

HORS-D'ŒUVRE



Amis lecteurs, *buveurs très illustres*, chatouillés de la panse, c'est à vous que nous proposons ce voyage enjoué au pays de la gastronomie, définie par Brillat-Savarin comme « *Tout ce qui se rapporte à l'homme en tant qu'il se nourrit* ». Le repas des Français fait partie du patrimoine immatériel de l'humanité, aussi allons-nous vous conter un bout de son histoire.

Sur le chemin, plusieurs étapes. Pour commencer, nous irons hirsutes chez mammouth s'enfler de chasses sanguinaires et de récoltes lapidaires. En suivant, le torse oint d'huile d'olive pressée à froid, nous irons banqueter chez les antiques. Puis, de jambons en jambons, de fromages en saucissons, sur de fiers destriers, nous cheminerons jusqu'à la table carrée des chevaliers ronds comme des pelles, pour courtiser les damoiselles, troussez les damoiseaux et leur saint Graal, ouïr les troubadours, voir leurs choses médiévales, celles qui vont du v^e siècle à l'an de grâce 1492. Certes la phrase est trop longue, mais la vie est trop courte, non ? Titubant, trotinant, roulant de fraises en fraises, d'auberges en tavernes, de queux en

gueuses, la truffe au vent, le foin en avant, nous ferons halte à la Devinière, chez Rabelais. Le bon François nous dévoilera alors l'élégance de sa grivoise Renaissance. De pommes en poires, de tomates en cerises, tout bouclés et poudrés comme des forçats talqués de poivre blanc, au son des violes de gambe, nous sautillerons en farandole dans les jardins de Louis XIV, aux XVII^e et XVIII^e siècles. Molière, Voltaire, Rousseau... le rein dans la marmite, le nez dans le ruisseau. Dernière halte au pays du ça ira, ça ira, ça ira...

Là, une seule question: aimez-vous la tête de veau? Coupez ce qui dépasse. Des sans-culottes aux molécules, de Victor Hugo à Master Chef, on dînera au presque parfait...

Bons vins, bons ventres, jamais en vain dans l'antre !





La saucisse du pape Léon X



Ingrédients

Une belle cervelle de veau

un peu de lait

un œuf

un poulet

un faisan

une perdrix

de la farine

une truffe noire

du saindoux

un bouquet d'œillets.

- Pour préparer une saucisse pour chaque personne, passez une cervelle de veau au tamis et mélangez-la avec un peu de lait.

- Désossez et hachez finement la chair d'un poulet, d'un faisan et d'une perdrix.

- Mélangez-la avec la cervelle au lait puis ajoutez un œuf, de la farine, et des lamelles de truffes noires.

- Là, sur un papier couvert de farine, modelez-la en forme de saucisse d'un mètre de long.

- Laissez-la reposer sur une plaque de marbre durant un jour et une nuit.

- Puis, faites-la chauffer dans de la graisse de porc et servez-la avec un bouquet d'œillets.

- « Comme je l'ai dit, c'est une recette de saucisse pour une personne mais quand je l'ai mangée à la table de Sa Sainteté, la saucisse de Sa Sainteté était deux fois plus grande que la mienne et que celle de n'importe qui d'autre. »

Léonard de Vinci, XVI^e siècle

LA CUISINE DES MOLÉCULES



La cuisine du xx^e siècle est appelée ainsi pour ne pas la confondre avec la cuisine des siècles qu'elle précède en amont de son aval. Voici quelques-unes des fameuses spécialités de l'époque :

Rillettes à la listéria

Vache-folle aux prions

Veau hormoné lyophilisé

Cheval-bœuf sauce antibiotique

Porc au ténia

Tortilla d'oiseaux Totalement mazoutés

Thon à la Fukushima

Saumon au mercure bio

Poulet chloré à la grippe aviaire

Faux Emmental protéiné sans lait

Sorbets colorés à la cochenille

Cocktail de fruits aux pesticides

Table



HORS-D'ŒUVRE	7
LA CUISINE DES CAVERNES	9
LA CUISINE DES PHARAONS.....	17
LA CUISINE DES GRECS.....	25
LA CUISINE DES ROMAINS.....	35
LA CUISINE DES GAULOIS	45
LA CUISINE DU MOYEN ÂGE	51
LA CUISINE DE RABELAIS.....	61
LA CUISINE DU ROI-SOLEIL	71
LA CUISINE DES SANS-CULOTTES	81
LA CUISINE DES MOLÉCULES	93
LE MOT DE LA FAIM.....	107