Ma recette symbolique de Bourgogne
Poèmes confirmés
Publié par : Istenozot
Publié le : 05-07-2015 21:00:00

Ce poème est une réponse au défi de notre ami Kjtiti : défi du 6 juillet 2015.

http://www.loree-des-reves.com/module ... hp?topic_id=3784&forum=21

« Oh rage, oh désespoir », oh cuisine ennemie,
Qui me prédispose tant à la boulimie.
Intègre moi dans ta prudente académie.
Que s'ouvrent à moi le chemin de la bonhomie,
Le divin sésame de la gastronomie!

Pour te rendre grâce sans te déshonorer,
Un grand plat de Bourgogne, je vais repenser,
Et le proposer au concours de Kjtiti.
Et vous m'en direz des nouvelles, mes ami(e)s !

Pour plaire au jury, sans faire la moue, me tarde,
De Bourgogne, je leur prépare le plat royal,
Qui les gratifieront de sensations buccales :
Le poulet Gaston Gérard aux saveurs moutarde.

Par manque de poulet, j'ai pris une poulette,
De ce grand plat, voici la première boulette.
Et cette poulette, était-elle de Bresse ?
Et si elle venait des Landes cette bougresse,
Nous ne serions doctement plus dans la justesse.

Tout de même, faisons dorer notre volaille
Avant que son origine ne nous assaille.
Elle dorera dans un bon beurre de Bourgogne,
Tout autant dans une huile chaude, sans vergogne.
Les trois glorieux condiments l'honoreront :
Le sel, le poivre, le paprika, à raison.
L'envie me prend de pimenter notre recette
Et de lui donner une nouvelle facette ;
Au paprika doux, je préfère le piquant,
Pour donner à la recette plus de clinquant.
Puis notre animal dormira trente minutes
Dans une cocotte où il fera la culbute.
Mais cette cocotte est-elle bien de Bourgogne ?
Comment puis-je ainsi continuer ma besogne ?

De ce plat savoureux, en verrais-je la fin ?
Faisons fi de la cocotte, et avec entrain,
Maintenons l'animal dans sa chaleur douillette.
Et sur le feu, notre cocotte maigrelette
Fera crépiter le jus de cuisson béni.
Sans compter, je le couvre de comté bruni,

Le plus fruité de ceux de la Franche Comté.
Et maintenant revenons de notre côté,
Arrosons le jus d'un Puligny Montrachet.
Mes ami(e)s, je vous en parlerais sans arrêt,
De ce vin dont Alexandre Dumas disait,
Qu'il devait être bu, avec beaucoup d'attrait,
« à genoux et tête découverte ». Vraiment !
Et permettez moi de vous dire sûrement
Qu'Il permet au comté de fondre avec délice
Dans le jus auquel il donne ses bénéfices.
Arrive en fanfare la glorieuse moutarde.
Dans ce poème culinaire, il me tarde
De dire qu'il n'y a de moutarde qu'à Dijon
Qu'il n'y a tant de moutardes que de Dijon
Mais revenons à la recette de Gaston.
La crème fraîche viendra napper le bon jus.
C'est alors que la poulette le rejoindra
Dans une communion des saveurs bien rendue,
Pour le bonheur suprême des palais. Hourra !
Une chapelure et un fromage râpé
En feront une apothéose gratinée.

Que vont donc en penser nos amis du jury
Et vont-ils vraiment m'accepter dans leur gentry ?
Je leur ai peut être donné la chair de poule,
Avec cette poulette au lieu d'une poule.
La moutarde leur serait-elle montée au nez ?
En fait, dans leurs assiettes, ils n'étaient pas assez.
Faire cette recette n'était pas du gâteau.
Je me suis comporté comme un petit agneau,
Voulant tant mettre les petits plats dans les grands.
J'en fais tout un plat, tellement il est friand.
Il me faut les convaincre sans faire choux blancs
Que ce poulet, de tous les plats, est le plus grand.
Je veux le leur exprimer en vers, mon autre être.
Je suis cadet de Bourgogne ; il faut bien l'admettre.
Je chante les grands vins, la vigne, les symboles,
Du service des plats, j'aime le protocole.
Notre poulet Gaston Gérard est tout cela.
Il est grand, simple, savoureux, sans blablabla.
Pardonnez les quelques accidents de ce plat,
Mais cette recette naquit dans un plagiat.
Elle chante les saveurs qu'elle sait faire changer
Sur vos papilles gustatives, stimulées.
J'espère vous avoir plu avec ma cuisine,
J'ai attendu que vous vous léchiez les babines.
Si vous pouvez vraiment survivre à ma cuisine,
Vous supporterez tout, en ambiance câline.

Jacques Hosotte