en faut – des restaurants provinciaux français.

Non, on doit vouloir la faire et la faire avec soin, éviter de l'« oublier sur le feu » et qu'elle perde aussi son identité. On la sert soit sans rien, soit avec du beurre frais ou de la crème fraîche. On peut aussi y ajouter des croûtons au moment de servir : on l'appellera alors d'un autre nom, on inventera lequel : de cette façon les enfants la mangeront plus volontiers que si on l'affuble du nom de soupe aux poireaux pommes de terre. Il faut du temps, des années pour retrouver la saveur de cette soupe, imposée aux

enfants sous divers prétextes (la soupe fait grandir, rend gentil, etc.). Rien dans la cuisine française ne rejoint la simplicité, la nécessité de la soupe aux poireaux. Elle a dû être inventée dans une contrée occidentale un soir d'hiver, par une femme encore jeune de la bourgeoisie locale qui, ce soir-là, tenait les sauces grasses en horreur – et plus encore sans doute – mais le savait-elle? Le corps avale cette soupe avec bonheur.

Aucune ambiguïté; ce n'est pas de la garbure au lard, la soupe pour nourrir ou réchauffer, non, c'est la soupe maigre pour rafraîchir. Le corps l'avale à grandes lampées, s'en nettoie, s'en dépure, verdure première, les muscles s'en abreuvent.

Dans les maisons l'odeur se répand très vite, très fort, vulgaire comme le manger pauvre, le travail des femmes, le coucher des bêtes, le vomi des nouveau-nés. On peut ne vouloir rien faire et puis, faire ça, oui, cette soupe-là : entre ces deux vouloirs, une marge très étroite, toujours la même : le suicide.

LA SOUPE À LA BROCHETTE



Hans Christian Andersen

Contes, « La Soupe à la brochette »

Moi, continua la troisième souris, je ne suis pas allée chercher des renseignements à l'étranger; je suis restée dans notre pays, qui en vaut bien un autre et où l'on trouve tout ce qu'on veut. J'ai tout tiré de mon propre fonds, de mes longues réflexions. Voici ce que j'ai trouvé : Placez une marmite sur le feu; bien. Versez-y de l'eau, encore plus, tout plein jusqu'au bord. Voyons maintenant, activez bien le feu. Du bois, du charbon : il faut que cela cuise à gros bouillons. C'est cela ! Le moment est venu. Jetez-y la brochette. Dans cinq minutes ce sera prêt. Il ne manque plus qu'une chose. Que notre gracieux souverain daigne remuer le liquide bouillant avec son auguste queue, pendant deux minutes au moins; mais, pour que le régal soit parfait, il faut bien tourner une minute de plus.

« Faut-il que ce soit justement ma queue ? demanda le roi.
– Oui, sire ! répondit la souris. Les queues de vos sujets n'ont pas cette vertu unique dont est douée celle de Votre Majesté ! L'eau continuait à bouillonner bruyamment. Le roi s'approcha de la marmite avec l'air le plus digne et le plus courageux qu'il put prendre, et étendit sa queue en rond, comme quand les souris écrèment un pot à lait, pour ensuite lécher leur queue. »

Mais à peine eut-il ressenti la chaleur et la vapeur, qu'il sauta en bas du foyer et s'écria :

« Oui, c'est bien cela ! c'est la vraie recette. Tu seras la reine. Quant à la soupe, nous la préparerons une autre fois, quand nous célébrerons nos noces d'or. » Alors, en l'honneur de ce beau jour, nous en régalerons à gogo tous nos pauvres pendant une semaine. Et le mariage fut aussitôt célébré en grande pompe. Lorsque tout fut mangé et bu, et que chacun s'en retourna chez soi, plusieurs souris, entre autres les amies et parentes des trois évincées, marmottaient entre elles :

« Ce n'est pas là du tout de la soupe à la brochette ; c'est de la soupe à la queue de souris. »

Quant aux récits qu'elles avaient entendus, elles trouvaient telle aventure intéressante, telle autre insipide et mal racontée. De même, lorsque l'histoire se répandit dans le monde, les avis furent très partagés ; les uns la déclaraient amusante, d'autres n'y voyaient que des fadaises. Enfin la voilà telle quelle : la critique, en général, n'est que de la soupe à la brochette.