

T4 12.2

M5

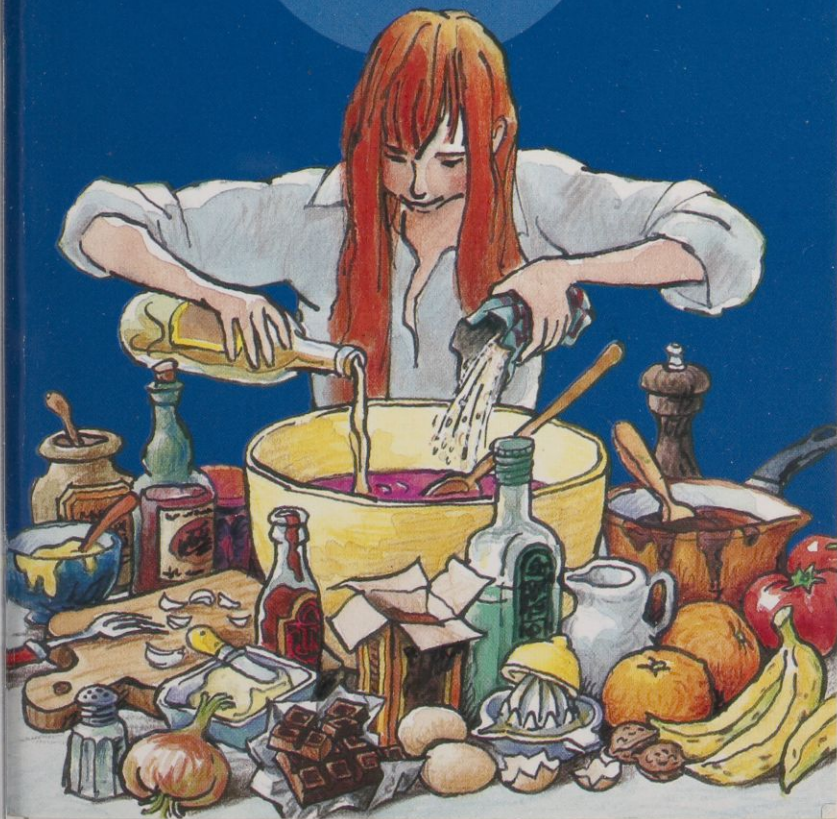
3719

Le
LIVRE
de
POCHE

Jeunesse

Histoires à croquer sous la dent

Marie Saint-Dizier/Valérie Pascal



0251M453

823



JEUNESSE

J

D4

2000

45307

MARIE SAINT-DIZIER

Ex-Marie Farré, elle a concocté une bonne trentaine de récits, comme *La photo de classe* (dans la même collection) ou *Qui a tué l'écrivain ?* (coll. Vertige, éditions Hachette Jeunesse). C'est au restaurant *Les Tentations* qu'elle rencontre Valérie Pascal. Commence alors une grande complicité qui débouche sur un livre à quatre mains dans lequel histoires et recettes s'entremêlent.

VALÉRIE PASCAL

À six ans, Valérie Pascal confectionnait des tartes tatin. À huit ans, elle était experte en caramels mous qui lui brûlaient la langue. Pour aller au bout de sa passion culinaire, elle a ouvert un jour un restaurant à Paris qui s'appelait *Les Tentations*. Aujourd'hui, elle est conseillère spéciale pour établir les menus de ses amis et remplir leur frigo !


HISTOIRES
À CROQUER
SOUS LA DENT

DL-10 12 1999 51747

MARIE SAINT-DIZIER
ET VALÉRIE PASCAL

HISTOIRES
À CROQUER
SOUS LA DENT

Illustrations :
Amato Soro

 HACHETTE
Jeunesse

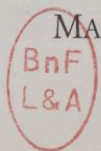
REMERCIEMENTS

Il était une fois *Les Tentations*, un restaurant jaune et biscornu dans lequel deux cuisinières de rêve fabriquaient des plats parfumés sous les yeux des clients. Une véritable famille se créa autour de la plus rousse qui devint bientôt mon amie. Ce livre est dédié à Valérie qui a le talent de savoir associer les saveurs, les amis et les mots.

Je tiens à remercier le Centre national des lettres pour l'aide qu'il m'a apportée et qui m'a permis d'écrire cet ouvrage.

Ces histoires ont été mijotées par Valérie et Marie, aromatisées par Amato, arrosées par Constance, enfin flambées par Pierre, the Big Boss.

MARIE SAINT-DIZIER



Présentation

Le lieu :

Une maison de province, entourée d'un jardin.

Les personnages :

le père, photographe, costaud, sensible, constamment inquiet. Essaie, sans vraiment y parvenir, d'avoir de l'autorité sur ses enfants ;

la mère tient la rubrique des faits divers dans le journal local. Beaucoup d'humour, pique à l'occasion de saines colères ;

Julie, 12 ans, des cheveux roux écureuil, rêve de devenir journaliste. Fouine et furète. Déploie sans cesse une imagination cocasse. Tyrannise volontiers ses petits frères ;

Félix, 9 ans, rondelet. Dévore sans arrêt des friandises, surtout des caramels mous. Possède un garde-manger sous son lit. Passionné par les singes, rêve d'être un aventurier, plus tard ;

Tim, 5 ans, toujours prêt à suivre les grands ;

Merlin, deux ans, labrador.

Autres membres de la famille, dans le quartier :

Mamie Jolie, la grand-mère maternelle, de grands yeux bleus et un ravissant visage. Douce et parfumée. Grande complice de Julie. Leurs complots ont souvent lieu à minuit, devant des marrons glacés ;

oncle Maurice, frère aîné du père qu'il impressionne encore. Possède une dent contre Félix le goulu. Pas étonnant : prothésiste dentaire, il fabrique des dentiers. Plein de certitudes sur les règles de « bonne alimentation », s'exprime volontiers par proverbes.

Les amis :

Vava, douze ans, la meilleure amie de Julie.
Fille de l'épicière, qui les fournit en friandises ;

Colas et Anne Dubois, des amis comme ça,
de loin ;

Adolphe : celui-là, on a toujours envie de
l'étrangler. C'est un cafteur et un ricanneur. S'il
n'était pas le fils d'excellents amis des parents,
les enfants l'auraient déjà ligoté et bâillonné.

Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page.

1

Il a de la cuisse !

Ce jour-là, les parents avaient installé une grande table à l'ombre du tilleul, pour eux et leurs amis. À l'écart, sous les marronniers, il y avait la table des enfants, avec Julie, Félix, Vava, Colas et Anne Dubois et ce cafteur d'Adolphe, qui avait un nœud papillon les jours de fête. Tim lançait une bouteille en plastique à Merlin, qui faisait le malin. Les brochettes et les merguez attendaient, prêtes à être grillées sur le barbecue.

Julie avait préparé de la piquette en mélan-





geant un vieux vin débouché qui sentait le vinaigre, de l'eau, du sucre et pour que ça pique, du gingembre râpé. Adolphe buvait lentement son verre en grignotant des cacahuètes et des raisins secs. Il avait un orgelet à l'œil gauche et clignait de l'œil droit.

Sur la table, des fourmis avaient repéré des pistes de sucre en poudre. Félix riait en les regardant courir avec leurs petits paquets. De temps en temps, il plaçait des cuillères et des fourchettes devant elles pour les obliger à grimper dessus.



Chez les grands, papa, un bandeau sur les yeux, reniflait un verre de vin. Il but une gorgée mais, au lieu de l'avalier, il la mâcha en faisant claquer sa langue puis... il cracha par terre !

« Il a de la cuisse ! » s'écria-t-il.

Il réfléchit encore en prenant un air inspiré.

« C'est un vin de Loire ! clama-t-il triomphalement. Du rouge, 1992 ! »

Maman lui arracha son bandeau. Tout le



monde éclata de rire devant son air surpris. Il avait goûté du vin blanc !

« J'aurais parié que c'était du rouge », murmura-t-il.

« Qu'est-ce que ça veut dire : avoir de la cuisse ? demanda Félix. C'est comme une grenouille ?

— Il est ridicule, papa, soupira Julie. Le vin rouge et le vin blanc ont un goût différent.

— Le rouge a un goût de cerise et le blanc de raisin blanc, répondit Anne Dubois, qui savait tout.

— C'est un super jeu ! s'écria Julie. Si on y jouait ?

— On va faire des tests sur Tim », renchérit Vava.

Julie se redressa et cria d'une voix aiguë :

« Tim ! Viens jouer avec nous ! »

Comme Tim n'écoutait pas, elle lui courut après, l'attrapa et le traîna jusqu'à une chaise de jardin. Telle une prestidigitatrice, elle fit jaillir un foulard, le plia plusieurs fois et le noua sur ses yeux. Vava remplit un verre de piquette et laissa tomber un raisin sec au fond.

« Voilà la règle du jeu, déclara Julie. On te fait boire une boisson mystérieuse et tu dois deviner ce que c'est.

— Je veux pas ! protesta Timothée. C'est du pipi !

— Si, tu boiras, dit Julie en lui tapant sur le crâne. Et jusqu'au bout sans respirer, cul sec, comme disent les grands. Sinon, tu n'auras pas le dessert spécial de maman.

— Qu'est-ce que c'est ? demanda Tim en redressant la tête.

— Le fameux Dalaï-Lama », répondit Julie.

Elle plissait les yeux comme pour hypnotiser son petit frère, mais c'était idiot puisqu'il ne voyait rien.

« Du Dalaï-Lama ? répéta-t-il, presque dans un souffle.

— Oui, reprit Julie, impitoyable. Tu sais qu'elle en fait toujours quand tu n'es pas là.

— Je n'en ai goûté qu'une fois, dit Félix. C'était top bon !

— Maman a dit qu'elle préparait une salade de fruits, rappela Tim, méfiant.

— Si elle avouait qu'elle a fait un Dalaï-

Lama, dit Julie, personne ne mangerait plus rien.

— Qu'est-ce que c'est, le Dalai-Lama ? » demanda Adolphe.

La bouche de Tim se fendit jusqu'à ses oreilles.

« Un gâteau fabuleux, répondit Julie. Avec tout ce qu'on aime... De la glace à la vanille, du chocolat fondu, de la meringue, du caramel mou, des petits bouts de banane et des noisettes croquantes, du Tournon recouvert de crème Chantilly à la fraise et parsemée de pépites de chocolat...

— Il n'y a jamais tout ça dans un gâteau, protesta Adolphe. Ça n'existe pas...

— Si, ça existe, c'est le Dalai-Lama ! s'écrièrent en chœur Julie, Félix et Vava.

— J'en veux ! » gémit Tim.

Julie et Félix firent les gros yeux et cornèrent :

« Bois d'abord ! »

Tim se mit à réfléchir et, dans ces cas-là, il ressemblait à une cocotte minute. Il renifla le verre que lui tendait Julie, en fronçant les sourcils. L'épi qu'il avait sur le

sommet de la tête s'était redressé en point d'interrogation. D'un coup, il but les trois quarts du verre.

« C'est de la piquette ! s'exclama-t-il. Tu sais que maman ne veut pas que j'en boive. C'est pas pour les petits ! »

Il vida son verre, toussa et enleva son bandeau.

« Il y avait un cafard au fond ! dit-il en pleurant. Je l'ai avalé !

— Comment tu le sais ? demanda Vava. Tu en as déjà mangé ?

— Non, mais le jus était un peu sucré.

— Ah ! ah ! je parie qu'il était vivant, ce cafard ! ricana Adolphe en clignant de son orgelet.

— Cafard toi-même ! répliqua Julie en prenant son frère dans ses bras pour le consoler. Le cafard, c'était un raisin sec ! Et la piquette, un cru de 1998.

— Elle a de la cuisse, hein ? continua Vava. On va préparer autre chose. Qui voudra goûter ? »

Son regard se posa sur Félix, qui s'arrêta aussitôt de bouger.

« Nooon ! cria-t-il. Pas moi !

Sors le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir au moins une heure avant.

Mélange la purée de marrons, le beurre mou et un peu de lait. C'est fini en deux coups de cuillère à pot dans le robot, sinon fais-le fondre avec une fourchette en t'armant de courage car le résultat vaut la peine. Fais fondre le chocolat sur les marrons et tourne longtemps pour que le mélange soit bien homogène, le secret bien sûr étant de continuer à utiliser le fameux robot. Verse le mélange dans une terrine beurrée. Ce gâteau doit rester au moins une nuit au réfrigérateur. Au moment de servir le dessert, sors-le du frigidaire. Passe la lame d'un couteau trempée dans de l'eau chaude, le long des bords de la terrine pour décoller le gâteau. Tu places un plat à tartes ou une grande assiette au-dessus, tu retournes le tout et, en le posant sur la table, tu tapotes sur le fond de la terrine pour le faire tomber. Après, tu peux décorer le délice avec du sucre glace, du cacao amer, et si tu veux qu'il devienne une bonne bûche de Noël, rajoute des marrons

entiers autour et pique par-dessus des petits Pères Noël, des bûches, des étoiles.... À toi de voir ce que tu trouves de décoratif dans la maison.

Manger américain ?

D'abord, c'est grand, l'Amérique, pour la bonne raison que c'est un continent. Donc les Canadiens, les Mexicains, les Brésiliens sont tout autant américains que les habitants des États-Unis tels que Gaspard et Balthazar. Les « habitants des États-Unis » donc, mangent très varié, italien, mexicain, français, chinois, indien... puisqu'ils viennent de pays très différents. Leurs desserts sont fabuleux : cheese-cakes à la confiture de cerise, brownies au chocolat et aux noix, tarte au potiron et aux noix de pékan, gâteau de carottes et chocolat, cookies aux pépites de chocolat, muffins aux myrtilles...

