



Desproges, le bon mot de la faim

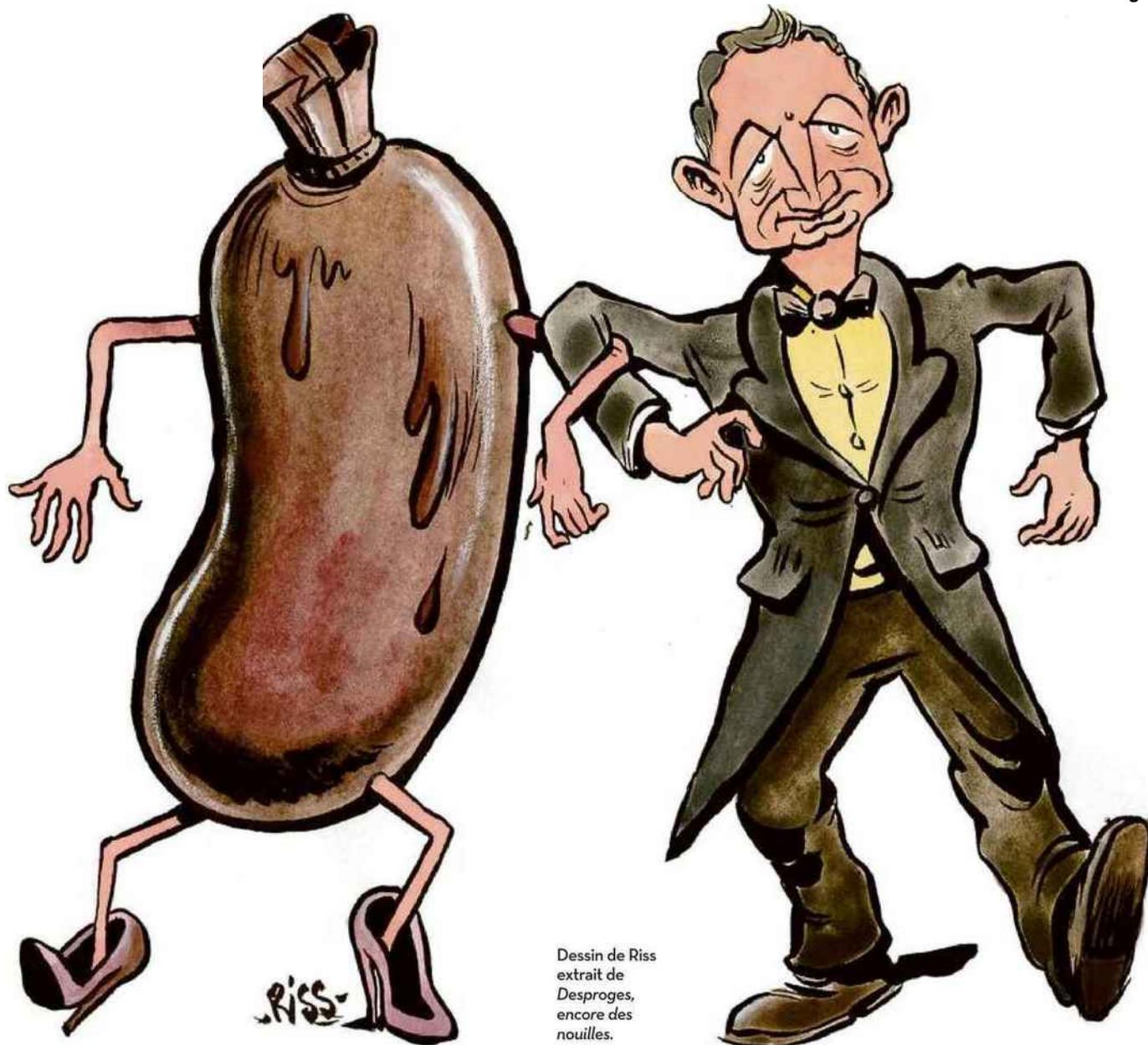
SALÉ «Encore des nouilles» rassemble pour la première fois les chroniques culinaires de l'humoriste. Petite mise en bouche.

Par **JACKY DURAND**

Encore des nouilles : le contrepet, c'est un peu comme le bœuf bourguignon. Encore meilleur réchauffé, quand il exhale tout son fumet d'autodérision. Surtout

quand il émane de celui qui fut l'une de nos plus fines gueules d'humour des années 70-80 : Pierre Desproges (1939-1988). De son vivant, on s'est souvent mis à table en l'écoutant, quand il officiait dans *le Tribunal des flagrants délires* sur France Inter et lors de sa *Minute nécessaire de Monsieur Cyclope* sur France 3, nous délectant de ses détournements de dictons, de ses antithèses, de sa débauche d'épithètes et de son goût pour les expressions désuètes, comme le souligne le trimestriel *Schnock* dans sa savoureuse dernière livraison (1).

Un quart de siècle après sa disparition, Desproges nous revient par le menu de ses chroniques culinaires, *Encore des nouilles*, publiées entre 1984 et 1985 dans *Cuisine et Vins de France* (autant dire la Bible de nos années «poulet aux morilles et au vin jaune») et rassemblées aujourd'hui par les éditions Les Echappés (2) avec une



Dessin de Riss
extrait de
Desproges,
encore des
nouilles.

Aqua simplex

belle fournée de dessinateurs de *Charlie Hebdo*. Autant l'avouer sans hors-d'œuvre: ça fait longtemps que l'on ne s'était pas ainsi pourléché devant un tel fricot d'ironie et de fantaisie autour du «boire et du manger». Il y avait un ton Desproges qui se révèle également une sacrée saveur quand il est question d'assiette et de verre. Capable d'écrire à propos d'un figeac 71, son saint émilion préféré, qu'il est «profond comme un la mineur de contrebasse», «plus long en bouche qu'un finale de Verdi» et que «le rouge de la tomate a la flamboyance des couchers de

soleil d'Istanbul». Desproges n'avait pas seulement le vin musical et la tomate levantine. Il avait le plat long comme son éclectisme et relevé comme sa causticité. «Je suis assez raffiné à table, je peux pendant trois heures faire cuire un petit homard aux légumes et puis le lendemain, j'ai envie d'un vieux Caprice des dieux avec un préfontaines, et il n'y a que ça qui me fera du bien, qui me fera rire le ventre.» Bon appétit avec ces extraits mijotés. ◀

(1) «Schnock», automne 2014, 14,50 €
(2) «Desproges, encore des nouilles», Les Echappés 14,90 €.

«Certes, l'eau est plus digeste que l'amanite phalloïde et plus diurétique que la purée de marrons. Mais ce sont là futiles excuses de drogués. D'autres vous diront que la cocaïne est moins cancérigène que l'huile de vidange. N'en tenez pas compte. Faites comme moi. Ménagez votre santé. Buvez du vin, nom de Dieu! Et quand l'appel sournois et satanique de l'eau viendra tenter l'épiglotte, au hasard d'un égarement fortuit dans le désert des Tartares, ne cédez pas. Ne vous jetez pas à l'eau que le chamelier – tous des dealers – ou l'oasis – toutes des mirages – viendraient à vous procurer.

Serrez les dents. N'oubliez jamais que Bourguet est à moins de 15 000 km de la Tartarie, à vol d'oiseau. Et rappelez-vous que les plus grands criminels de l'histoire ont tous été des buveurs d'eau: Caligula siphonnait les fontaines du Colisée entre deux orgies patriciennes. Napoléon se faisait péter la sous-ventrière à la Vitelloise pour éliminer ses toxines impériales. Quant à Adolf Hitler, contrairement à ce qu'affirment les antinazis primaires, ce n'est pas pour le plaisir de pisser dans la Vistule qu'il envahit la Pologne, mais pour noyer sa tristesse de Chopin à la source claire des ruisseaux varsoviens.»

Maubeuge aux Baléares

«**T**rouver du champagne à Ibiza, hélas, c'est aussi rare que de rencontrer de l'humour sous la mise en plis d'une speakerine. Je veux dire du champagne français, et que celui qui me jugera chauvin continue de se fournir en chablis à Los Angeles. De *supermercado* en *supermercado* et de guerre lasse, je baissai les bras et fis l'emplette de six bouteilles de champagne local. Il faut savoir que les "comestibles" d'Ibiza vendent, entre autres douceurs, un brouillis de cartilages de cochon appelé "foie-gras", avec un trait d'union à la place des truffes, et que le plus grand traiteur de la ville s'appelle Faux-Chon... Ça limite les recherches pour qui veut de l'authentique. Notre orgie

fut sinistre. Le champagne était vert javel. Avant de l'ouvrir, nous crûmes que c'était la couleur de la bouteille, mais non. La mousse qui montait dans les coupes nous rappela irrésistiblement la pub de Gama tous tissus pour nos petits lavages à la main. Au nez, c'était Amora. En bouche, la mâle et rude saveur des collutoires à gingivites nous râpa vigoureusement l'épiglotte, tandis qu'un fumet lourd de couenne fumée nous surprenait les sinus. Ma femme désolée suggéra qu'on y mît du Cointreau pour faire une pousse-rapière. Je dis non. Essayons plutôt du cassis. Rouge et vert, quel beau mélange. Je n'ai pas perdu mon temps à Ibiza. J'ai inventé le kir marron.»

Désarroi culinaire

«**S**achant qu'une plaque de cuisson actuelle mesure au mieux cinquante centimètres sur cinquante, et qu'un plat à paella digne de Valence (c'est-à-dire dans lequel chaque grain de riz a la place de se bronzer sans chevaucher le voisin) a au moins soixante centimètres de diamètre, comment le maître queux des années 80 pourrait-il diable s'y prendre pour faire simultanément cohabiter en ce réduit la susdite poêle, la casserollette pour les petits pois, l'autre poêle à dorer les encornets, le fait-tout pour entrebâiller les coques et les moules, et je ne vous parle même pas de ma poule ? Et le lapin au champagne ? Et le homard aux trois légumes ? Et – pour faire plus humble, bien que

ce ne soit pas mon jour – même le couscous prolétaire aux mornes merguez d'Ile-de-France ?

«Je sais bien la vanité de ce cri de colère à propos d'un sujet dont la futilité ne manquera pas, aux portes de la Troisième Guerre mondiale désormais inéluctable avec le retour des beaux jours, de surprendre l'honnête homme.

«Mais, à l'heure où je vous parle, je viens de me battre avec un cassoulet rébarbatif au-dessus de mon établi à feu tout gaz-électrique ultramoderne. J'ai de la tomate sur la chemise, du poivre dans l'œil et de la couenne dans les cheveux. Et croyez-moi, dans ces cas d'extrême désarroi culinaire, un bon coup de gueule, ça fait du bien.»

Cigale melba

« Cette recette, c'est celle de la cigale melba, un plat que j'ai eu l'occasion d'évoquer sur scène ou à la radio, mais dont j'ai toujours jalousement gardé la recette par devers moi jusqu'à ce jour béni d'aujourd'hui où je vous la livre, à vous, lecteurs de *Cuisine et Vins de France*, qui en êtes seuls dignes.

« Cigale melba pour 6 personnes : comptez une douzaine de cigales (de La Havane, ce sont les meilleures). Enfoncez-les vivantes dans

un teckel que vous aurez préalablement muselé pour éviter les morsures. Jetez le teckel dans un fait-tout avec deux litres d'eau salée. Quand l'eau frémit, le teckel aussi. S'il se sauve, faites-le revenir avec un oignon. A l'aide d'une écumoire, chassez le naturel.

« Attention : s'il revient au galop, ce n'est pas un teckel, c'est un cheval. En fin de cuisson, passez au chinois, ou au nègre si vous n'avez pas de chinois. Servez très vite, ne m'attendez pas. »

Pot-au-feu Marie Croquette

« Prendre une petite Marie bien ferme, de 7 à 8 mois environ, si possible élevée au lait sans hormones, afin d'éviter le goût de poisson. L'œil doit être vif, le cuisseau dodu. Compter 500 grammes par personne, avec os.

« Plongez votre petite Marie dans une cocotte pleine d'eau froide (si elle se sauve, faites-la revenir avec des échalotes.)

« Ajoutez sel, poivre, thym, laurier, hochets, tétines, etc.

Quand l'eau frémit, la Marie aussi. « Liez alors avec 50 grammes de

farine Gallia premier âge, ou 30 grammes de moutarde à moutard.

« Après une demi-heure de cuisson à feu modéré, votre Marie ne doit plus se débattre, et la chair doit être d'un beau rouge vif. Il ne vous reste plus qu'à servir en robe des champs, avec une sauce poulette façon bonne femme, ou en croque-bébé avec sauce biquette.

« Ce plat est connu également sous le nom de "Petite Sucrée". On peut aussi le confectionner avec un Jean-Marie : on obtiendra alors un "Petit Salé". »