Mangeons, mon amour

André Ducharme

Numéro 115, automne 2007

À table!

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/14092ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Triptyque

ISSN

0225-1582 (imprimé)

1920-9363 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Ducharme, A. (2007). Mangeons, mon amour. *Moebius*, (115), 37–38.

ANDRÉ DUCHARME

I. Mangeons, mon amour

...Marbré d'agneau aux aubergines, corolles de tomates confites à l'émiettée d'araignée, vinaigrette de raie aux câpres ; chausson de pigeon aux artichauts ; brouillade d'œuf d'oie au chorizo et son émulsion de champagne ; pithiviers de queues d'écrevisses dans sa sauce légère façon bordelaise et son beurre de crustacé ; pot-au-feu de foie gras aux animelles de buffle et champignons ; carrelet grillé au coulis de cocos iodés avec adjonction de jus d'huîtres ; escabèche de sardines aux rosevals en anchoïade ; poulette en vessie avec sa farandole de jeunes légumes ; dos de chevreuil d'Alsace poêlé au genièvre avec sa mousseline de noisettes et de topinambours ; omble chevalier saisi sous une mousse parfumée au génépi ; fricassée de chipirons et artichauts poivrade mariés à un fumet de poisson aillé et coiffés d'un sorbet piquillos ; blanc de seiche émincé avec sa tombée de chou de Shanghai ; dos de sandre en croûte de harissa et sa pastilla de foies de volaille et chèvre frais ; loubine de Méditerranée cuite à l'huile d'olive et son jus de coquelicot ; coffre de jeune palombe rôtie avec beignets légers de bintje aux coings fondants et sauce salmis légèrement cacaotée ; sole limande à la tétragone ; crumble de denti et tomates kaki au gingembre ; cul de veau à l'angevine ; ventrèche de thon aux sarments de vigne ; tatin d'andouillette et pied de porc caramélisés sur un moelleux de pommes rattes ; selle d'agneau cloutée aux trompettes-de-la-mort ; poule faisane aux poires crémees ; pouces-pieds à la crème de chou-fleur et caviar ; merlu de ligne au four avec son sauté de pibales à l'ail ; carpaccio de tête et langue de veau et sa gribiche au jus de truffe ; parmentier

de joue de bœuf avec son jus au blé d'épeautre, sa réduction de sucs à la coriandre, sa pomme reine des reinettes gratinée au banon et ses plantes sauvages (barbe à pouc, parpelle d'agnasse, rabatte, coustou-counille)...

Goinfre-toi, mon amour. Et quand tu seras bien pleine, là, seulement là, je prendrai mon dessert. Avec le couteau d'office, je découperai ton pubis, l'arroserai de chantilly. Et le dégusterai à la petite cuillère, tel un chou à la crème et au sang. Ton corps ? T'inquiète pas, personne ne le retrouvera, fais confiance à ton cuisinier. Oh, s'il te plaît, pas de ces yeux implorants comme si tu demandais l'aumône. Tu sais bien ce qu'a écrit Grimod de La Reynière (1758-1838) : « Mais s'il falloit avoir compassion de tout le monde, on ne mangeroit personne. »

Mon amour, mon excès de sucre, ma digestion lente, je t'en prie, ne gigote pas trop.