

## DECEMBRE

Dans 4 mois...

Avant de plonger dans l'année 2018, passons le cap des fêtes et de ses possibles exagérations, l'occasion de constater qu'on ne se nourrit pas seulement d'art et d'eau claire

Voici donc quelques conseils nourris d'expériences personnelles.

A chaque pays ou région, sa spécialité et ses us et coutumes.

Commençons par le Japon

Ne rompez jamais le cercle du premier verre.

Il s'agit de boire tous la boisson que votre hôte ou votre supérieur aura choisi pour lui-même, on vous demandera pourtant poliment ce que vous désirez boire, n'hésitez pas, ne faites pas comme nous, 7 personnes, 7 boissons différentes, la honte, nous ne sommes que de maudits Gaijins sans tact.



Ceci dit le tact lui aussi est tout à fait subjectif. Lorsque les japonais viennent chez vous, s'ils n'aiment pas, ils repoussent l'assiette sans même y toucher.

Si l'on vous demande de choisir votre crevette dans l'aquarium, attendez-vous à la sentir frétiller de fraîcheur juvénile sous la voûte de votre palais.

Lorsque on vous invite dans un restaurant pour sumos, oubliez toute allergie alimentaire, vous aurez droit au grand bouillon du grand tout : la viande, le poisson, les légumes, les céréales, les pâtes, le riz et ... et ... et en tant qu'invité, on vous proposera de croquer l'œil de la dorade, à la lueur légèrement rancunière.

Si l'on vous offre ce qui pourrait ressembler à un bol d'eau chaude dans laquelle nage une fine lamelle blanche, prenez votre temps et savourez, (au lieu de l'avaler cul sec comme nous,) il s'agit en fait d'un potage à la truffe extrêmement rare.

Quant à la soupe de tripes de chèvre ou le sashimi de chèvre aux poils encore rudes et hérissées, je n'ai pas de conseil sauf celui de vous retirer avec « tact » en laissant votre part aux autres.

On pourrait parler aussi du « parfum » corsé de soja pourri mais ce ne serait pas rendre hommage aux 3 mois de délices auxquels nous fûmes conviés, l'hospitalité japonaise poussée jusqu'à mettre à table des frites froides pour notre confort national. A part le manque très occasionnel de fromage, de beurre, de purée ou de boulettes, nous avons pu constater que Agapes pouvaient être synonymes de santé et énergie.

Si vous partez en Russie, sachez que nous nous étions munis d'une malle remplie de nourriture de base suite aux avertissements de pénurie, et jamais nous ne fûmes autant nourris, festins de cœur et de débrouille et de partage. Un apprentissage à la vodka est nécessaire et son corollaire : pour remédier à votre pire cuite, on vous proposera le champagne !

Si vous vous dirigez vers le Canada, vous ne serez jamais privé de party. Deux fois nous avons parcouru le Canada suivant les festivals échelonnés dans 6 villes, parcourant ainsi en 6 semaines la largeur du pays. La trempette de légumes crus y faisant figure de plat national de réception mais attention, quand il est indiqué de 18 à 20h, c'est de 18 à 20 heures, càd jusqu'au moment où l'on pourrait commencer à se lâcher un peu. Quant au Plat de Pemmican dans un restaurant typique indien, si vous avez été dans un pensionnat et avez avalé le rosbif bouilli en sauce brunâtre, pas la peine de réitérer l'expérience ni d'ailleurs celle de la poutine, cornet de frites arrosées de sauce tomate et de fromage fondu. Bon il paraît qu'il y en a des meilleurs que d'autres ! Par contre, les déjeuners crêpe, sirop d'érable, œuf et bacon vont accompagner dans vos efforts du jour ainsi que le sandwich au smoked meat.

Si vous n'arrivez pas à vous décider entre le Sud et le Nord, pas de problème, faites les deux mais prévenez votre estomac qu'à Madrid, vous ne mangerez pas avant 21h et qu'en arrivant au Danemark, vous ferez diète à partir de 18 h à moins de faire des provisions de bocaux de harengs en sauces multiples. A Helsinki, pas besoin de réveil : les harengs du buffet déjeuner allumeront en vous un tintamarre de sensations électrisantes. Ne pas emporter dans votre sac des œufs durs du buffet comme en-cas ou alors avec une alarme de péremption. Ça peut hanter votre sac aussi sûrement qu'un pipi de chat !

Précaution d'usage :

Si vous êtes l'heureux bénéficiaire d'un comité d'hospitalité le jour de votre arrivée, soyez curieux, gourmands mais point trop friands. Certaines nourritures demandent une acclimatation : Arrivés fraîchement au Danemark, nous sommes accueillis dans un petit bistrot typique. Au menu, des «smørrebrød», toast de pain très noir, avec pâté ou fromage ou poisson , le tout arrosé de petits verres de l'alcool de grain local... Ooh nous fûmes gourmands et réjouis ... jusqu'à l'après midi. Gare à la fermentation. A 15h, montage du spectacle *Le piano sauvage* ...par 5 personnages au ventre tendu, gonflé, tiraillant, une usine à digestion dont les rouages grincent et dont les gaz d'échappement remplissent l'atmosphère avec des sons de trombone. Inoubliable !

Redescendons vers le sud en passant par la Bretagne et le Fish and Chips /sauce tartare/purée de petits pois du pub Ceili, les huitres de Dieppe MAIS attention à la

mauvaise qui vous fait jouer *La soupe au crapaud* avec un mal de mer digne du passage au cap Horn et avec comme fond de teint, une couleur d'algues languissante. Passons par Reims pour le Champagne dans ses petits verres de dégustation, le welsch, à ne manger qu'en cas de grand froid, de grande sieste ou comme réserve avant le Carême ou le Ramadan.



Il y a les adresses mythiques, incommunicables car sans aucun repère GPS. Celle près de Figeac, dans un fort, grand feu et gibier et Marie Kathleen, salut toi, inoubliable personne et souvenir. Ou ce coin d'Ardennes où l'équipe de *Minimansno* s'est régalé de gibier dans une maisonnette isolée brillante comme la maison de Boucle d'or.



Plus bas, Marseille et la plus authentique des bouillabaisse dans un petit restaurant tenu par deux sœurs près de la Friche de la Belle de Mai. Le petit vin blanc du pays de La Coruna, délice local qui doit le rester, les litres rapportés n'ont pas supporté le voyage. Par contre, on peut vous recommander la « Méthode champenoise » des environs de Nantes. A chaque tournée, le camion en transporte avec bonheur bien des caisses !!



Hautement recommandable : les somptueux apéritivo de Turin qui se transforment bien sûr pour les belges en plat principal accompagné du verre de vin !

Le risotto de Milan et les pâtes traditionnelles de Bologne

Première tournée italienne avec *L'arche de Noé* :

Les directeurs de la Baracca nous invitent dans un restaurant à l'allure de bouiboui.

Au menu, 7 préparations de pâtes, miam,

Première assiette, petite portion en milieu d'assiette, genre nouvelle cuisine

Bon hop.... c'est tout ?

2... hop ...encore

3 .....hop

4 .....hop

5.....glups

6.....help

7 .....no, grazie, no posso piu, per favore.



Non posso piu, c'est la même chose que nous n'osions dire en Algérie quand coincés sur une banquette autour d'une grande table, nous avons malencontreusement repris des 2 premiers plats et il y en avait – heu nous n'avons jamais su, nous ne voulions plus rien savoir, ne pas être malade, s'évader, respirer l'air frais du dehors, noble désir qui s'est transformé en un film égyptien de 4 heures sur les banquettes du salon pendant que les 4 très belles filles de la



maison, les roses du désert, espéraient en secret emporter le cœur d'un des deux hommes de la tournée de *Hourlouberlou*.

Si vous préférez la simplicité ou la facilité, pourquoi pas un pique-nique plein de charmes dans la camionnette, sur une aire d'autoroute, ou alors dans une prairie près de Poitiers avec une bonne bouteille, ou des huitres ramassées sur la plage et cuites sur un feu sur l'île aux moines.



Autre possibilité : vous trouverez partout le restaurant chinois. Partout, partout, dans n'importe quel coin d'apparence abandonné, un chinois est là pour vous, véritable institution d'assistance d'urgence. Parfois le choix est difficile sur la longue carte, préférez alors le buffet à volonté où la tomate mozzarella côtoiera le chicon au gratin, les pêches au thon, le canard caramélisé, les nouilles sautés, le riz cantonnais, le poulet aigre doux et le bœuf au gingembre.

Et enfin, pour le quotidien, souvent le nôtre, optez pour le Sésame, petit resto local et associatif à Schaerbeek, avec en prime l'humour et l'énergie d'Isabelle.

Que vos fêtes soient joyeuses, chers vous.  
A tout bientôt

