

RECETTES À L'ENVERS

Atelier d'écriture mené par Alexis Fichet

Consigne : Décrivez un plat en partant du résultat final pour remonter vers les ingrédients.

Sur la table, il y a la poêle. Parce qu'une omelette de champignons, ça ne se sert pas dans un plat. Ce serait surfait, ça refroidirait. Rien qu'à l'odeur, j'en bave.

Les grains ronds grossièrement concassés se forment, fusionnent et se logent en vitrine du moulin. Très vite, la poêle file sur le feu. Il ne faut pas trainer pour garder la brillance de l'oeuf. Quelques secondes et c'est déjà trop tard. On ne dirait pas, mais c'est du calculé.

J'avoue que je préfère remuer comme une brouillade à même la poêle. Question d'esthétique, de flemme aussi peut-être. Très important : penser à mettre le petit morceau de coquille qui apportera toute sa véracité au plat. A mains nues, j'essaie de reconstituer un bel oeuf tout neuf et de le faire tenir dans une demie coquille. Difficile, en constatant la quantité, d'imaginer que tout va y entrer. Surtout qu'il faut encore dissocier le blanc du jaune. Ça m'agace, je perds patience. Tant pis. Après tout, une fois fermée, personne ne saura ce qu'il se passe à l'intérieur de cette enveloppe. Ouf ! Un peu de scotch pour tenir les deux parties et c'est bon. Je ne suis pas fière, mais je planque ça dans la boîte à oeufs.

L'odeur de la persillade me donne à présent l'eau à la bouche. Les petites giroles jaunes y frémissent, d'abord molles, presque caramélisées, puis presque blanchâtres, écruës, fraîches. J'ajoute aussi un peu de terre pour retrouver le côté « boisé ». Je dépose les champignons sur le bord de la planche, puis y ajoute de la mousse, de l'herbe, des morceaux de feuille mortes. Toute une ambiance olfactive.

Dans la poêle, l'ail, l'huile d'olive et le persil commencent à se faire entendre. J'augmente le feu, je suis pressée, et reconstituer feuilles de persils et gousses d'ail n'est pas franchement évident. Sans compter faire passer l'huile d'olive dans la bouteille. Galère. Heureusement que tout ça présage une balade en forêt avec les copains pour aller poser délicatement ces merveilles aux pieds de l'arbre !

Flavie Merger

Sur la table je trouve une galette de sarrasin luisante de beurre. La galette saute sur sa bilig et ses côtés s'ouvrent pour laisser apercevoir l'intérieur qui contient des pommes. Ces dernières vont dans le petit bol. Elles se renversent dans une petite poêle pleine de beurre fondu. Elle deviennent crues et les morceaux se rejoignent. C'est au tour des quartiers d'andouilles de se diriger vers la planche à découper. Les tronçons forment un tronc et celui-ci part à Guémené.

La galette, nue, se refroidit. Elle se transforme en un rond de liquide cru. Ce dernier rejoint la louche afin de s'introduire dans le grand appareil à galette contenu dans le saladier. L'eau s'en va de celui-ci. Après s'être séparé du liquide, le tas de farine de blé noir part se terrer dans son sac en papier. La farine va au moulin et se reforme en grain de sarrasin. Ces petites graines retournent dans leur champs.

Gabrielle

Gâteau à la rhubarbe avec coulis de fraise

je dissocie la rhubarbe coupée en morceaux, le coulis de fraise et la pâte

je refroidis les morceaux de rhubarbe, ils se solidifient

je les remets bout à bout les uns aux autres, quand ils sont froids je recolles les fils de rhubarbe ainsi que les parties plus dures du haut et du bas de la tige

je remets les petits morceaux de terre qui restent accrochés au pied

je vais dans mon jardin et je replante la rhubarbe sur son pied en faisant à l'envers le mouvement giratoire qui permet de détacher la plante de son pied

les feuilles rétrécissent

on ne voit plus que le pied de la plante et le renflement des feuilles à venir

il n'y a plus rien en terre

sous la terre, la graine de rhubarbe attend

je reconstitue les fraises en faisant tourner mon mixeur à l'envers

le jus redevient fruit

je recolles les tiges vertes que j'ai coupé

je repose les fraises dans leur barquette

je mets la barquette sur l'étal du marchand au marché

j'accompagne le marchand dans son champ et je replante les fraises une à une sur les fraisiers

les fraises deviennent vertes

les fraises vertes se changent en fleurs blanches

les fleurs disparaissent on ne voit que des feuilles

les feuilles disparaissent on ne voit que la terre

sous la terre, les graines de fraises attendent

je mets mon mixeur en fonction en arrière

je verse la pâte

les œufs redeviennent œufs le jaune dans le blanc

le beurre redevient mou, puis en morceaux

le lait redevient liquide

la farine redevient solide

la levure redevient levure
le sucre se solidifie

je remets l'œuf dans sa coquille
je mets la coquille dans la boîte d'œufs
je mets la boîte d'œufs sur l'étal de la marchande
je mets les œufs dans le poulailler
les œufs rentrent dans les ventres de poules
les œufs attendent au chaud

je recolle les morceaux de beurre
je mets le beurre dans son emballage
je mets l'emballage dans le frigo
je prends la plaquette dans le rayon réfrigéré puis dans l'usine
l'emballage est ouvert
les plaquettes de beurre régulières sont coupées par une machine
une grande quantité de beurre
le lait est débattu
le lait entre dans le pis de la vache

je remets la farine dans le paquet de farine
je mets le paquet de farine sur le rayon du magasin
la farine

Agathe

Je la regarde mettre la cuillère en bois dans la marmite avec un sourire au coin des lèvres après avoir goûté sa préparation. Elle remue tout doucement tous les aliments. Le feu est doux, elle l'augmente. Elle commence alors, à l'aide d'une louche, à mettre la crème dans sa brique. Elle répète la même opération pour l'eau qui elle va dans la carafe qui se trouve sur le plan de travail. Là, elle regarde, elle observe sa préparation, remue les aliments. Soudain, elle se décide à passer à l'action. Elle retire de la marmite le tendron et l'épaule de veau devenue rosé. Elle vient les poser sur le côté et les assembler pour qu'ils se forment en gros morceaux. Elle s'applique. Elle sait que son boucher va être content. Elle laisse ensuite sa planche à découper pour retourner au-dessus de la marmite. Les légumes sont légèrement dorés et dégagent une odeur esquisse celle du caramel. Là, elle attend qu'ils passent d'une texture molle à dure. Qu'ils deviennent frais c'est le secret. Elle commence par prendre la carotte. Elle la pose sur la planche à découper et elle l'assemble à l'aide de son couteau favori. Puis c'est au tour du poireau, des champignons... tient aujourd'hui elle a mis des champignons! Et enfin c'est l'oignon. Évidemment en l'assemblant elle pleure. Elle me regarde avec ces yeux embués, c'est bientôt prêt ! Je pique un bout de carotte que je croque à plein dents. Elle me regarde et me sourit. Je l'aide à remettre les aliments dans le frigo : la viande, les légumes, la crème. Demain nous irons les amener au magasin et chez notre boucher.

Alice Ticos

Le tian dégage de bonnes odeurs ainsi que de belles couleurs, c'est un plat qui est parfait en été. Je le mets dans le four où il y refroidira pendant une bonne heure. A la sortie du four, je m'occupe d'abord de mettre dans leurs récipients correspondant le sel, le poivre et le thym qui sont éparpillés sur les tranches de tomates et de courgettes. C'est ensuite au tour de l'huile de l'olive que je fais couler dans la bouteille. Une fois que tout cela est enlevé, il ne reste plus que les tranches de tomates et de courgettes (de 4 millimètres d'épaisseur) posés en quinconce sur leur lit composé d'une fondue d'oignons. Il me faut désormais choisir qui des tomates ou des courgettes seront assemblés en premier.

Je décide des prendre les tranches de courgette et les pose délicatement sur une planche pour ensuite former la plus belle courgette possible. Une fois que mon kilo de courgette est complet, c'est au tour du kilo de tomate de subir le même processus. Pour éviter que ma cuisine soit en désordre, je prends mes tomates et mes courgettes et je les mets dans un sac en carton prêt à être emmener au rayon fruit et légume du supermarché le plus proche de chez moi.

Il est désormais temps de s'occuper de la fondue d'oignon qui recouvre le fond de mon plat à gratin. Elle est encore chaude lorsque je la prends pour la mettre dans une poêle qui attend sur le feu. Le processus qui l'attend va durer une vingtaine de minutes pendant lesquelles la fondue va se durcir et s'émietter pour trouver un aspect blanc et émincé. Il va aussi y avoir l'apparition d'huile. Des lors que ma poêle se refroidit, je prends mes petits bouts d'oignons que je vais réunir pour former 3 beaux oignons.

Ma recette est maintenant terminée, il ne me reste plus qu'à amener au supermarché mes sacs avec mes légumes qui seront ensuite amenés chez un producteur de légumes.

Eddy Boussin

Dranipé'd nitarg

Sur ma table, il y a un plat strié de vert et de blanc.

On le met au four pour liquéfier puis solidifier en petits bâtonnets le fromage.

Une fois qu'il est froid, on le dépose dans son paquet en plastique rouge qui retourne au frigo.

Les œufs durs coupés en deux nous montrent leur jaune. Ils flottent sur la béchamel.

Ils se recollent et se recouvrent d'une peau dure. Direction l'eau bouillante pour les rendre crus.

On verse la béchamel qui bordait les œufs dans une casserole chaude. Petit à petit, le lait se dissocie du roux. On le verse dans sa brique bleue et blanche et va rejoindre les laitages dans le frigidaire.

Dans notre casserole, le beurre et la farine se décollent.

Le beurre retrouve sa fraîcheur et la farine sa blancheur.

Revenons à notre plat maintenant rempli uniquement de vert, on le vide dans une casserole tout aussi chaude.

Les épinards se gorgent d'eau pour redevenir de belles feuilles vertes qui vont très vite déborder du contenant. Un petit coup dans la terre et on vient les rhabiller de leur sac en vrac, direction la Biocoop.

On les pèse et les dépose dans un grand panier avec les autres pousses pour qu'elles rejoignent leur maraîcher.

Une fois bien arrivée, chaque pousse va par affinité se trouver un joli coin de terre bien espacé des autres. Chacune à égale distance des autres pour être sûre de ne pas se chevaucher.

L'emplacement trouvé, il est temps de se fixer sur une tige et retomber en enfance jusqu'à fusionner pour ne devenir qu'une simple graine.

Un coup de vent et elle se fixe sur une belle hampe floral avec tous ses frères et sœurs.

Thomas