

CHEFFE OUICHEFFE

Popote littéraire

ou l'art de bien manger au Basson
pour festoyer sans modération

Éditions
du Basson

LES SOTS DE L'ANGE

*Nous avons le devoir de faire
circuler les recettes,
de les partager.*

*C'est ce que nous allons faire
dans cet ouvrage,
à l'inverse des journalistes
de Détective...*

Cheffe Ouicheffe



Introduction

(...) l'utilisation du terme «déguster» pour décrire l'action d'apprécier un met fin ou un vin, est particulièrement erronée. On devrait dire, et je m'y emploie depuis: GUSTER.

(...) goût vient de guster, ou guster, et pas le contraire qui serait déguster. C'est assez étonnant vu que le mot «dégoûter» existe bien et est utilisé par beaucoup pour qualifier ce qu'ils ressentent en écoutant quelque candidat OU membre du jury de «The Voice» chanter pendant plus de trente secondes.

Donc, si nous comprenons tous le sens de «dégoûter», pourquoi utiliser le même mot, épelé différemment pour indiquer le contraire? Il faut bannir définitivement le mot «déguster» de nos vocabulaires.

Il faut donc juste dire GUSTER et aussi, guster juste, en choisissant de ne goûter que les choses qui le méritent.

GUSTONS désormais ensemble, soyons des gustateurs, allons à des gustations, claironnons que nous aimons ensemble guster de bonnes choses et partageons-les dans de grandes festes bacchantales et gustatives!

La Grosse chronique (Vol II) - Philippe Genion

Le mot des éditeurs

Guste, gustons, gustez donc... rien à ajouter!

DES TONNES
DE PLASTIQUE
DANS LES OCÉANS...



LES SUSHI CALIFORNIENS OU MAKI « INVERSÉS » DE FRANK

Je dépose mon sac et celui de madame Gardner au pied de la fenêtre, dans le pli des rideaux, et constate que tout autour est parfaitement bien rangé, voire arrangé pour me plaire. Un lampadaire fait scintiller deux verres à pied vides. Juste à côté, une bougie commence à peine à se consumer sous un bonzaï. Les rideaux sont tirés et les coussins, dans le canapé, disposés de manière symétrique, genre pub IKEA. Dans la cuisine, ça ne sent pas la cuisson mais ce n'est pas pour autant que nous irons au restaurant ce soir : une table ronde aux couleurs nippones est garnie d'assiettes, de bols et de couverts. Et discrètement, alors que Frank me parle de la canicule de ces derniers jours, je repère un bon de commande de chez Sushi-time sous une serviette*. Merde! Je camoufle ma déception derrière un sourire synthétique. Comme je suis passée professionnelle à ce petit jeu-là, il ne remarque rien et nous passons à autre chose.

LARA GARDNER A DISPARU d'Hélène Delhamende

*Il est con ce Frank! Si tu veux pécho, prépare amoureusement de vrais sushis avec tes petites mimines OU débarrasse-toi de ce vilain ticket de caisse tout de suite!

La recette

1/2 avocat - 1/4 concombre - 1 boîte de crabe ou 8 bâtonnets de surimi (oui, oui, ça va on sait, c'est pas bien... mais c'est facile!) ou 150 g de saumon cru ou fumé - 2 feuilles de nori (algues) coupées en 2 (donc 4)
- Sésame - 125 g de riz rond - 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz - 1/2 cuillère à café de sel -
Wasabi - Sauce soja

Rince le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire. Laisse égoutter.

Fais cuire le riz dans 15 cl d'eau : porte à ébullition 2 minutes et laisse gonfler 10 minutes à petit feu couvert. Laisse refroidir.

Fais bouillir le vinaigre de riz avec le sucre et le sel. Laisse refroidir. Incorpore l'assaisonnement au riz.

Émince en fines et longues lamelles le concombre et l'avocat.

Étale 1 cm de riz sur chacune des feuilles de nori.

Saupoudre de graines de sésame.

Retourne la feuille de nori (pour que le riz se retrouve à l'extérieur du rouleau) et étale un peu de wasabi.

Garnis avec le concombre, l'avocat et le crabe, puis roule pour former le rouleau (plus facile* avec un makisu : natte de bambou à rouler).

Coupe chaque rouleau en 8.

Déguste accompagné de wasabi, de sauce soja pour tremper les rouleaux et de gingembre au vinaigre.

**plus facile à dire surtout.*

Conseil

Mais enfin, planque ce satané ticket de caisse, PLANQUE-LE!

LE TARTARE DE BŒUF SAMBAL OELEK DE MARCEL ET SA MAMAN

Là, tu ne te démonte pas, tu lui réponds qu'il aille déjà te chercher une Stella 33cl et une bouteille de bourgogne blanc, un grand cru classé qui pète plus haut que son cul et que t'as repéré à la carte. Le gars est transfiguré, il te lèche-rait les orteils s'il te venait seulement à l'idée de les sortir de tes godasses.

Et deux tartares de bœuf sambal oelek, mon petit chéri, merci! que tu ajoutes pour lui river le clou.

LES BIENHEUREUSES d'André Lalieux

La recette

2 c. à soupe de jus de citron - 2 c. à soupe de moutarde de Dijon -
1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne - 1 jaune d'oeuf - 1 c. à soupe
de câpres, égouttées et hachées - 2 c. à thé de sambal oelek -
¼ tasse d'huile d'olive - 700g d'intérieur de ronde de bœuf très frais
(non attendri) - persil plat ciselé - ciboulette ciselée -
échalote hachée finement.

Dans un grand bol, mélange le jus de citron, les moutardes, le jaune d'oeuf, les câpres et le sambal oelek. Ajoute l'huile en filet en fouettant continuellement. Rectifie l'assaisonnement.

À l'aide d'un couteau, hache finement la viande. Ajoute la vinaigrette, les herbes et l'échalote à la vinaigrette. Sale, poivre et mélange bien. Si désiré, ajoute du sambal oelek au goût.

Suggest... Obligation!

En accompagnement: des frites, des frites, des frites, sinon c'est même pas la peine (voir page 48).

LES NOUNOURS EN CHOCOLAT DE FRANCKIE

Alors j'ai découvert les plaisirs de la nourriture. J'introduisais dans ma bouche tout ce qui était comestible, en énorme quantité, avec une préférence marquée pour les ours en chocolat que j'engloutissais par équipe de cinq jusqu'à ce que mes joues soient au bord de l'explosion. Remplir le vide, est-ce que tout le monde fait ça? Y-a-t-il d'autres façons de s'y prendre? Et comment éviter les fuites quand il y a des trous partout? Remplir le vide, c'est mission impossible.

J'AI PAS TUÉ GÉRARD, ENFIN JE CROIS... de Laurence Kleinberger

La recette

La recette? Bof bof! Trop difficile à faire.

Petit conseil

Rends-toi au supermarché le plus proche, il y en a plein les rayons. Ou plutôt non, rends-toi dans un tout petit commerce de proximité! Oui, soutenons les petits commerçants. Et s'ils n'ont pas de nounours en chocolat fais comme Frankie, gawe-toi de tout ce que tu pourras trouver (ou achète un livre, tiens!).

N.B.

Tu peux évidemment te gaver de légumes mais nous, on trouve ça nettement moins jouissif.

LES LINGUINE À L'AIL DE BRUNO

Pasta e vino, se dit-il en allumant les lumières de la maison et la télévision. Il mit immédiatement une casserole d'eau salée à chauffer et sortit du frigo de quoi préparer une sauce minute: pâte d'ail - «C'était au soir de la pâte d'ail», ne put-il s'empêcher de chantonner, comme chaque fois que ce pitoyable jeu de mots lui venait en tête, c'est-à-dire, chaque fois qu'il prenait le pot -, piments à l'huile, feuilles de basilic, tomates cerises, dés de mozzarella, tranches de prosciutto, parmigiano reggiano et une capsule de safran. Il sifflota de contentement en ouvrant une bouteille de Sangiovese tout en se servant, en guise d'apéritif, un Verdicchio bien frappé qui l'attendait depuis deux jours au frigo. Le JT se terminait sur la RTBF et il n'en avait rien capté. Bientôt, les linguine furent cuites et Bruno se servit une belle assiette avant d'aller s'installer devant la télé pour savourer ce souper bien mérité.

LA FILLE DU TRIANGLE de Franco Meggetto

La recette

Ben, tout est écrit ci-dessus... on ne peut pas faire mieux!

Suggestion

Juste pour le plaisir de te donner envie de coquilles Saint-Jacques à la truffe, de tagliolini, d'involtini et de roulades de bœuf farcies au gorgonzola... on te donne rendez-vous p.81-82 de *La fille du Triangle*.

Et puis aussi... «Après le petit café, très ristretto d'ailleurs, et la grappa de Bassano, une merveille de Vénétie, terre des ancêtres de Bruno, les deux policiers quittèrent le resto, le ventre plein, les papilles apaisées et les paupières un rien pesantes.»

Et après ça, ne nous dis pas que tu n'as pas faim... même si tu es vegan!

LA POUPÉE AU MICRO-ONDES

Maman m'a dit un jour gentiment
Savoir faire à manger, c'est important
Tu vas apprendre à cuisiner
Ce soir c'est toi qui fait le dîner
Pour faire plaisir à maman
J'ai choisi un ingrédient
Que j'ai placé dans le four
Sans rien mettre autour

LA POUPÉE AU MICRO-ONDES de Dominique Watrin

La recette

1 poupée – un micro-ondes – un plat (facultatif)

Prend une poupée (la préférée de ta petite sœur, par exemple, sinon c'est moins bon).

Mets-la dans un plat ou directement sur le plateau du micro-ondes.

Fais tourner 3 minutes à puissance maximale.
C'est prêt!

Suggestion

Pense à bien ventiler la cuisine pour ne pas te faire de mal avec des inhalations malencontreuses.

Bonne nouvelle

Tu peux remplacer la poupée par une petite voiture, un chien... (en peluche hein!), un livre (de préférence plastifié), des legos,...

La recette fonctionne aussi avec autre chose que des jouets.

Très bonne nouvelle

Si tu n'as pas de micro-ondes, tu peux utiliser un four traditionnel. Ça prendra juste un peu plus de temps (compte 30 minutes à 180°).



LES BONNES MANIÈRES SE PERDENT!

DÉJÀ PARU AUX ÉDITIONS DU BASSON

SILENCE DANS LES RANGS, Pierre Mathues (Coll. Spectacles, 2009)
BRUIT DE FEUILLES, D. Watteyne et P. Zimmerman (Coll. Tandem, 2010)
DANSES A CHARLEROI, Collectif (Coll. Tandem, 2010)
ABÉCÉ D'AIRE DE JEUX, Collectif (Coll. Tandem, 2010)
REGARDS, Collectif (Coll. Tandem, 2010)
UN HOMME VENU DES ABRUZZES, A. Scatozza (Coll. Ma vie est un Roman, 2012)
LA GROSSE CHRONIQUE, Philippe Genion (Coll. Osons, 2012)
LÉTTRES À POLLY, Philippe Wanufel (Coll. Ma vie est un roman, 2013)
HUMEURS BELGES, Philippe Genion (Coll. Osons, 2013)
RUQUIER, IL EST SYMPA ?, Alain Doucet (Coll. Roman, 2013)
AMINA G., LA VOIE DE MAHOMET, Eddy Piron (Coll. Roman, 2013)
DOURBES, 3 000 ANS RACONTENT, Daniel Gaye (Coll. Histoire, 2013)
NIMADEA [1] LE MAÎTRE DES PIERRES, Kate VDK (Coll. Fantastique, 2013)
CHARLEROI, TA VILLE, F. Dujeu et M. Bauwens (Coll. Charleroi on the road, 2014)
L'AFFAIRE OUBLIÉE DE CHARLEROI, GOZÉE AOÛT 1914, Ph. Wille (Coll. Histoire, 2014)
L'AGENCE BDS [1] LES VIPÈRES SONNENT, Joëlle-Etienne (Coll. Peau lard et autres abats, 2014)
RENCONTRES, Collectif (Coll. Nouvelles de concours, 2014)
LE CARNET RETROUVÉ, LOUIS DERMINE RACONTE CHARLEROI EN AOÛT 1914, Louis Dermine et Étienne «Fafouille» Grandchamps (Coll. Histoire, 2014)
101 INSTRUMENTS DE MUSIQUE POUR JOUER À PLUSIEURS QUAND ON EST TOUT SEUL, Dominique Meeùs (Coll. Osons, 2014)
SNCB MON AMOUR, Nancy Vilbajo et François Bouton (Coll. Osons, 2015)
22H22, Denis Daniels (Coll. Roman, 2015)
LE PLUS IMPORTANT, Ziska Larouge (Coll. Roman, 2015)
DE PIERRE ET DE SANG, Maribé (Coll. Peau lard et autres abats, 2015)
LES ÉPROUVÉS, Richard Lorent (Coll. Peau lard et autres abats, 2015)
BLACK COUNTRY, WHITE SPIRIT, Didier Ocula (Coll. Charleroi on the road, 2015)
DÉSOMBÉISSANCES, Collectif (Coll. Nouvelles de concours, 2015)
L'ODYSSÉE DE LA BETTERAVE, Eddy Piron (Coll. Ma vie est un roman, 2016)
LA POUPÉE AU MICRO-ONDES, Dominique Watrin et Florence Weiser (Coll. Enfants Trash, 2016)
52 RECETTES DE CUISINE ANTROPOPHAGIQUE, Dominique Meeùs (Coll. Osons, 2016)
LE CAUCHEMAR, Richard Lorent (Coll. Peau lard et autres abats, 2016)
LA FILLE DU TRIANGLE, Franco Meggetto (Coll. Peau lard et autres abats, 2016)
PIET, Piet Vandenhende et Joëlle Meert (Coll. Ma vie est un roman, 2016)
LES DOUZE MEILLEURES MANIÈRES DE RENVERSER UN GOUVERNEMENT, Collectif (Coll. Nouvelles de concours, 2016)

46 X CHARLEROI, Collectif (Coll. Charleroi on the road, 2016)
CHARLEROI UTOPOORTRAIT, Barbara Maillis (Coll. Charleroi on the road, 2017)
CHARLEROI ARCHIPORTRAIT, Benoit De Clerck (Coll. Charleroi on the road, 2017)
LES ÉPROUVÉS [2] LES NOIRS AVÈNEMENTS, Richard Lorent (Coll. Peau lard, autres abats, 2017)
MEURTRE(S) AU FESTIVAL DU LIVRE DE CHARLEROI, Collectif (Coll. Nouvelles de concours, 2017)
J'AI PAS TUÉ GÉRARD, ENFIN JE CROIS..., Laurence Kleinberger (Coll. Roman, 2017)
LA MALÉDICTION DE DON JUAN, Guy Montois (Coll. Roman, 2017)
41 CM., Alain Doucet (Coll. Roman, 2018)
LES BIENHEUREUSES, André Lalieux (Coll. Basson rouge, 2018)
SUR DEUX FRONTS, GERPINNES, NALINNES, TARCENNE, AOÛT 1914, Philippe Wille (Coll. Histoire, 2018)
LARA GARDNER A DISPARU, Hélène Delhamende (Coll. Peau lard et autres abats, 2018)
CHARLEROI, L'ENQUÊTE LITTÉRAIRE, Guy Delhasse (Coll. Charleroi on the road, 2018)
UN PAILLON SUR LA BRANCHE, collectif (Coll. Nouvelles de concours, 2018)
HULAHUP, Laurent Antonoff (Coll. Basson rouge, 2018)
L'AVENIR DU MONDE EST INSCRIT DANS VOS MAINS, écrits et dits de Jean-Jacques Rousseau, cinéaste, Éveline Scrève (Coll. Charleroi on the road, 2018)
GRAND DESERT HOTEL, Dominique Meeùs et Éric Craps (Coll. Osons, 2018)
BINTCHE DARK, Collectif (Coll. Nouvelles de concours, 2019)
MONS, L'ENQUÊTE LITTÉRAIRE, Guy Delhasse (Coll. Charleroi on the road, 2019)
LE POCHE THÉÂTRE 2000-2019, Bernard Suin (Coll. Charleroi on the road, 2019)
MENACES, Richard Lorent (Coll. Peau lard, autres abats, 2019)
LE JOUR OÙ MON ALZHEI'MÈRE ÉCHAPPA AUX GRIFFES D'UN NAZI CONSTIPÉ GRÂCE À UN TUEUR CROATE À LA COIFFURE ÉTRANGE, Laurence Kleinberger (Coll. Roman, 2019)
J'APPARTIENS À LA RUE, Denis Uvier et Marcel Leroy (Coll. Charleroi on the road, 2019)
LES ÉPROUVÉS 3, MENACES, Richard Lorent (Coll. Peau lard et autres abats, 2019)
VIEILLE PEAU, Christophe Kauffman (Coll. Basson Rouge, 2020)
ODEUR DE BLANCHE, André Lalieux (Coll. Basson Rouge, 2020)
LE FRAGMENT, Collectif (Coll. Nouvelles de concours, 2020)
LA GAZETTE DU 24 AOÛT, Collectif (2020)
LES MANUSCRITS DE TONGRES, Dominique Meeùs et Isabelle Biquet (Coll. Osons, 2020)

DÉJÀ PARU AUX SOTS DE L'ANGE

LE LIVRE DU COVID, Professeur Sourire (Coll. Les Sots de l'Ange, 2020)
CAHIER DE PLAISIRS SOLITAIRES, Maîtresse Daille (Coll. Les Sots de l'Ange, 2020)
POPOTE LITTÉRAIRE, Chef Ouichef (Coll. Les Sots de l'Ange, 2020)