

LETEMPS.

SOCIETE
Le Temps | Article

Miscellanées gourmandes

GOUT. Le Britannique Ben Schott publie un deuxième volume de «mélanges», consacrés à la gastronomie.

Patricia Briel
Mardi 16 octobre 2007

En novembre 2005 paraissait un petit ouvrage en français dont le succès allait s'avérer foudroyant et inspirer des éditeurs en mal d'idées: Les Miscellanées de Mr. Schott. Vendu à 200000 exemplaires dans le monde francophone, ce livre est un recueil d'informations éclectiques et hétéroclites sur divers sujets, un inventaire de petits riens amusants.

L'auteur, Ben Schott, un Anglais de 33 ans, a poursuivi sa quête de l'infinitésimal dans le monde de la gastronomie et écrit un second ouvrage, Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott, de même facture que le premier. Après quelques péripéties judiciaires, les Editions Allia viennent de le publier en français. En mai dernier, la maison City Editions a dû retirer du commerce son ouvrage Miscellanées des arts culinaires, reconnu par le Tribunal de commerce de Paris comme un plagiat de la version anglaise du second livre de Ben Schott, dont la parution française était prévue aux Editions Allia pour le mois d'octobre.

C'est donc l'original que l'on a aujourd'hui en mains. Les mélanges de Ben Schott offrent une délicieuse errance au pays de la gastronomie, parsemée de détails cocasses et souvent instructifs. Cette fricassée de renseignements variés et jamais insipides devrait plaire aux amoureux de la bonne chère et à tous les curieux des us et coutumes culinaires.

Il y a l'utile: la température de service des vins, la valeur calorique de certains aliments, la liste des restaurants bénéficiant des trois étoiles Michelin, la nomenclature des bouteilles de vin, etc. Il y a l'agréable: la recette du cake d'amour, de quelques cocktails, des citations d'auteurs. Et il y a l'insolite, qui fait tout le sel de ces Miscellanées: le plan de table d'une famille amish, les équivalences gustatives de la chair de certains animaux et insectes (la punaise d'eau géante aurait le goût du gorgonzola et le boa constrictor du veau), la composition du dernier

repas des condamnés à mort du Texas ou encore l'amour démesuré de François Mitterrand pour les ortolans. Morceaux choisis.

- Mastication macabre

Selon une superstition attestée en Europe centrale de la fin du Moyen Age au XVIIIe siècle au moins, les morts fraîchement inhumés continueraient de mastiquer dans leur tombeau, dévorant tout ce qu'ils y trouvent – leur suaire et même certaines parties de leur cadavre: les villageois transylvains se plaignaient d'entendre des bruits de mâchonnements dans les cimetières.

- Le régime de Gandhi

Le régime quotidien de Gandhi d'après une lettre de 1929 à Young India: 8 tolas de germes de blé; 8 tolas de verdure, pilée; 8 tolas d'amandes douces réduites en pâte; 6 citrons amers; 2 onces (57 g) de miel.

- Nombre idéal de convives

Selon le polygraphe romain Varron, approuvé par Lord Chesterfield, Kant et Thomas de Quincey, le nombre des convives à un dîner ne doit pas être inférieur au nombre des Grâces (3) ni supérieur au nombre des Muses (9).

- Gueule de bois

Depuis que l'on s'imbibe d'alcool et que l'on en subit les effets secondaires, une quête presque alchimique s'est engagée pour découvrir l'antidote suprême contre la gueule de bois. Le principe homéopathique qui veut que le mal soit guéri par le mal (similia similibus curantur) est à la base de la plupart des remèdes, qui vont du cognac bu d'un trait au Bloody Mary épicé. Voici la recette de quelques antidotes plus élaborés:

«Le docteur». Œuf cru, cognac ou xérès, sucre, lait frais.

«Le charbonnier». Faire fondre du beurre au bain-marie, mélanger une cuillère à café de sauce Worcestershire, la même quantité de jus d'orange, une pincée de poivre de Cayenne et environ un demi-verre de porto vieux. Faire dorer des toasts et les tremper dans cette mixture.

«La cure balnéaire». Une série de bains, alternativement glacés et le plus chaud qu'on peut supporter. [...]

- Manger du chien

Il existe nombre de façons d'apprêter la viande canine, même si le risque de trichinose rend impérative une cuisson poussée.

A Hawaï et à Samoa, on faisait cuire les chiens dans des fours creusés dans le sol après leur avoir brûlé les poils à l'aide de pierres chaudes. Les Chin de Birmanie farcissaient leurs chiens de riz avant de les faire bouillir. [...] Les Suisses ont longtemps apprécié une sorte de carpaccio de viande de chien séchée (gedörrtes Hundefleisch).

- Citations sur le vin

«Si Dieu défendait de boire, aurait-il fait ce vin si bon?» Maréchal de Richelieu.

«Bacchus: divinité complaisante, inventée par les Anciens pour excuser leurs ivresses.» Ambroise Bierce.

«Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'homme a fait le vin.» Victor Hugo.

- Barrière de rösti

Originaires de Zurich ou du pays bernois, les rösti (galettes de pommes de terre bouillies, râpées et rôties avec des oignons ou des lardons) marqueraient l'invisible frontière culturelle entre Suisse alémanique et romande: il est déjà significatif qu'on parle ici de «barrière» de rösti, là de «fossé» (Röstigraben).

- La règle de vie de Churchill

Découvrant que son voisin de table, le leader arabe Ibn Séoud, s'abstenait de fumer et de boire de l'alcool pour des motifs religieux, Churchill déclara: «Je me dois de signaler que ma règle de vie prescrit, comme un rite absolument sacré, de fumer des cigares et de boire de l'alcool avant, après, et s'il en est besoin pendant tous les repas, comme aussi dans les intervalles qui les séparent.»

- Astronomie/ gastronomie

Le mot gastronomie a été forgé par un poète obscur, Joseph Berchoux, en 1800. Il s'agissait d'abord d'un calembour: ce néologisme servait de

titre à la parodie d'un poème didactique intitulé L'Astronomie. Brillat-Savarin s'est souvenu de ce lien originel entre astronomie et gastronomie: «La découverte d'un mets nouveau fait plus, pour le bonheur du genre humain, que la découverte d'une étoile.»

Ben Schott, *Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott*, Editions Allia, 160p.

© Le Temps, 2007. Droits de reproduction et de diffusion réservés.