





MÉMOIRES CULINAIRES

D'UN JEUNE HOMME DE SON TEMPS



x BOIRE x MANGER



Guillaume Long

À boire et à manger

Couleurs de Mélanie Roubineau
et Guillaume Long

Gallimard

*Ce livre est dédié à toutes les personnes avec qui j'ai partagé
un agréable moment autour d'un verre ou d'un bon repas.*

G.L.

Merci à Céline Badaroux Denizon pour sa précieuse aide pour les
couleurs de l'album.

Les strips de pépé Roni sont l'œuvre du dessinateur Mathias Martin
et sont parus à l'origine dans le magazine *French Cuisine*.

© Gallimard, 2012
N° d'édition: 249887
1^{er} dépôt légal: janvier 2012
Dépôt légal: octobre 2012
ISBN: 978-2-07-064268-7
Imprimé en Belgique
Troisième édition

Préface

Il aime : les cafetières Bialetti, les moulins à ail, les saucières en cuivre, les escargots persillés du bistrot de la Tournelle à Arbois, les œufs tièdes au cul de la poule, les cerises sur l'arbre, les cœurs de bœuf du jardin, le café Yrgacheffe d'Éthiopie, les pâtes sèches Martelli, les langoustines du marché du Rialto à Venise, le strudel aux pommes de Ruszwurm à Budapest et la soupe de Chez Xu à Lausanne.

Il n'aime pas : le sucre dans le café (ni dans le thé), le poisson pané, la tomate ronde de supermarché, les passoires en plastique, la râpe qui fait des vermicelles de légumes, le sandre du lac Balaton quand il est mal cuisiné, l'arrière-goût amer des pignons chinois, partager une coupelle à raclette avec son voisin de table et dessiner des filets d'anchois. Je n'en sais pas si long sur Guillaume Long. Tout juste puis-je raisonnablement imaginer à partir de ce profil «culinaire» qu'il est, à une ou deux lubies près, un garçon de bon goût. En feuilletant les pages suivantes, vous vous réjouirez même d'avoir affaire à un garçon de bons coups.

Bon coup de fourchette. Gourmet, gourmand, gastronome, goinfre, glouton... Guillaume se situe quelque part au carrefour des cinq G, avec une prédilection salutaire pour la cuisine buissonnière (ah, l'ail des ours et les pissenlits!) et ces petits plats de ménage qui démenagent, comme sa salade pastèque-fêta ou sa soussoupe de radis noir (testées et approuvées).

Bon coup de crayon. Vivant, primesautier, enthousiaste, prêt à croquer sur le vif, avec une fraîcheur jubilatoire et un sens des formes délicieusement naïf, une collection de tomates, ses produits de placard fétiches ou sa propre bobine bavant d'extase à la vue d'un poulet grillé dans une rôtissoire.

Bon coup de plume, enfin. Une grosse louche d'humour mordant, une pincée de loufoque, un zeste d'absurde, des petites parenthèses, des apartés, des post-scriptum qui pétillent dans tous les coins, sans oublier une bonne dose de douceur. Au fil de péripéties au scénario diablement ficelé, Guillaume a le don de vous faire saliver, rire, sourire, frissonner d'émotion, voire verser une larme de nostalgie... Et souvent à quelques bulles d'écart.

Prenez les deux dernières pages de cet album : il y évoque, avec la drôlerie touchante des gens pudiques, le souvenir des carrés d'agneau à l'ail et au persil de son pépé. C'est un vrai petit bonheur de fin, à savourer comme une mignardise, après avoir dévoré avec délice les 133 pages qui précèdent. Car *À boire et à manger* se boit cul sec et se mange jusqu'à la dernière miette.

François-Régis Gaudry

François-Régis Gaudry est critique gastronomique et rédacteur en chef adjoint à L'Express, producteur et animateur de l'émission « On va déguster » sur France Inter et animateur de « Très Très Bon » sur Paris Première.

Sommaire

Préface.....	7
Mode d'emploi.....	10
Printemps	11
Tâcher d'être propre.....	13
Poule ou coq.....	14
Le meilleur café du monde.....	15
Une salade de saison.....	19
Le coup des œufs I.....	20
La cuisine pour les geeks I.....	21
Le poisson d'avril.....	24
Conseils de professionnel.....	25
Une cueillette de saison.....	26
Épater son poissonnier.....	28
Le temps des cerises.....	30
Scarface pour les nuls.....	33
Dans les tiroirs.....	34
Carnet de Budapest	37
Été	57
Le début de l'été.....	59
Ah, ils sont pas frais, mes poissons?.....	60
Un signe de distinction.....	61
La meilleure salade du monde.....	62
La cuisine pour les geeks II.....	64
Une salade sur le pouce.....	66
S'hydrater, c'est important.....	67
Sous l'étiquette.....	68
L'aubergine, c'est pas très compliqué.....	70
Cuire en un tour de main.....	71
Le coup des œufs II.....	72
Une salade cosmopolite.....	73
Jardin secret.....	74
Chez Xu	75

Automne	81
Le brocolounge	83
Dans les placards	84
Bitter (sweet) life.....	86
Tenir le cap	88
In vino veritas	89
La cuisine verte	90
Le coup des œufs III	92
Recette apulienne.....	93
Mon gâteau au chocolat	94
Fait maison.....	96
Un héritage	97
Carnet de Venise.....	99
Hiver	111
À votre santé!.....	113
Retour à la terre I.....	114
Endives deluxe	116
Sans proportions.....	117
Retour à la terre II	120
Mises en bouche.....	122
Une légende helvète.....	126
Une omelette réussie	129
La raclette, tu réussiras.....	130
Une salade d'hiver	132
La faim d'une époque.....	133
Tête en l'air	134
Table des recettes	139
Index.....	140
Remerciements	142
Du même auteur	143
Les légumes de saison (carte détachable).....	145

Mode d'emploi



Level 1 : recettes ne nécessitant pas de connaissances particulières en cuisine, rapides et sans cuisson.



Level 2 : recettes plus ou moins élaborées, qui prennent un peu de temps et nécessitent une cuisson.



Level 3 : recettes très dures à réaliser (des fois, c'est une blague).



Egotrippe : histoires mettant en scène ma pomme.



Restaurant : chroniques de repas dans des endroits que j'aime.



Inventaire : listes plus ou moins utiles pour gastronome.



Joël Reblochon : histoires de la cuisine et astuces présentées par Joël Reblochon.



Nouvel ami : quelques trucs de cuisine commentés par mon ami Florian.



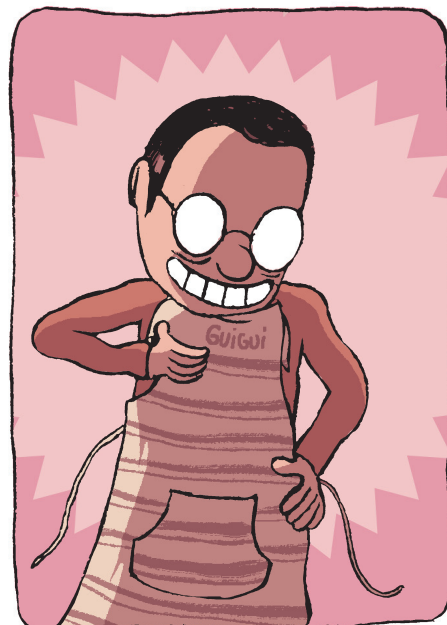
Frichti : tout ce qui ne rentre pas dans les autres catégories de ce livre.

Printemps





Le nouveau tablier



lon.

Un dimanche matin, j'écoutais à la radio Rebecca Manzoni qui interviewait Jean-Pierre Bauri et il m'est revenu en mémoire une anecdote de mon enfance :



Vers sept ou huit ans, je n'étais pas encore allergique aux graminées alors je jouais avec à "Poule ou coq".



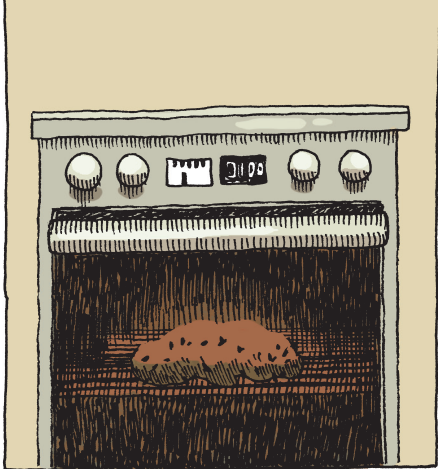
Je me sais pas si c'est parce que ça ressemblait à des céréales, mais j'eus un jour l'idée (formidable) d'en faire du pain.



Ma mémé, qui me gardait pour la journée, m'aida dans cette entreprise, qui est à ce jour la plus ancienne recette que je me rappelle jamais avoir faite.



Le résultat fut cuit alors que je jouais dans ma chambre, pendant l'après-midi.



Mon pain, tout chaud sorti du four, remporta le soir même un vif succès, ainsi que les félicitations de ma maman.



Des années plus tard, j'appris au détour d'une conversation que mon pain initial avait été jeté, et remplacé par un pain de seigle acheté à la boulangerie du coin, passé au four quelques minutes avant que je le découvre.



Ce dimanche donc, Bauri dit en substance ceci : "Vous êtes enfant. Vous faites un dessin et votre mère commente 'oh, c'est magnifique!'"



"Vous avez fait une sombre mède au feutre rouge mais votre mère dit 'Mmh, ah oui oui c'est très beau.'"





LES LÉGUMES DE SAISON



JANVIER

ENDIVE, RADIS NOIR, COURGES, CHOU DE BRUXELLES, MÂCHE, CÉLERI, CHOU BLANC, SALSIFIS, NAVET, TOPINAMBOUR

FÉVRIER

CHOU BLANC, NAVET, TOPINAMBOUR, CÉLERI, ENDIVE, POIREAU

MARS

CAROTTE, ENDIVE, SALSIFIS

AVRIL

ASPERGE, SALADE, OIGNON BLANC, BLETTE, CAROTTE

MAI

ASPERGE, SALADE, BETTERAVE, RADIS, AUBERGINE, OIGNON BLANC, ÉPINARD

JUIN

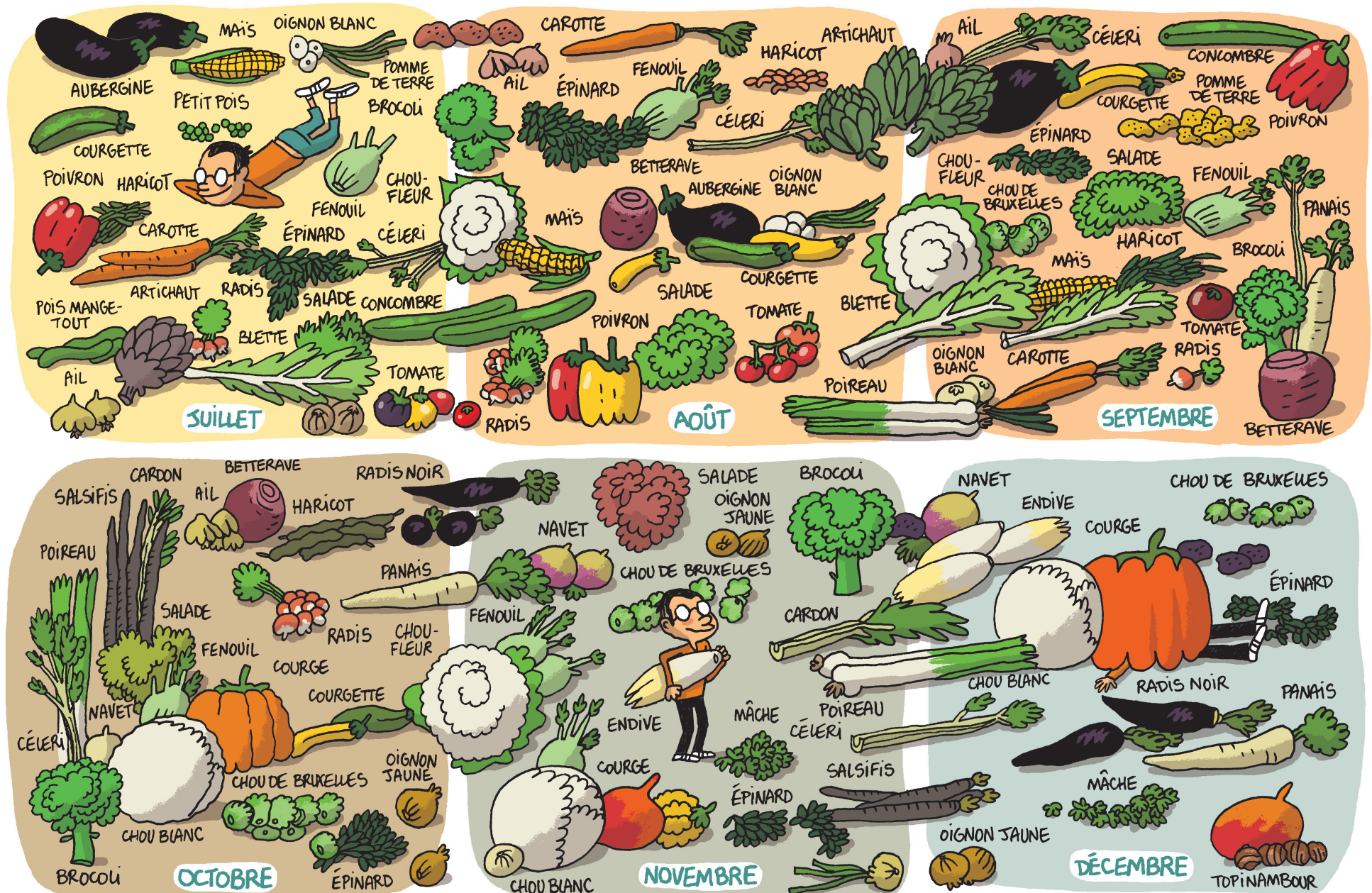
AÏL, ARTICHAUT, CÉLERI, POMME DE TERRE, CHOU-FLEUR, BLETTE, AUBERGINE, PETIT POIS, CONCOMBRE, TOMATE, FENOUIL, BETTERAVE, COURGETTE, POIVRON, RADIS, MANGE-TOUT

NB : En fonction de votre région, certaines dates de récolte peuvent varier à un ou deux mois près. De plus, des légumes comme l'ail, la pomme de terre ou l'oignon sont consommables tout au long de l'année s'ils sont bien conservés.

C'est trop bête de nous consommer...

LES LÉGUMES DE SAISON

... tout au long de l'année!



NB : En fonction de votre région, certaines dates de récolte peuvent varier à un ou deux mois près. De plus, des légumes comme l'ail, la pomme de terre ou l'oignon sont consommables tout au long de l'année s'ils sont bien conservés.