

Petit traité de l'art en cuisine

Sylvain Schryburt

Numéro 88, hiver 2001

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/14682ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Triptyque

ISSN

0225-1582 (imprimé)

1920-9363 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Schryburt, S. (2001). Petit traité de l'art en cuisine. *Moebius*, (88), 83–92.

SYLVAIN SCHRYBURT

Petit traité de l'art en cuisine

Après mûre réflexion, je décidai de me préparer à dîner. Je n'étais pas homme à entreprendre de tels travaux à l'aveuglette, voyez-vous. Pour tout dire, la spontanéité dans les affaires culinaires était à mes yeux une attitude détestable entre toutes. Se lancer dans les chaudrons et ingrédients sans autre préparation qu'un vague sentiment d'avoir la dent, c'est d'un vulgaire consommé. Non mais, quel instinct primaire, carnassier pour tout dire. L'esprit du temps est au positif! C'est d'ailleurs avec impatience que j'attendais la salutaire réforme étatique qui viendrait mettre un terme à la sauvagerie des buffets pour gros mangeurs, faméliques devant l'Éternel. De la mesure avant toute chose, et pour cela modère la chère, voilà ma devise. Mais puisque manger il le fallait bien, je m'étais astreint à faire de ma conduite un exemple de circonspection.

Un coup d'œil scrutateur jeté sur mon emploi du temps me justifia dans cette entreprise. C'est qu'à en croire le déchiffrement que je fis de ma propre écriture négligée (petit laxisme de façade, sans grande conséquence après tout), je conclus pouvoir disposer de deux longues heures avant l'obligation externe qui me ferait quitter mon appartement. Ainsi, même en employant une heure quarante-cinq à la préparation et la dégustation du dîner, ce qui du reste était fort déraisonnable, il me resterait encore un bon quart d'heure à consacrer au fonctionnement naturel de mon système digestif. Encore fallait-il que mes plans ne soient pas troublés par une de ces rares manifestations de l'extérieur comme une visite inattendue ou un coup de téléphone. Je ne recevais pas beaucoup d'appels, entendons-nous bien, mais un faux numéro ou une sollicitation téléphonique ne sont pas dérangements à exclure dans un travail de longue haleine comme celui que j'allais

entreprendre. Quant aux visites inattendues, hormis les clients de ma voisine qui se trompaient parfois de porte à leur premier rendez-vous, je n'en avais guère. Aussi, après avoir calculé ces risques d'interruption, je confirmai ma décision première et me résolus à employer la prochaine demi-heure de mon temps à me préparer à dîner.

La demi-heure se passa sans interruption. J'en conclus que j'étais suffisamment préparé et décidai d'entrer dans la cuisine. Tout en refoulant l'élan de joie que le bon déroulement de mon projet suscitait en moi, me disant que je jouais de chance et qu'un éventuel obstacle n'était pas hypothèse à écarter à ce stade-ci des opérations, je marchai tranquillement en direction du réfrigérateur. Tout semblait se dérouler selon mes prévisions, mais c'était sans compter sur le fait que, absorbé par tous ces préliminaires, je n'avais aucune idée de ce que je voulais manger. Ce contretemps me choqua brièvement mais, préférant passer outre plutôt que de perdre un temps précieux en d'inutiles remontrances, j'ouvris le réfrigérateur, espérant ainsi susciter en moi un désir, de nature alimentaire, préférablement. Or, le regard intransigeant que je portai sur moi-même m'empêcha définitivement de choisir l'aliment de ma pitance du midi. Plus encore, ce désir d'un désir que j'essayais vainement d'imposer à mon estomac me coupa tout à fait l'appétit. Si bien d'ailleurs que j'en fus réduit à maudire mon impuissance, espérant ainsi gagner du temps pour me sortir de cette impasse.

Le temps perdu à gagner du temps s'avéra fort profitable pour l'aboutissement de mon projet car, bien que l'appétit tardât à faire entendre ses borborygmes distinctifs, mon esprit, détourné par quelques semonces que je me prodiguai, put ensuite observer le contenu du réfrigérateur avec la fraîcheur et le repos nécessaires pour envisager un problème sous un angle neuf. En conséquence, déçu dans mes espoirs de choisir un aliment que j'eusse effectivement désiré, je pris le parti de saisir le premier que croisa mon regard: un œuf. Il me semblait suffisamment lisse, blanc et ovale pour mériter ce substantif. Bref, un œuf comme tous ceux que j'avais mangés avant aujourd'hui, ce qui, après toutes mes hésitations, conviendrait amplement au but que je m'étais fixé. Aussi, c'est avec

empressement, avec un certain empressement, que je le pris dans ma main droite, tournant promptement la paume vers le bas pour diminuer le risque de le voir glisser d'entre mes doigts nerveux pour ensuite s'écraser inopinément sur le plancher, ce qui aurait bêtement retardé l'heure de la dégustation, attendu qu'un tel dégât eût nécessité une opération immédiate de nettoyage, étape supplémentaire mais indispensable à la sérénité d'un dîner convenablement conduit. Je peux difficilement concevoir qu'un mangeur ordonné tel que je l'étais eût pu savourer son repas en toute quiétude tandis que du coin de l'œil il eût aperçu un amas visqueux et informe sur le plancher autrement impeccable de sa cuisine.

L'œuf bien en main, donc, je me retournai tranquillement en direction de la cuisinière avec la ferme intention de déposer mon repas sur le plus grand des quatre ronds afin que, coincé entre deux sillons, tout mouvement lui fût impossible. J'avais auparavant constaté que mon comptoir, de même que le dessus de ma cuisinière, présentait une légère inclinaison vers l'avant, ce qui rendait périlleuse toute tentative d'y déposer un objet rond ou ovale comme l'était mon œuf. Bien sûr, le rebord du comptoir, comme de la cuisinière d'ailleurs, était légèrement retroussé afin d'éviter ce genre de désastre, mais je jugeai cette mesure inadéquate compte tenu de l'accélération que prendrait un objet avant d'atteindre cette unique (et hélas ultime) mesure de défense. Aussi, coincer mon œuf entre deux sillons du plus grand rond, celui qui comptait le plus d'arrêts possible avant la pente meurtrière, me sembla, pour autant qu'il fût éteint, la meilleure des assurances.

Étant acquise la stabilité de ma pitance, il me fallait maintenant en imaginer le devenir. Et heureusement, je n'étais pas sans avoir à ce sujet quelques notions préalables. Il y a en effet, à mon humble avis, deux grandes familles d'œufs cuits. Enfin, deux seulement qui soient dignes de mention. C'est que la venue du four à micro-ondes a élargi, en théorie du moins, la palette des modes possibles de cuisson. Mais soyons raisonnables. Le four à micro-ondes! Je suis un homme raffiné après tout. Non, franchement, vaut mieux taire cette calamité. Restaient donc l'eau et la poêle. L'eau avait sur cette dernière l'avan-

tage de la simplicité. En apparence du moins. L'œuf dur passe toujours, à la rigueur. Mais c'est contourner le problème. Car à la coque! Oh! là! là! À la coque! Monsieur le désire-t-il bien cuit? Coulant? À la limite du cru peut-être? Et tout cela à l'aveuglette bien sûr. Sournoisement caché derrière sa coquille. Et puis ce sont les minutes. Huit? Neuf? Dix et demie? C'est qu'il faut être précis. Et comment l'être en effet? Certes, l'eau doit bouillir avant d'entamer le décompte. Ou le doit-elle vraiment? Et d'abord, qu'entend-on par bouillir? Mijoter, par exemple, serait-ce un accident de l'ébullition? Que nous enseigne la bonne vieille scolastique à ce sujet? Et les bulles? Sous quelle forme doivent-elles se présenter? À gros bouillons, comme on dit, ou encore petites et délicates, en puissance si vous préférez? Et l'œuf après tout ça, c'est qu'il n'y est pas encore, dans l'eau. Non, franchement, un esprit moins perspicace que le mien s'y perdrait. Moi-même, je m'y perdrais volontiers. Si je pouvais m'y perdre.

Et puis après tout, je suis positif, merde. Assister à la progression d'un projet et, pour finir, à son aboutissement, c'est tout de même gratifiant. Rassurant même, quoi qu'on en dise. Non, l'eau, trop peu pour moi. Un homme à poêle, voilà ce que je suis, en essence. Tout est là, étalé sous vos yeux, sans coquille, à la portée de la main. Et de l'esprit, en un certain sens.

Va pour la poêle donc. Résolues ces questions d'ordre théorique, il me fallait à présent choisir avec soin mes instruments de travail. C'est qu'on peut perdre un temps fou à se battre avec des outils inappropriés aux visées de l'entreprise. Combien de fois, en effet, m'étais-je écrié en tentant d'éponger à l'aide d'un linge à vaisselle une pomme de salade fraîchement lavée: «Vivement l'essoreuse!»? En vérité, je vous le dis, l'outillage est de ce genre d'achat où de maigres économies ne justifient en rien les ennuis incessants qu'occasionne un matériel de qualité inférieure. Certes, j'avais eu quelques années d'éducation en la matière, ayant longuement observé ma propre mère utiliser avec joie l'outillage de cuisine issu des perpétuelles recherches de la science moderne, profitant de ses expériences de terrain, si j'ose dire, pour prendre note des moindres jurons ou éloges qu'elle prodiguait lors de leur utilisation. J'en

avais conclu que la spatule était d'un emploi délicat. Généralement faite de plastique, elle risquait de fondre si on l'oubliait, ne fût-ce que quelques instants, à proximité d'une source de chaleur trop vive, ce qui, dans le cas qui nous concerne, était un net désavantage, attendu que le plastique fondu et les œufs ne font et ne feront jamais bon ménage, aussi fusion que soit la cuisine d'aujourd'hui. Étant par ailleurs acquise l'idée selon laquelle la spatule plus traditionnelle, faite de métal, avait une fâcheuse propension à rayer les poêles, un certain type de poêles, il m'était facile de la discréditer sans grand regret. Ne pas endommager les instruments de travail me semblait, en cuisine comme dans les grèves syndicales, un mot d'ordre en tout point convenable. Salulaire même, en regard de l'avenir. Qui sait en effet si dans un futur plus ou moins rapproché, une poêle bien conservée ne me serait pas d'une quelconque utilité? Enfin, qui pourrait savoir une telle chose, on s'en doute un peu mais ne soyons pas profane, voulez-vous.

Seule restait la cuiller de bois. Quoiqu'un peu collante, elle offrait l'avantage d'être tout à la fois impropre à la fonte et hostile à toute conduction thermique. Un hommage à ce cher Carnot, mort trop jeune pour donner la pleine mesure de son talent. Et puis le bois, c'est, ma foi, si pastoral. Affaire classée alors. À vrai dire, je ne possédais pas même une spatule de plastique, et encore moins de métal, ma personne étant vendue depuis longtemps aux bienfaits et mérites du bois. Mes questionnements sur le choix de ce premier outil étaient donc, toutes choses considérées, plutôt théoriques. J'aimais cependant me remettre dans la précaire position d'avoir à justifier de nouveau ce choix quelque peu dogmatique. Rien n'est jamais acquis au fond, c'est l'abécédaire de l'intégrité intellectuelle. Et ces choses ont leur importance. Dans l'espace public comme dans le domestique. Peut-être davantage dans ce dernier d'ailleurs, la comparaison pouvant seule donner lieu à des accusations d'hypocrisie. Mais revenons-en au fait.

La cuiller bien en main, je tournai mon attention en direction du choix de la poêle. Je n'en avais que deux. Se limiter dans les objets du quotidien, voilà une attitude

libératrice en regard de l'esprit. Les voies du salut sont nombreuses et je les empruntais volontiers quand cela m'était possible. Deux poêles donc: l'une en fonte; l'autre en téflon. Je savais par expérience que la fonte demandait par trop de lipides pour éviter l'acharnement éhonté qu'elle met à garder pour elle seule une part scandaleuse des aliments que l'on viendrait à déposer en son fond. Et toutes ces graisses indispensables à l'emploi de la fonte... Attitude peu responsable vis-à-vis de la santé publique, la chose est désormais prouvée. Mais au fond, qui sait ce que nous réserve le téflon? Non, la fonte, je ne l'utilisais guère. Mais je la gardais tout de même dans un tiroir sous la cuisinière, pour ce goût de grand-mère qu'elle donne à certains plats. Et puis, le goût de grand-mère, c'est réconfortant je trouve. L'hiver en particulier.

Le téflon était néanmoins préférable. Non qu'il fût sans désagréments, on s'entend. Tout non adhésif que nous le vante la publicité, le téflon nécessitait malgré tout l'ajout d'une noix de beurre pour palier cette fâcheuse tendance qu'ont les œufs à produire une croûte sur les rebords de la poêle et parfois même, si l'on ne fait pas suffisamment attention, sur son fond tout entier. Et d'ailleurs, si j'avais un quelconque reproche à formuler à l'endroit du grand Créateur, en ce qui concerne les œufs du moins, puisque pour le reste, il ne sied pas d'en parler ici, c'était bien cette détestable croûte. C'est que j'étais un humaniste convaincu et, malgré des efforts soutenus, je ne parvenais tout simplement pas à jeter cette croûte sans penser à ceux qui n'ont pas comme moi le luxe de s'offrir un œuf et qui, par extension, ne peuvent pousser l'espérance jusqu'au plaisir si simple d'en jamais déguster un. En somme, le remords de conscience se manifestait chez moi, dans son acception morale la plus noble, par un désagréable brûlement d'estomac. Bon d'accord, je puis l'avouer, j'étais pingre. Je soutiens néanmoins que mes pensées donnaient une certaine grandeur à mon avarice. Passons. En résumé, une poêle recouverte d'un fond non adhésif en téflon et munie, de préférence, d'une poignée en plastique qui m'éviterait l'emploi d'une mitaine que j'eusse dû par la suite ranger dans un geste, ma foi, inutile me semblait le meilleur des partis.

Cuiller de bois dans une main, poêle de téflon dans l'autre, j'étais, disons-le tout de go, bien armé. Oh! pas dangereux, mais armé, bien armé. Un coup d'œil sur le plus grand rond de la cuisinière pour constater que mon œuf s'y trouvait toujours et je pus enfin me dire, sans honte ou fausse modestie aucune, que j'étais en affaire. L'inertie est de ces phénomènes dont je me plais à observer l'étonnante régularité. La chose a son importance. Aucune précaution, aussi méticuleuse soit-elle, n'eût été suffisante si l'on n'eût pu compter au préalable sur quelques lois immuables, comme l'inertie semblait l'être. Je dis semblait car ces choses sont uniquement valables jusqu'à preuve du contraire, comme le veut l'expression consacrée. Dans ces conditions, ce n'est pas sans appréhension que je tournai mon regard de l'œuf à la cuiller puis de la cuiller à la poêle et, pour finir, de la poêle vers mon œuf qui trônait silencieux sur son rond, toujours immobile. Voilà, j'étais fixé et la confiance régnait, restaurée dans ses droits fondamentaux garantis par la charte. Je pouvais commencer.

Je déposai la poêle sur le rond qui me faisait face, à ma gauche, et tournai le cadran correspondant à trois d'intensité. Trois sur dix, soyons précis. Puis j'ouvris la porte de mon réfrigérateur, stratégiquement placé à la droite de ma cuisinière, et je souris, légèrement, en y découvrant un beurrier contenant les lipides de prédilection pour des cuissons de ce genre, lipides agréables à mon palais du moins, chacun sachant que tous les goûts sont dans la nature. Et tous les palais du reste. Une heure s'était écoulée depuis ma décision première et je dois l'avouer, mon appétit commençait drôlement à s'aiguiser, détail qui n'est pas sans intérêt pour l'activité que je m'apprêtais à entreprendre. Manger sans avoir la dent m'était toujours apparu d'une indécence sans nom.

J'ouvris le beurrier et y prélevai une petite quantité de beurre à l'aide de ma cuiller de bois. Je limitais ainsi au maximum la quantité d'ustensiles impliqués dans les opérations. Non que je fusse dans l'incapacité de maîtriser la grande diversité des outils de cuisine. J'avais, dans mes heures de gloire, entrepris des travaux culinaires nécessitant la manipulation successive d'un large éventail d'usten-

siles, et parfois même les deux mains à l'unisson, mais c'étaient là des cas extrêmes qui justifiaient en eux-mêmes de tels tours d'acrobatie. Le cas des œufs était plus simple. C'était là sa beauté. Non, je voyais d'un mauvais œil ces poseurs qui employaient plus d'outils que nécessaire en croyant faire preuve là d'une dextérité et d'une maîtrise qui, dans bien des cas, étaient superflues. La simplicité dans les choses simples, voilà un signe de grandeur. Du reste, j'aimais bien laver la vaisselle avant de déguster mes repas. Cette disposition de ma personne justifiait à mes yeux la sobriété dans l'emploi du matériel culinaire, attendu que plus nombreuse était la vaisselle à laver, plus grand le risque de manger froid. Et après tout, l'œil qui n'est point distrait par une cuisine en désordre laisse plus de place aux douceurs des papilles.

Je déposai donc ma noix de beurre au fond de la poêle préalablement réchauffée, la laissai fondre et profitai de ce qu'elle changeait lentement d'état pour envisager le problème de la table. Faire la cuisine a ceci de commun avec la guerre de tranchées qu'elle consiste essentiellement en de longues périodes d'attente entrecoupées d'épisodes d'intense frénésie. Mais j'étais un homme de mesure et je tâchais de mettre de la frénésie dans l'attente et de l'attente dans la frénésie afin que l'une et l'autre soient d'un calme plat et divin. Je me réservais donc le dressage de la table pour l'un de ces moments où un relâchement dans la cuisson me permettrait d'y accorder une attention soutenue. La fusion de ma noix de beurre étant complétée, je dirigeai à nouveau mon regard en direction de la cuisinière, me promettant de revenir au problème de la table le moment venu.

Je pris mon œuf de dessus le rond et, après avoir doucement fendu sa coquille dans cette partie située au centre des sommets, je l'ouvris délicatement au-dessus de ma poêle et y laissai choir son contenu. J'avais l'habitude de commencer ce genre de cuisson à la manière de celui qui désire manger ses œufs au miroir ou tournés, ce qui du reste revenait au même. Non que je fusse un grand amateur d'œufs au miroir ou tournés. Je les mangeais même toujours brouillés. Quelle idée ridicule d'ailleurs de tremper un morceau de pain dans un jaune liquide.

Si j'avais voulu aller à la pêche, j'aurais mangé du poisson, ou une soupe avec des craquelins s'il n'y eût pas eu de rivière à proximité de ma cuisine, ce qui était généralement le cas, encore que les apparences sont parfois trompeuses. Il me semblait cependant plus prudent de commencer ainsi la cuisson, attendu qu'un changement dans mes désirs alimentaires pouvait toujours survenir, ne fût-ce qu'à mon insu et au dernier instant. Or, la chose est d'une évidence claire et distincte, un jaune peut toujours être crevé mais, passé ce point, jamais il ne retrouvera sa structure première. Je retardais donc, aussi longtemps que possible, le moment de crever irrémédiablement le jaune de mon œuf. J'en étais cependant à ce point de non-retour et, à l'aide de ma cuiller, je le perforai sans autre délai. Instant savoureux où la rétine s'imprègne d'une agréable vision de coulée jaune.

J'ajoutai ensuite un soupçon de poivre en manière de rehaussement, signe d'une outrancière faiblesse j'en conviens, mais personne n'est parfait paraît-il. Il fallait pour cela que l'œuf ne soit pas encore saisi, c'est-à-dire qu'il stagne quelque peu dans cet état mi-solide, mi-liquide qui seul permet, par une action homogénéisatrice de ma cuiller, que le poivre soit uniformément répandu dans l'ensemble de mon repas. Une fois l'œuf saisi, il s'y trouvait emprisonné en parts égales et selon la formule maintes fois mise à l'épreuve: quatre grains/cm³. Cinq, tout au plus. J'étais un homme d'une profondeur assumée et ne pouvais par conséquent tolérer une simple poivrade de surface. Serais-je policier que je poivrerais jusqu'aux amygdales des agitateurs. Aussi désagréable soit-elle, la saveur est de ces sensations où doit régner une constance absolue. Je réduisis ensuite l'intensité du feu, évitant ainsi d'être dépassé par les événements, et je me tournai en direction de la table, le cœur serein et la main assurée.

Une assiette de moyenne grandeur et une fourchette astucieusement placée à sa droite, près de la main assignée à la manipulation de l'instrument, et le tour était joué. Un trente secondes bien employé en somme. Puis, de nouveau la poêle. Une désagréable surprise m'y attendait, une malédiction plutôt. Il y avait croûte sous œuf. Oh! Pas encore irrécupérable, la croûte, mais elle se dessinait,

se laissait deviner en quelque sorte. Mais j'avais l'œil et je voyais clair dans son jeu. Je puis néanmoins affirmer que l'heure était grave. Humecter la croûte avec ce qui restait de liquide chez mon œuf devenait la marche à suivre en pareil cas. Je la suivis donc et m'empressai de brasser mon repas en incorporant le sec au liquide, ou plutôt au mou, afin d'assécher le gluant et de mouiller le sec. J'éteignis le rond, quelques instants avant que la cuisson ne soit à point, sachant que la poêle, toujours chaude, achèverait le travail avant que ne vienne le moment de transvider le tout dans l'assiette. Jetant ensuite un dernier coup d'œil sur la poêle, je constatai que l'œuf était cuit et je me servis. Je pouvais maintenant croûter en paix. Je m'assis, mangeai, lavai et rangeai la vaisselle. Dans cet ordre.

À treize heures précises, je quittai mon appartement, repu.