

Livres

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Desproges: le vin, les nouilles, l'amour et lui

L'humoriste fut aussi l'auteur de chroniques culinaires, réunies aujourd'hui en un recueil illustré

Jérôme Estèbe

L'eusses-tu cru? Pierre Desproges, outre qu'il maniait le verbe et la plume avec une agilité notoire, jouait aussi fort bien du tire-bouchon et de la fourchette. L'humoriste possédait une cave pleine de grands bordeaux et de bourgognes blancs. Et cuisinait à ses heures, des pâtes souvent, mais aussi un homard aux petits légumes qui régalaient ses convives. «Je suis affligé d'une double tare. Je suis un gaucher contrarié et je suis dyslexique, racontait-il. Devant mon incapacité à fabriquer des bibliothèques ou des porte-revues, je me suis mis à la bouffe.»

Mieux encore, Desproges écrivait sur la bonne chère. Au milieu des années 1980, il tint une chronique régulière intitulée «Encore des nouilles» dans *Cuisine et vins de France*, revue très connue il faut. Il avait accepté la tribune à la seule condition d'être rétribué en caisses de vin. Sa verve grinçante autant que paillard ne comptait que des fans. Une abonnée de l'Aveyron écrivit à la rédaction pour annoncer qu'elle demandait à une amie d'arracher la page de Desproges avant de lire le magazine. Réponse de l'intéressé: «Cette paroissienne (...) mérite ici les remerciements du plumitif qui n'eût jamais imaginé, même au plus fort de son délire d'autosuffisance obsessionnel, un pareil hommage rendu à ses gaudrioles épistolaires.»

Compilée dans un récent recueil, la prose culinaire desprogienne épingle la misogynie des grands restaurants, aligne les recettes improbables (cigale melba et fillette en pot-au-feu) ou rend hommage à Jonathan Paxabouille, inventeur du pain pour saucer. Quoi d'autre? Petits morceaux choisis.

L'achat de vin: «Je ne comprends pas qu'on achète du vin sans l'avoir goûté au préalable. Il ne



Pierre Desproges attablé. Ses chroniques culinaires sont enfin compilées. MICHEL MAIZOUÉ

viendrait à personne l'idée d'acheter un pantalon sans l'essayer avant. Alors, Dieu me tirebouchonne, ne refusez pas à votre bouche ce que vous accordez à vos fesses.»

«L'eau est vénéneuse»

Le congre et le bar: «Le bar abhorre le congre par atavisme. Le congre est barivore. Et donc le bar l'abhorre. Le bar est fermé aux congrès du fait même que le palais des congrès est ouvert au bar. Je me demande si je suis clair.»

L'eau: «Au risque de m'attirer les foudres de la Faculté et du Syndicat des garçons de bains en eau douce, je ne crains pas de l'affirmer ici haut et fort: l'eau est vénéneuse. Elle contient un autodépresseur suractif dont la consommation régulière peut conduire l'homme au

suicide, au meurtre, voire même à s'abonner à *Jours de France*.»

Le caviar: «Le goût peut être considéré comme le plus distingué des cinq sens. Au reste, il fait généralement défaut chez les masses populaires, où l'on n'hésite pas à se priver de caviar pour se goinfrer de topinambours! On croit rêver!!!»

La tomate: «A l'instar de l'androgynie, jamais tout à fait mâle et pas vraiment femelle, la tomate n'est pas le fruit qu'on nous dit, ni le légume qu'on voudrait nous faire croire. Le charme envoûtant de son goût flibustier tient tout entier dans cette trouble ambivalence, sel acide et sucre amer, qui vous explose en bouche quand vous croquez dedans. La tomate se mérite.»

Les dames à table: «J'ai compris qu'on pouvait juger de la sensualité d'une femme, ou d'un

homme, bien sûr, mais ce n'est pas tellement mon truc, simplement en observant son comportement à table. Prends-en de la graine, jeune dragueur qui m'écoute. Celle-là qui chipote devant les plats nouveaux exotiques, celle-là qui met de l'eau dans le Pauillac, qui grimace au-dessus des pieds de porc farcis, qui repousse les myrtilles à côté du filet de sanglier, celle-là, crois-moi, n'est pas sensuelle, c'est évident!»



Encore des nouilles
Pierre Desproges
Illustrations Cabu, Riss, Luz, Catherine, Charb...
Les Echappés, 128 p.

La passion d'Ellen pour le vin suisse s'écrit en anglais

La journaliste américaine installée à Saint-Prex sort un livre sur nos vins pour les lecteurs anglophones

Le petit monde du vin suisse est souvent visité par un ovni souriant: avec sa bonne humeur, sa petite taille et son accent américain parfait, Ellen Wallace s'est passionnée pour les crus helvétiques depuis son arrivée dans notre pays, en 1985. Cette journaliste américaine a d'abord découvert le vin lorsqu'elle s'est installée à Paris, où elle travaillait pour quelques belles références, de *Time* au *Herald Tribune*.

A son arrivée en Suisse, elle découvre le chasselas grâce à... Nestlé, lors d'un déjeuner professionnel à Vevey. Son interlocuteur lui explique qu'il ne suffit pas de boire ce vin, mais qu'il faut aller dans les vignes de Lavaux et discuter avec ses vigneron pour l'appréhender. «J'ai compris que le vin n'était pas une boisson; c'est le sujet de conversation le plus pointu, qui inclut le terroir, l'ensoleillement, les vents, l'histoire depuis la période glaciaire, la fièvre découverte de gens qui ont testé l'utilisation d'amphores ou de tonneaux, et bien plus encore.»

Ellen Wallace a publié ses articles dans plus de 200 médias, mais elle a aussi la foi d'une éditrice. Et c'est ainsi qu'elle a décidé d'écrire et de publier un livre en anglais sur les particularités du vin suisse, ce microterritoire où il y a tant de spécialités. Le sujet n'avait plus été traité par un anglophone depuis bien longtemps.



Ellen Wallace et les trois couleurs de sa passion. DR

Son livre multiplie ainsi les très courts chapitres qui traitent de la géographie et du climat complexe du pays, distille des fiches d'identité de nos divers cépages, remonte l'histoire et ses personnages, tant ils ne sont jamais très éloignés des vins. C'est à l'image de l'auteur, plaisant et vivant, sans jamais sombrer dans l'encyclopédisme.

Bref, voici le livre idéal à offrir à un expatrié arrivant dans notre pays, à prêter à un touriste en visite dans le vignoble ou à distribuer à l'Office du tourisme.

David Mognier



Vineglorious
Ellen Wallace
Ellen Books, 144 p. 30 fr.
www.ellen-books.com

La passion du terroir

Daniel Gazzar réunit une quarantaine de vigneron

Gazzar propose sa dégustation La Passion du Terroir le 30 octobre, au Lausanne Palace (15 h-20 h, 30 fr.), avec une belle brochette de producteurs, français (Rossignol, Usseglio, Hervé-Séguin), italiens (Terre Nere, Manzono) ou néo-zélandais (Dog Point).

www.gazzar.ch

Violier reçu



Encore une distinction pour Benoît Violier. Le successeur de Girardet et de Rochat a reçu un diplôme d'honneur du Club des Cent, association plus que centenaire d'amoureux de la cuisine, de Robuchon à Bernard Pivot ou au prince Albert de Monaco.

Le coup de fourchette

Le P'tit Lausannois amène un peu de cuisine classique à la rue du Tunnel

La rue du Tunnel se complaisait dans les saveurs du monde. Le P'tit Lausannois, nouvellement installé au numéro 14, change la donne avec sa (petite) carte qui met en avant une cuisine traditionnelle. Aux commandes? Stéphane Jonin, secondé, à l'accueil, par sa compagne, Natacha Bassière. Le chef lausannois de 36 ans a longtemps rêvé de cette petite adresse décontractée, mais à la déco soignée. Avant de diriger pendant deux ans les cuisines du Lausanne-Moudon, quelques dizaines de mètres plus haut, le chef a fait ses armes treize années durant chez Peter Baermann, à la Grappe d'Or, puis à la Bavaria. Il en a gardé le goût des produits frais et celui du soin apporté à l'élaboration des

plats, imaginés dans un esprit «brasserie» et souvent proposés en petite ou grande faim. Le tout agrémenté d'une carte de vins sélectionnés avec soin.

Pour commencer, nous avons apprécié une originale aumônière de chou frisé - la feuille cuite était croquante - farcie au chèvre et aux lardons rôtis (19 fr.). Comme pour l'excellent foie gras de canard au torchon avec mesclun à l'huile de noix (24 fr.), le plat s'avère aussi beau que bon. Dans les deux cas, une vinaigrette raffinée rehausse un lit de verdure composé avec équilibre. Mention spéciale aux larmelles de tomate pelée, suave éclat de fraîcheur dans deux entrées ancrées dans le terroir. Du côté des (très) riches plats de résis-



Stéphane Jonin, en cuisine, et Natacha Bassière, en salle, tiennent cette adresse à la déco soignée. FLORIAN CELLA

tance, dommage que les suprêmes de caille poêlés au vin rouge (36 fr.) ou les tagliolini aux champignons frais (22 fr.) aient souffert, le soir de notre passage, d'une main vraiment trop leste sur le sel. Car, derrière la sobriété de la composition du premier plat - servi avec des patates au carré parfaitement dorées et une bouquetière de légumes revenus dans le beurre - ou derrière la simplicité toute forestière du second se révèle une cuisine généreuse qui marie les saveurs, respecte les ingrédients et repose sur une maîtrise parfaite des cuissons (la caille était fondante, les pâtes *al dente*).

Un goût pour le mitonné «maison» qui se savoure également à l'heure du dessert.

L'adresse

Le P'tit Lausannois
rue du Tunnel 14,
1004 Lausanne. 021 311 45 60.
www.leptitlausannois.ch
Fermé sa midi et di.



Courte carte
alliant brasserie
et sophistication



De 70 à 100 fr.
par personne,
avec boissons



Sélection de vins
surtout vaudois
et français

Nos adresses sur le guide et sur
mobile: www.24heures.ch/cdf