

**LE MENU DES ÉCRIVAINS
PRÉSENTÉ PAR MARIE FOUGÈRE**

TOME I :

**JEAN-MARC CARITÉ
ANDRÉ COMTE-SPONVILLE
MARGUERITE DURAS
EDWIGE
PIERRE LEENHARDT
MARIE ET JOSEPH
ROBERT MOREL
YVES NAVARRE
YVAN POMMAUX**

AUX ÉDITIONS D'UTOVIE

ce PREMIER MENU DES ECRIVAINS a été fabriqué en édition
originale aux mois de novembre et décembre 1987
dans les ateliers des
EDITIONS D'UTOVIE, Bats en Tursan, F.40320 GEAUNE
Le dépôt légal étant de décembre 1987
Le (C) 1987 également à UTOVIE
L'ISBN 2-86819-066-9

C'est vous entendre rire en parlant cuisine, Marguerite Duras, un samedi après-midi sur France-Culture, qui m'a donné l'envie de faire ce livre: Les recettes des écrivains que j'aime

Vous disiez:

"Vous voulez savoir pourquoi je fais la cuisine ? Parce que j'aime beaucoup cela. C'est l'endroit, apparemment le plus antinomique de celui de l'écrit, et pourtant on est dans la même solitude quand on fait la cuisine, la même inventivité (rire) On est un auteur quand on fait la cuisine. Moi, par exemple il y a des choses que je suis unique en France à faire! L'omelette vietnamienne. Ça commence à faire, le nombre de gens qui me disent que c'est la meilleure chose qu'ils ont mangé de leur vie. Vous vous rendez compte. Comment voulez-vous que je sois indifférente à cela?"

Et moi, auteur et lecteur, auteur et "mangeur", j'ai eu envie de savoir ce que préparaient les écrivains pour leurs amis (on cuisine toujours pour manger AVEC quelqu'un), si cela ressemblait, ou non, à leurs livres

J'avais dans l'idée de proposer chaque fois un menu. Mais les recettes me sont venues trop nombreuses, même cette première fois. Et puis, un menu. Il y a des soirs où, vraiment,

une soupe de poireaux suffit Des jours où, après
un gratin de poisson, on voudrait bien encore du
porc au curry Et un dessert
C'est donc une CARTE que je vous propose ici

Une soupe de poireaux,
un gratin de crustacés, ou un gratin de courgettes
au poisson,
Du porc au curry ou des œufs au vin, ou des
spaghettis à la carbonara,
des pommes de terre au four ou une véritable
ratatouille
et un seul dessert, avec du chocolat

J'ai demandé leurs recettes à Marguerite Duras, à
Edwige, qui écrit des nouvelles, à Pierre Leenhardt
qui est aussi comédien, à Yvan Pommaux, qui écrit et
dessine pour les enfants, à Marie & Joseph, qui ont
choisi la Série Noire pour commencer, à Jean-Marc
Carité qui est éditeur en plus, à André Comte-Spon-
ville, qui est philosophe, à Robert Morel, à Yves
Navarre

Ce n'est pas tout à fait un livre de cuisine,
c'est une invite amicale à se réjouir la langue et
le ventre, après la tête, les yeux ou les oreilles
Une fête à prolonger
Bon appétit

marie fougère

MARGUERITE DURAS - LA SOUPE AUX POIREAUX

La Soupe
aux Poireaux,

Gracie
Duras

La soupe aux poireaux

On croit savoir la faire, elle paraît si simple, et trop souvent on la néglige. Il faut qu'elle cuise entre quinze et vingt minutes et non pas deux heures — toutes les femmes françaises font trop cuire les légumes et les soupes. Et puis il vaut mieux mettre les poireaux lorsque les pommes de terre bouillent : la soupe restera verte et beaucoup plus parfumée. Et puis aussi il faut bien doser les poireaux : deux poireaux moyens suffisent pour un kilo de pommes de terre. Dans les restaurants cette soupe n'est jamais bonne : elle est toujours trop cuite (recuite), trop « longue », elle est triste, morne, et elle rejoint le fonds commun des « soupes de légumes » — il en faut — des restaurants provinciaux français. Non, on doit vouloir la faire et la faire avec soin, éviter de l' « oublier sur le feu » et qu'elle perde aussi son identité. On la sert soit sans rien, soit avec du beurre frais ou de la crème fraîche. On peut aussi y ajouter des croûtons au moment de servir : on l'appellera alors d'un autre nom, on inventera lequel : de cette façon les enfants la mangeront plus volontiers que si on l'affuble du nom de soupe aux poireaux pommes de terre. Il faut du temps, des années, pour retrouver la saveur de cette soupe, imposée aux

enfants sous divers prétextes (la soupe fait grandir, rend gentil, etc.). Rien, dans la cuisine française, ne rejoint la simplicité, la nécessité de la soupe aux poireaux. Elle a dû être inventée dans une contrée occidentale un soir d'hiver, par une femme encore jeune de la bourgeoisie locale qui, ce soir-là, tenait les sauces grasses en horreur — et plus encore sans doute — mais le savait-elle ? Le corps avale cette soupe avec bonheur. Aucune ambiguïté : ce n'est pas la garbure au lard, la soupe pour nourrir ou réchauffer, non, c'est la soupe maigre pour rafraîchir, le corps l'avale à grandes lampées, s'en nettoie, s'en dépure, verdure première, les muscles s'en abreuvent. Dans les maisons son odeur se répand très vite, très fort, vulgaire comme le manger pauvre, le travail des femmes, le coucher des bêtes, le vomi des nouveau-nés. On peut ne vouloir rien faire et puis, faire ça, oui, cette soupe-là : entre ces deux vouloirs, une marge très étroite, toujours la même : **suicide.**

MARGUERITE DURAS

les oeuvres de Marguerite Duras sont trop nombreuses et trop connues pour qu'il soit possible de les citer ici. Procurez-vous son dernier livre EMILY L. aux éditions de Minuit, et vous aurez la liste de tous les autres.

GRATIN DE CRUSTACÉS
EDWIGE - LE GRATIN DE CRUSTACÉS

Le gratin

de crustacés

Edwige

GRATIN DE CRUSTACES

Dans une sauce blanche normale , napée de gruyère rapé, comme pour les autres gratins , je mets :

1) pour les menus de gala

des queues de langouste et des coquilles St Jacques cuites au court-bouillon Couper les queues de langouste en rondelles épaisses d'un doigt environ

2) pour les menus ordinaires

des filets de poisson , n'importe , ce que je trouve , en vérifiant bien qu'il n'y a pas d'arête et en déchiquotant avec les mains

des filets de sole (mais c'est presque gala aussi)

3) auxquels j'ajoute

selon la marée :

des crevettes ni séchées , ni surgelées , celles à rincer qui sont dans un petit pot transparent

des moules au naturel à bien rincer

quelques champignons de Paris ou des ceps séchés italiens

4) pour les familles nombreuses comportant des enfants

comme ils n'aimeront pas la langouste :

des quenelles de poisson, brochet ou autre coupées

en rondelles comme les queues de langouste

un peu d'oeuf dur en morceau pour leur caler un coin

GRATIN DE CRUSTACES

Dans une sauce blanche normale, napée de
gruyère râpé, comme pour les autres gratins, je mets :

1) Pour les menus de gala

des queues de langoustes et des coquilles St Jacques
cuites au court-bouillon. Couper les queues de
langoustes en rondelles épaisses d'un doigt environ.

2) Pour les menus ordinaires

des filets de poisson, n'importe, ce que je trouve
en vérifiant bien qu'il n'y a pas d'écaille et en
déshumectant avec les mains

des filets de sole (mais c'est presque gala aussi)

3) Suggestion d'ajout

EDWIGE

ON VA TOUS AU CIEL Robert Morel 1983

LA MARIEE AU PAIR Robert Morel 1984

ANNONCE POUR APPARTEMENT Atelier du Gué 1985

MINCE ET EN FORME Utovie 1986

CHRONIQUES dans L'Ingénu.

PIERRE LEENHARDT - GRATIN DE COURGETTES AU POISSON

GRATIN DE COURGETTES AU POISSON

Pour quatre personnes :

1 kg de courgettes
200 g de filet de lieu
un bouquet garni

Couper les courgettes en rondelles et les faire cuire dans de l'eau salée avec une dizaine de feuilles d'oseille.

La salade d'oseille, on peut parfumer avec de l'estragon incorporé à la sauce blanche. Quand c'est cuit, laisser égoutter.

faire un court-bouillon et cuire le poisson de saison. Quand c'est cuit, laisser égoutter, le poisson n'a pas jeter le court-bouillon.

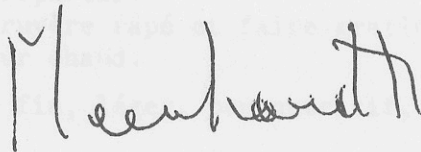
Passer à la moulinette les courgettes à l'oreille et le poisson pour en faire une purée. Laisser reposer cette purée dans un plat creux pour qu'elle rende un maximum d'eau. Moins la purée sera aqueuse, mieux ce sera.

Avec le court-bouillon, faire une sauce blanche un peu épaisse et y ajouter un peu de crème pour une bonne poignée de grains râpés.

Mélanger la purée et la sauce dans un plat à gratin et l'en répartir.

Saupeurier de grille râpé et faire gratiner 20 minutes à four chaud.

C'est bon, mais il faut le faire tout seul.



PIERRE LEENHARDT

GRATIN DE COURGETTES AU POISSON

Pour quatre personnes:

2 kg de courgettes
500 g de filet de lieu
un bouquet d'oseille

Couper les courgettes en rondelles et les faire cuire dans de l'eau salée avec une dizaine de feuilles d'oseille

(A défaut d'oseille, on peut parfumer avec de l'estragon incorporé à la sauce blanche)

Quand c'est cuit, laisser égoutter

Faire un court-bouillon et cuire les filets de poisson. Quand c'est cuit, laisser égoutter le poisson mais ne pas jeter le court-bouillon.

Passer à la moulinette les courgettes à l'oseille et le poisson pour en faire une purée. Laisser reposer cette purée dans un plat creux pour qu'elle rende un maximum d'eau.

Moins la purée sera aqueuse, mieux ce sera

Avec le court-bouillon, faire une sauce blanche un peu épaisse et y ajouter en fin de cuisson une bonne poignée de gruyère râpé

Mélanger la purée et la sauce dans un plat à gratin et bien répartir

Saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner 20 minutes à four chaud.

C'est bon, très fin, léger, peu nutritif, et pas cher

PIERRE LEENHARDT

GRATIN DE COURGETTES AU POISSON

Pour quatre personnes

2 kg de courgettes
500 g de filet de lieu
un bouquet d'oseille

Laver les courgettes en rondelles et les faire cuire dans de l'eau salée avec une dizaine de feuilles d'oseille.

À défaut d'oseille, on peut parfumer avec de l'estragon incorporé à la sauce blanche.

Quand c'est cuit, laisser égoutter.

Faire un court-bouillon et cuire les filets de poisson. Quand c'est cuit, laisser égoutter le poisson mais ne pas jeter le court-bouillon.

Passer à la moulinette les courgettes à l'oseille et le poisson pour en faire une purée. Laisser refroidir cette purée dans un plat creux pour qu'elle rende un maximum d'eau.

Mettre la purée dans une assiette, saupoudrer de sel.

PIERRE LEENHARDT

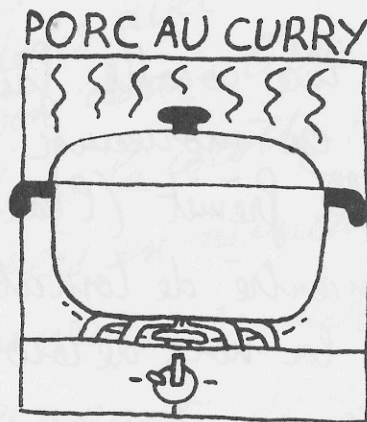
Mettre fin à ces nuits, Editions des 4, 1981.

LE JOURNAL DE GROSSESSE D'UN PERE CELIBATAIRE
Presses de la Renaissance 1982

PORTRAIT DE GRIFFON EN BORDS DE LOIRE
Presses de la Renaissance 1985


PIERRE LEENHARDT

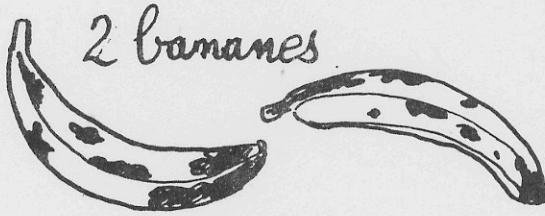
YVAN POMMAUX - PORC AU CURRY



YP

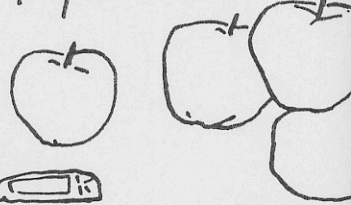
Pour 6 personnes 1 kilo de roti de Porc coupé en tranches

1 tablette de bouillon  4 pommes

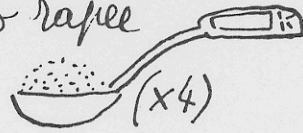


2 bananes

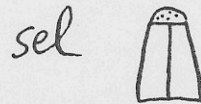
4 cuillères à soupe de noix de coco rapée



Six cuillères à soupe d'huile (Tournesol)



2 cuillères de concentré de tomate



sel
poivre

Dans une cocotte faire chauffer l'huile et mettre le porc coupés en morceaux. Dans une casserole, faire bouillir l'eau. Lorsqu'elle frémit (l'eau), ajouter la tablette de bouillon, le concentré de tomate, puis les pommes et les bananes. Mouiller avec le bouillon. Couvrir - Laisser cuire 45 minutes à feu doux en temps - Goûter - Rectifier l'assaisonnement - (J'ai oublié la poignée de rousins à jeter avec les pommes et les bananes)

Accompagner ce plat de thé (Il est très bon réchauffé)



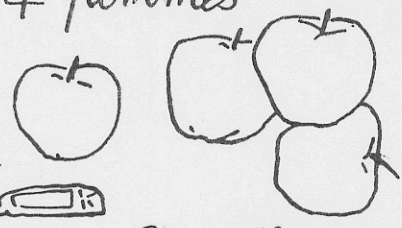
et la base de vos œufs (4P) et la base de vos œufs, si vous voulez faire un petit graphisme ici, pour

ti de Porc coupé en tranches

2 gros oignons



4 pommes



4 cuillères à soupe d'excellent Curry (pas Ducros)



noix
ee
(x4)

2 cuillères à soupe de concentré de tomate



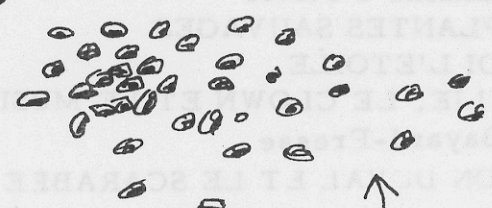
poivre



l'huile et mettre la viande à dorer avec les oignons
casserole, faire chauffer un bon demi-litre d'eau.
la tablette de bouillon. Mettre dans la cocotte : le Curry,
les pommes et les bananes coupées en morceaux,
r avec le bouillon, saler, poivrer, remuer.

5 minutes à feu moyen en remuant de temps
rectifier l'assaisonnement - Servir avec du

ignée de raisins de Corinthe



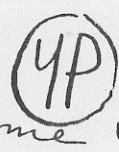
(les bananes)

cette ne-
la remon-
votre
Table,

ou de vin de Cahors



ie
effé)
force
marché



et la
non
ici, pour faire

(par dessus la viande et les oignons)

YVAN POMMAUX

à l'Ecole des Loisirs :

L'AVENTURE

TOUT CA C'EST DES HISTOIRES

CHICO

LA MARQUE BLEUE

LA FETE DU PRINTEMPS

LOUISE ECUREUIL FAIT UNE DECOUVERTE

CLAQUILA, KROK ET PORKEPIK

LES TROIS GENETS DE LA CLAIRIERE

LES REVES DE CORBILLO

CORBELLE ET CORBILLO

LE VOYAGE DE CORBELLE ET CORBILLO

VIOLETTE LA PRINCESSE TRISTE

etc.

à La Farandole

LA DINDE DE NOEL

aux éditions du SORBIER

LE DESTIN DE LA FAMILLE CAMPAGNOL

LE MONDE EST COMME UNE ORANGE, LOLA

MON ONCLE ALBERTO CAMPAGNOL

OU VONT LES TRUCS DU PISSENLIT

A LA RIVIERE

FACON DE PARLER 1

FACON DE PARLER 2

LE POTIRON DU JARDIN POTAGER

UN LIVRE PALPITANT

EXISTE-T-IL ?

aux Editions d'Utopie

LES PLANTES SAUVAGES

ET TOI L'ETOILE

CHARLIE LE CLOWN ET LE MUSICIEN

chez Bayard-Presse

MARION DUVAL ET LE SCARABEE BLEU

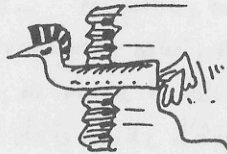
LA VOIX D'ELISA BEAUCHAMP

ATTAQUE A ITHAQUE

etc. j'en oublie sans doute.

MARIE ET JOSEPH - LES OEUF A LA COUILLE D'ANE

LES OEUF A LA COUILLE D'ANE
ENCORE AIDES "OEUF A LA RUE"



marie ce
trèph

LES "œufs" à la couille d'âne"

encore aidés "œufs au rui"

Ingrédients:

deux œufs / personne
1/2 litre de vin rouge
Un oignon
Bouquet garni
Sel, poivre
1 bonne cuillerée à soupe de farine

D'abord: fabriquer la sauce...

- 1/ On coupe l'oignon, finement...
- 2/ On le fait fondre dans un peu de matière grasse, complètement...
- 3/ On verse la farine et faut qu'elle s'imprègne, bravement...
- 4/ On verse le vin rouge d'un seul coup, et vivement!...

On tourne jusqu'à ébullition... On ajoute sel, poivre, bouquet garni
Et on laisse mijoter à feu très doux une dizaine de minutes...

Pendant ce temps là, on peut boire le 1/2 litre de rouge qui reste... Pas hein! sagement!...

Enfin, voilà de belle sauce odorante!... Contentement. Youpi

De joie, pochons les œufs, pochons!... En nous y prenant comme ça

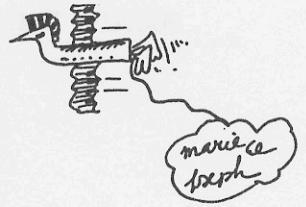
On les casse dans des récipients séparés... On poivre; on ne sale pas

On les verse vite dans de l'eau légèrement vinaigré, salé, et bouillante...

Et on surveille: tous les deux, trois minutes, on observe la tête qu'ils ont...

Prennent-ils bien l'allure de la couille d'âne que le titre nous promet,
en nous alléchant?... On les retire à l'écumoire. Dans chaque assiette on a posé
une tranche de pain frit frotté d'ail... On y fait atterrir l'œuf

Et la sauce vient par dessus
largement!



vi

Certains préfèrent,
cassement,
pocher les œufs (ya plusieurs écoles!...)
dans la sauce



MARIE ET JOSEPH

Dans la Série Noire (Gallimard)

SI T'AS PEUR, JAPPE

LA GRANDE ARPENTE DES CHAMPS D'EN BAS

CHAUDES BISES

JAZZ BELLE

SQUARE DU CONGO

Collection Souris Noire (Syros)

LE CRIME DE CORNIN BOUCHON

ANDRE COMTE-SPONVILLE - SPAGHETTI A LA CARBONARA

LES SPAGHETTI CARBONARA

Versez de l'eau, beaucoup d'eau, dans une casserole ou, de préférence, un fait-tout. Salez (une pincée de gros sel, plus ou moins gros selon la quantité d'eau), et portez à ébullition.

En attendant, préparez la sauce.

LES SPAGHETTI CARBONARA

Jetez les spaghetti (100 grammes par personne), dans l'eau, ramolus. Quand l'ébullition reprend, baissez le feu (pas trop) et laissez cuire.

L'important, bien sûr, c'est moins ce qu'on mange que ceux avec qui on le mange. Mais pour choisir ses amis, il n'y a pas de recette... Il défunt en voici une, pour les nouveaux.

Ajoutez encore une bonne quantité de crème fraîche (surtout pas allégée!) et les lardons frita.

Servez immédiatement, avec un vin chaleureux et léger.

Le plaisir de votre, disait-il, est le plus important. Et le bien fondamental, le bien suprême.

Andre Comte-Sponville

LES SPAGHETTIS CARBONARA

Versez de l'eau, beaucoup d'eau, dans une casserole ou, de préférence, un fait-tout Salez (une poignée de gros sel, plus ou moins grosse selon la quantité d'eau), et portez à ébullition.

En attendant, préparez des petits lardons (sans couenne!), beaucoup de petits lardons (environ 100 grammes par personne), que vous mettrez à frire avec très peu d'huile, à feu modéré

Jetez les spaghettis (100 grammes par personne), dans l'eau, remuez Quand l'ébullition reprend, baissez le feu (pas trop) et couvrez (pas complètement) Remuez de temps en temps Au bout de 6 ou 7 minutes, il faudra goûter régulièrement Les pâtes doivent être fermes mais souples: ni croquantes ni collantes

Quand c'est le cas, vous les ôtez du feu, et vous les égouttez

Ajoutez immédiatement deux jaunes d'oeufs et une noix de beurre Remuez

Ajoutez encore une bonne quantité de crème fraîche (surtout pas allégée!) et les lardons frits

Remuez à nouveau.

Servez immédiatement, avec un vin chaleureux et léger

Le plaisir du ventre, disait à peu près Epicure, Est le bien fondamental; la sagesse et l'amitié, le bien suprême

ANDRE COMTE-SPONVILLE

LE MYTHE D'ICARE Traité du désespoir
et de la béatitude. P U F Perspectives Critiques. 1984

LES POMMES DE TERRE AU FOUR

JEAN-MARC CARITE - POMMES DE TERRE AU FOUR

La simplicité étant une règle de base de la bonne cuisine, voici un légume-plat (ou plat-légume, ou légume-repas, comme on choisira) qui la respecte.

D'abord, préchauffer le four à thermostat 9 ou 10. (Très chaud).

Puis prendre des pommes de terre de taille moyenne (évités les "nouvelles" dont la peau n'est pas assez formée). Deux à trois par personnes peuvent suffire (méfiez-vous: la première fois vos invités se surprendront par gourmandise).

Les pommes de terre

Les pommes de terre sont lavées et coupées en longueur. Posées sur une feuille de papier, elles sont posées vers le haut et enfournées sans toucher le thermostat.

15 minutes (au four) sont en général à donner aux nouvelles. Les pommes de terre une croûte gonflée et un peu d'huile d'olive, alors à point, doivent être sorties et mangées.

C'est ici que l'imagination prend le relais.

Comme légume simple, elles font telles quelles à côté des frites; du poisson; ou de l'œuf; accompagnées éventuellement de la crème fraîche, ou du fromage; ou encore de beurre persillé.

Mulanly.

Vous pouvez aussi (et c'est plus intéressant pour les repas improvisés) faire de vos pommes de terre au four le centre du repas en préparant sauces, pâtes, beurres divers (d'ail, persillés, etc.) fromages apais, que l'on glissera ou étalera sous la croûte dorée (sans la briser). Le tout fondre quelques instants, avant de servir. Tout en dégustant un léger Côtes du Rhône (celui de Saint-Jean Combe à Vigliès en Vaucluse, par exemple) ou un très fruité Beaujolais de René Sasse-Platière (aux Carrières à Lucenay dans le Rhône).

Avec cette recette vous n'avez plus aucune excuse de ne recevoir des ami(e)s inattendu(e)s.

LES POMMES DE TERRE AU FOUR

La simplicité étant une règle de base de la bonne cuisine, voici un légume-plat (ou plat-légume, ou légume-repas, comme on choisira) qui la respecte.

D'abord, préchauffer le four à thermostat 9 ou 10. (Très chaud)

Puis prendre des pommes de terre de taille moyenne (évitiez les "nouvelles" dont la peau n'est pas assez formée) Deux à trois par personnes peuvent suffire (méfiez-vous: la première fois vos invités en reprendront par gourmandise)

Lavez et brossez ces pommes de terre.
Coupez les en deux dans le sens de la longueur
Posez-les sur la grille du four pulpe vers le haut et enfournez sans baisser le thermostat.

15 minutes de cuisson suffisent en général à donner aux moitiés de pommes de terre une croûte gonflée et dorée. Elles sont alors à point, doivent être sorties et mangées

C'est ici que l'imagination prend le relais.

Comme légume simple, elles iront telles quelles à côté des tripes, du poisson, ou de l'entrecôte, accompagnées éventuellement d'une sauce à la crème fraîche, ou au fromage de chèvre frais, ou encore de beurre persillé.

Vous pouvez aussi (et c'est plus intéressant pour les repas impromptus) faire de ces pommes de terre au four le centre du repas en préparant sauces, pâtés, beurres divers (d'anchois, persillés, etc.) fromages aussi, que l'on glissera ou étalera sous la croûte dorée (sans la briser), laissant fondre quelques instants, avant de savourer, tout en dégustant un léger Côtes du Rhône (celui de Daniel Combe à Violès en Vaucluse, par exemple) ou un très fruité Beaujolais de René Bosse-Platière (aux Carrières à Lucenay dans le Rhône)

Avec cette recette vous n'avez plus aucune excuse de mal recevoir des ami(e)s inattendu(e)s.

JEAN-MARC CARITE

des romans dont le dernier
LES FOUS DE LA MISERE (Utovie, 1986)
des recueils de poèmes dont
LES BATEAUX IVRES QU'ON DESSAOULE (Utovie, 1979)
des essais dont
JEAN GIONO HOMME DU CONTADOUR (Utovie, 1981)
des livres pratiques dont
LA POMME (Utovie, 1985)
LES BONNES ADRESSES DU BON VIN (Utovie, 1987)
LES BONS PAINS (Utovie, 1987)

ROBERT MOREL - LA VERITABLE RATATOUILLE

Robert Morel

L'ANNONCIATEUR
ENGAGEMENT hors-sujets
LA MÈRE
L'ÉVANGILE DE JUDAS
LA LITTÉRATURE CLANDESTINE

LA VÉRITABLE RATATOUILLE PROVENÇALE

- tomates rondes bien mûres
- aubergines
- courgettes
- (à poids égal)
- demi-poids de:
 - oignons jaunes
 - poivrons doux verts, jaunes et rouges
- assaisonnement: poivre, sel, thym, persil, estragon, ail
- huile d'olive
- chapelure

Voici comment je fais la véritable ratatouille à la manière des bonnes femmes du Comtat Venaissin.

Tu m'écoutes?

Tu vas au marché ou à la ferme Tu ramènes tout ce que j'ai dit, sain et frais

Tu disposes six assiettes où tu réserves chaque légume, lavé (tu épluches seulement les tomates et les oignons), et découpés en morceaux moyens Tu les salues d'une poignée de gros sel et tu laisses dégorger pendant une demi-heure

Tu dessales ensuite à l'eau fraîche, et tu disposes tes légumes dans les mêmes assiettes, en leur causant un peu (la bonne cuisine se fait en parlant à tout ce qu'on touche et qu'on va manger) Dans la sixième assiette tu mets en réserve le thym, le persil, l'estragon, deux ou trois gousses d'ail dans leur chemise

Couvre ta devanture d'un tablier et commence à faire dorer dans une grande poêle, dans un fond d'huile d'olive, et séparément les légumes dans l'ordre impératif suivant: les oignons, les tomates, les aubergines, les poivrons et les courgettes, sans jamais les mélanger, — je me répète, mais c'est important — ni dans la poêle, ni dans la marmite en terre où tu les ranges, les uns sur les autres, en rajoutant dans la poêle, entre deux un filet d'huile d'olive quand il y a nécessité.

Tasse. Puis dispose le thym, l'estragon, le persil et les gousses d'ail dans leur chemise, puis une bonne poignée de chapelure pour faire couvercle. Certains ajoutent du gruyère râpé ou du parmesan bien sec en poudre, mais c'est artifice de cuisine, ce n'est pas indispensable, en tout cas moi je n'en mets pas.

Feu doux.

Une demi-heure sous couvercle, puis une demi-heure sans couvercle

Le mélange se fait dans l'assiette, quand on se sert à même la marmite.

C'est un plat du midi dont on fait toujours un peu plus qu'il n'en faut, car il gagne à être réchauffé, et il est délicieux, froid

Tu le savoureras avec un Côte du Rhône de Sainte-Cécile les Vignes (je te recommande celui des frères Farjon) à gauche du Rhône, ou de Pujaut, à droite

Robert Morel

NB S'il n'y a pas d'enfants à table, avant de poser le couvercle, tu jettes dans la ratatouille un petit verre de marc de raisin du lieu, mais sans le dire à personne: en cuisine, on a tous ses secrets

ROBERT MOREL

L'ANNONCIATEUR julliard
ENGAGEMENT hors-commerce
LA MERE julliard
L'EVANGILE DE JUDAS julliard
LA LITTERATURE CLANDESTINE fanlac
SAGA julliard
CONTRE LES HOMMES cahiers du rhône
LES LENDEMAINS laffont
DE LA TERRE ET DU CIEL Action et Pensée
MANIERE DE VIVRE Corréa
LA FARCE DE JUDAS Audin
VOUS AUREZ Julliard
IMAGES DE LA VIE DE JESUS Ange Michel
JOURNAL SANS DATE hors commerce
XXII CANTIQUES DES TERRES BIEN-AIMEES Vent Debout
LE SATISFAIT Julliard
LE COUPABLE INNOCENT Corréa
JOYEUSE julliard
LES SAINTS DE TOUT LE MONDE le Seuil
CAIN Julliard
LA FERNANDE Julliard

et tant encore aux Editions ROBERT MOREL

YVES NAVARRE - LE NEGRILLON DU PETIT PONT

"petit Jesus en
culotte de velours"

Y. Navarre

Le dessert.

Le Négrillon de Petit Pont. A

préparer une heure avant le repas pour qu'il soit encore tiède au dessert.

- 120g de beurre / 120g de chocolat à croquer le plus amer possible / 4 oeufs / 80g de farine // paquet de sucre vanillé // pincée de sel, celle qui en oublie toujours, et qui!
- faire fondre chocolat plus beurre au bain Marie, laisser refroidir, ajouter le sel et les oeufs, mélanger tout-doux, sans se presser, et ajouter sucre plus farine.
- Mettre dans un moule beurré, un plat à tarte par exemple.
- mettre au four force 6/7 pendant 25 minutes.
- Laisser refroidir, découper en petit carrés et digérer avec le café, noir



YVES NAVARRE

Romans :

- LADY BLACK, 1971, Flammarion.
ÉVOLÈNE, 1972, Flammarion.
LES LOUKOUMS, 1973, Flammarion.
LE CŒUR QUI COGNE, 1974, Flammarion.
KILLER, 1975, Flammarion.
NIAGARAK, 1976, Le Livre de Poche.
LE PETIT GALOPIN DE NOS CORPS, 1977, Laffont.
KURWENAL OU LA PART DES ÊTRES, 1977, Laffont.
JE VIS OÙ JE M'ATTACHE, 1978 (épuisé).
PORTRAIT DE JULIEN DEVANT LA FENÊTRE, 1979, Laffont.
LE TEMPS VOULU, 1979, Flammarion.
LE JARDIN D'ACCLIMATATION, 1980, Flammarion, prix
Goncourt 1980.
BIOGRAPHIE, 1981, Flammarion.
ROMANCES SANS PAROLES, 1982, Flammarion.
PREMIÈRES PAGES, 1983, Flammarion.
L'ESPÉRANCE DE BEAUX VOYAGES ÉTÉ/AUTOMNE, 1984,
Flammarion.
L'ESPÉRANCE DE BEAUX VOYAGES HIVER/PRINTEMPS, 1984,
Flammarion.
LOUISE, 1986, Flammarion.
UNE VIE DE CHAT, 1986, Albin Michel, *Prix 30 millions d'Amis*
FÊTE DES MÈRES (Albin Michel, 1987)

Théâtre :

- THÉÂTRE 1, 1973, Flammarion : Il pleut si on tuait papa-
maman ; Dialogue de sourdes ; Freaks Society ; Champagne ;
Les Valises.
THÉÂTRE 2, 1976, Flammarion : Histoire d'amour ; La Guerre
des piscines ; Lucienne de Carpentras ; Les Dernières
Clientes.
THÉÂTRE 3, 1979, Flammarion : September Song ; Le Butoir ;
Vue imprenable sur Paris ; Happy End.

Pour enfants :

- PLUM PARADE, OU 24 HEURES DE LA VIE D'UN MINI-CIRQUE,
1973, Flammarion.
MON ONCLE EST UN CHAT, 1981, Éditions de l'amitié.