Document généré le 14 mai 2024 09:03

Entre les lignes
Le plaisir de lire au Québec

Tours de tables et de tailles!

Chrystine Brouillet

Volume 2, numéro 4, été 2006

URI : https://id.erudit.org/iderudit/10954ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Les éditions Entre les lignes

ISSN

1710-8004 (imprimé)
1923-211X (numérique)

Découvrir la revue

Citer ce compte rendu

Brouillet, C. (2006). Compte rendu de [Tours de tables et de tailles!] *Entre les lignes*, *2*(4), 14–14.

Tous droits réservés © Les éditions Entre les lignes, 2006

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

Tours de tables et de tailles !

Je ne remercie jamais assez Anne Fortin, la propriétaire de la merveilleuse Librairie gourmande du Marché Jean-Talon, de m'avoir incitée à lire François Simon ! Il y avait longtemps que je m'étais à ce point délectée d'un texte ! Les chroniques de Simon sont savoureuses, sensuelles et réjouissantes puisqu'il dit tout haut ce que plusieurs pensent tout bas : un restaurant n'est pas bon parce qu'il est à la mode et n'est pas à la mode parce qu'il est bon. Il nous plaît parce que le chef est honnête, aime davantage ses cuisines que les plateaux de télévision, les produits simples et vrais plutôt que les coquetteries exotiques trop insolites. La balade de François Simon est la somme des rencontres avec les gens qui nous accueillent sur les routes de France ; il y a des mots durs pour les prétentieux, car Simon croit qu'« une table doit avoir le naturel d'un oiseau qui se pose sur une branche », des mots tendres pour ceux qui s'efforcent de trouver une véritable harmonie entre les saveurs, des notes qui ressemblent aux croquis d'un peintre quand il campe les clients en salle ou la rigidité d'un serveur guindé, des pointes d'ironie et une formidable passion pour la gastronomie. L'auteur est exigeant. Surtout quand il dénonce l'hypocrisie entre les chefs, ou s'il éreinte les sorbets au vin qui ruinent les efforts des sommeliers, les lieux où l'on s'entête à vous couper l'appétit avec des amuse-bouche (là, je ne suis pas d'accord, j'aime bien grignoter à l'apéro) et ceux où il doit insister pour payer son addition. Sévère ? Peut-être. Mais on a le droit de l'être quand on paie 140 $ pour un plat de coquillages aux amandes nouvelles... François Simon, en refusant le compromis ou l'à-peu-près fait non seulement le portrait de la gastronomie, mais celui d'une époque et me donne presque envie de voyager seule afin de mieux observer mes contemporains.

N'EST PAS GOURMAND QUI VEUT : UN GASTRONOME AMOUREUX SUR LES ROUTES DE FRANCE
François Simon
Robert Laffont, 2005

Anne Fortin venait tout juste de recevoir *Une histoire mondiale de la table* dont je me suis emparée. Prenons exemple sur F. Simon et soyons franches : la lecture des deux premiers chapitres est laborieuse... C'est complexe, compliqué, touffu, dense comme une forêt tropicale. Mais l'effort est récompensé : plus on avance dans ce monde de stratégies alimentaires, plus le propos de l'auteur est captivant : comment avons-nous mangé jusqu'à ce jour ? Quels ont été nos choix ? L'étaient-ils vraiment ? On apprend ainsi que l'homme de Cro-Magnon avait une nourriture plus saine que l'Américain d'aujourd'hui, qu'on a souvent méprisé, au cours des siècles, ceux qui mangeaient des grenouilles, que le nuoc-mâm et le garum existaient en Asie, 1 300 ans avant notre ère, qu'on se régalait, dans l'Empire du Soleil levant, d'insectes engraissés aux fruits et saupoudrés de sucre de palme. (Les escargots aussi étaient servis en desserts chez les Mayas... c'est déjà plus tentant que les coléoptères !). L'aventure culinaire des humains fourmille d'anecdotes amusantes. Et de considérations politiques : on ne distribuait pas du pain par gentillesse à Byzance. Et les marchés noirs n'ont pas existé sans inquiéter les autorités. Il y a eu des lois, des décrets, des révoltes, des mutations. Beaucoup de voyages audacieux, d'hommes curieux d'améliorer leur sort. Nous en goûtons maintenant les fruits. Un livre passionnant sur l'évolution du monde, d'une formidable érudition !

UNE HISTOIRE MONDIALE DE LA TABLE : STRATÉGIES DE BOUCHE
Anthony Rowley
Odile Jacob, 2006

Si je ne connaissais pas déjà Julie Andrieu, le titre de son dernier livre m'aurait vraiment agacée... L'auteure est une très jeune, très mince et très jolie femme qui n'a absolument pas besoin de se mettre au régime ! Mais... J'ADORE Julie, tous ses livres, sa simplicité, la bonne humeur que l'on retrouve dans chacun de ses ouvrages. *Julie cuisine pour garder la ligne* n'échappe pas à la règle ; la facilité est de rigueur, les parfums à l'honneur, les mariages inusités bienvenus. Qu'il s'agisse de la roquette aux poires, de l'axoa de veau, du *cheese-cake* plume, c'est joyeux, pimpant, sans aucune prétention. Je vais donc garder la ligne... sans me priver ! Merci Julie ! ▪

JULIE CUISINE POUR GARDER LA LIGNE
Julie Andrieu
Albin Michel, 2006

CHRYSTINE BROUILLET

PHOTO : JULIE DUROCHER / WWW.JULIEDUROCHER.COM / MAQUILLAGE : PASCALE JONES