

Tout simplement!

Chrystine Brouillet

Volume 2, Number 2, Winter 2006

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/10836ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les éditions Entre les lignes

ISSN

1710-8004 (print)

1923-211X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Brouillet, C. (2006). Tout simplement! *Entre les lignes*, 2(2), 12–12.

Tout simplement !



Autrefois, dans la famille Barnes, aucun homme n'essayait de cuisiner, c'était exclusivement l'affaire des femmes, mais les choses ont heureusement changé et Julian Barnes s'est installé devant un fourneau, armé d'ustensiles divers (dont certains totalement inutiles), après avoir lu, potassé, disséqué des dizaines d'ouvrages de cuisine. Le romancier nous livre dans son récit ses trouvailles, ses enthousiasmes, ses colères, ses déceptions et ses triomphes avec un humour qui nous fait rire aux larmes et une lucidité décapante, paradoxalement rassurante : ce livre a été écrit pour déculpabiliser les angoissés, les trop sérieux, les laborieux, les pointilleux qui ont des sueurs froides en cuisant un risotto ou une tarte Tatin (fortement déconseillée). Julian Barnes se définit lui-même comme un obsessionnel anxieux qui ne peut s'empêcher de se poser des questions aussi graves que celles-ci : quand on parle d'un oignon moyen, quel poids devrait-il peser ? Et si l'auteur d'une recette indique une cuillerée bombée, de quoi parle-t-il exactement ? Que signifie précisément une poignée de fines herbes ? Il s'interroge également sur les livres de cuisine et soutient qu'il ne faut surtout pas acheter un bouquin pour ses photos, car on n'arrive jamais à reproduire les plats tels qu'ils nous apparaissent (après le travail du styliste culinaire...), et suggère d'ajouter aux indications qui précèdent une recette : 4 convives, 1 h 15 de préparation, 30 minutes de cuisson, un degré de risque de dépression qui réconforterait le cuisinier amateur, le prévenant d'un éventuel échec. Échec qui lui sera bien évidemment pardonné ; l'important étant d'essayer, de persévérer et de ne pas s'obliger à recommencer un plat raté. Pourquoi ne pas s'en tenir à ceux qu'on réussit ? Un style tout en finesse, des descriptions savoureuses, des conseils amusants ; un vrai régal !

On peut supposer que Julian Barnes apprécierait l'ouvrage de Michèle Serre sur les produits du marché au Québec, car cette

encyclopédie a été visiblement écrite pour nous simplifier la vie : les 162 produits répertoriés font chacun l'objet d'une fiche où l'auteure, après quelques lignes sur l'histoire de l'aliment, nous indique ses propriétés médicinales, sa valeur nutritive, comment et quand l'acheter, le conserver, le préparer, le cuisiner. Si l'ail, le lapin ou le canard nous sont familiers, la livèche et la mélisse le sont moins, tout comme le topinambour et la chicorée, le sanglier ou les clovisses : c'est un plaisir de les découvrir et de saliver en lisant les recettes concoctées par des chefs qui œuvrent dans toutes les régions du Québec, et dont les réputations dépassent largement nos frontières.

D'autres chefs, tout aussi prestigieux, ont accepté de prêter leur concours à François Chartier, et leur complicité est un des atouts du dernier ouvrage de ce sommelier qui sait si joliment parler du vin. C'est toujours un bonheur de l'entendre décrire l'étoffe carmin d'un cabernet franc ou les arômes d'abricot d'un Condrieu, le charme tout méditerranéen du grenache ou la séduction d'un Côte de Beaune. Qui sont tous magnifiés dès qu'on les accorde avec pertinence à certains plats. C'est de ces unions heureuses qu'il est question dans cet ouvrage raffiné où François Chartier nous suggère de nombreuses possibilités pour mettre en valeur tel ou tel cépage. Lire ces propositions est une expérience hautement appétissante qui ne pose qu'un problème : comment choisir une recette, un vin, alors qu'on voudrait tous les goûter ? Les ris de veau aux champignons au parfum de vermouth, le rôti de biche aux griottes, les pêches au caramel à l'orange et la modeste, mais si parfaite, salade de pâtes aux olives noires nous sourient, nous envoûtent, nous incitent à sortir des sentiers battus, à satisfaire nos papilles. Et nos petites cellules grises ; François Chartier nous livre beaucoup d'information sans jamais nous lasser, car tout est dit avec rigueur et simplicité. ■



À TABLE AVEC FRANÇOIS CHARTIER
François Chartier
Les Éditions La Presse, 2005



LES PRODUITS DU MARCHÉ AU QUÉBEC
Michèle Serre
Trécarré, 2005



UN HOMME DANS SA CUISINE
Julian Barnes
Mercure de France, 2005