

LAURIE COLWIN

Cookies
* POUR
Jours
de pluie*



autrement



Comment rassasier une horde d'invités affamés ?

Déguiser les légumes pour duper les enfants ?



Concilier une infinité de régimes alimentaires
autour d'un bon repas, dans la joie et la bonne humeur ?

Laurie Colwin, écrivaine à succès mais aussi épouse, mère et bonne copine, était passionnée de cuisine. Celle de tous les jours, conciliable avec les activités multiples d'une femme moderne et émancipée. Dans son style inimitable, entre humour et bienveillance, elle nous livre au fil de ses délicieuses recettes quelques confidences sur sa drôle de vie : rendez-vous galants (calamiteux), soirées (endiablées), dîners (inoublables) et échecs (à ne pas reproduire)...

Dans ses mémoires culinaires qui se lisent comme un bon roman, la plus attachante des auteures nous prouve que cuisiner c'est aimer, et célèbre le pouvoir salvateur des bons petits plats.



Un ouvrage culte enfin traduit,
pour rire et saliver.



Laurie Colwin (1944-1992) a été révélée en France avec son roman *Frank et Billy*. Suivront notamment *Comment se dire adieu ?* et *Une vie merveilleuse*, adorés par la critique et les lecteurs, publiés aux éditions Autrement.



Préface de Pascale Frey

Traduit de l'anglais (États-Unis) par Julia Kerninon

autrement

Cookies pour jours de pluie

DE LA MÊME AUTEURE
AUX ÉDITIONS AUTREMENT

Amour & autres tracas, 2012
Intimités, 2008
Rien que du bonheur, 2006
Famille, tracas & Cie, 2005
Une épouse presque parfaite !, 2004
Comment se dire adieu ?, 2002, 2019
Une vie merveilleuse, 2001, 2019
Accidents, 2000
Frank et Billy, 1999, 2018

Laurie COLWIN

Cookies pour jours de pluie

La cuisine intime de ma drôle de vie

*Traduit de l'anglais (États-Unis)
par Julia Kerninon*

Préface de Pascale Frey



Éditions Autrement Littérature

Publié en langue originale chez Penguin
sous le titre *Home Cooking*.

© Laurie Colwin, 1988.

© Éditions Autrement, 2019, pour la traduction française.

ISBN : 978-2-7467-5525-3

*Pour ma sœur, Leslie Friedman (grande cuisinière)
et Juris et Rosa (gros mangeurs)*

Sommaire & Menu

<i>Préface</i>	11
En préambule.....	15
Débuter en cuisine.....	21
S'équiper à moindre frais.....	31
En tête à tête avec une aubergine.....	39
Comment frire du poulet.....	49
La salade de pommes de terre.....	55
Satisfaire les invités difficiles.....	61
Faire son pain sans douleur.....	69
Le dîner du vendredi soir.....	77
Comment déguiser les légumes.....	85
Le poisson.....	91
Nourrir les foules.....	99
Le chocolat.....	109
Le bon vieux truc.....	115
Les poivrons rouges.....	123
Les dîners.....	129
Comment éviter de griller.....	137
La nourriture réconfort.....	143
Les légumes amers.....	149

Cookies pour jours de pluie

La soupe	155
La cuisine anglaise.....	161
Régime sans sel	169
La farce : une confession.....	175
La bavette : le morceau négligé	181
Catastrophes en cuisine.....	187
À propos de la salade.....	193
Mes pires souvenirs de dîners.....	199
La salade de poulet	207
Cuisine facile pour gens épuisés	211
Comment organiser une fête	217
Comment faire du pain d'épices	225
La poitrine de veau farcie : une mauvaise idée	231
Le black cake	237

Préface



Dans les livres de Laurie Colwin on s'aime, on se trompe, on se quitte, on se retrouve, on discute au coin du feu et surtout... on mange ! La chaleur humaine se confond avec celle du four dans lequel un rôti est en train de mijoter. En général, les écrivains se contentent d'un « et la famille se retrouva pour déjeuner », « ils dînèrent en amoureux », « ils avalèrent un petit-déjeuner sur le pouce avant de filer ». Chez Laurie Colwin, rien d'aussi trivial. Elle nous détaille sa liste de courses, nous donne éventuellement sa recette et termine par la description du plat. On lit et on salive ! Lorsque Louise, l'héroïne de *Famille, tracas et Cie* fait cuire des côtelettes d'agneau, elles sont savoureuses certes, grillées juste comme il faut bien sûr, mais surtout elles ressemblent à « des poupées dans une petite maison de papier. » Si, un peu plus loin dans le livre, s'organise une fête de Thanksgiving, on découvre que la petite dinde est accompagnée de patates douces, de marrons et d'oignons. Mais qu'il y a aussi une tarte salée et un gâteau au potiron.

Dans ses romans, le bonheur conjugal et familial est souvent symbolisé par ce que ses personnages dégustent, et la manière dont ils le dégustent. Dans *Une vie merveilleuse*, l'une des premières questions que se pose Guido sur Holly est la suivante :

Cookies pour jours de pluie

sait-elle cuisiner ? Et lorsqu'il réalise qu'elle se révèle un véritable cordon-bleu, il se sent conforté dans son choix amoureux : « une cuisine aussi bonne ne pouvait avoir été préparée que par un esprit véritablement charitable et aimant. » Quant au Frank de *Frank et Billy*, il partage ses nuits et ses jours entre une épouse parfaite hôtesse, et une maîtresse, Billy, se nourrissant de biscuits secs et de soupes en conserve avec une noix de beurre au goût de congélateur. Et même s'il réalise soudain qu'il ne mangerait jamais à sa faim chez Billy (ce qui ne l'empêche pas de l'adorer), il s'attendrit devant cette jeune femme d'une simplicité si authentique qu'elle lui fait penser à « un sandwich sans beurre, sans mayonnaise, sans moutarde ». Ce qui chez lui sonne comme un compliment.

Les fervents lecteurs de Laurie Colwin se montraient fort impatients que soit enfin traduit son livre de recettes *Cookies pour jours de pluie*. Enfin, livre de recettes est un bien petit mot pour ce recueil de considérations sur la vie, l'art de vivre plutôt, dont la nourriture serait l'une des facettes et qui ressemble à une autobiographie déguisée. Car Laurie Colwin, l'air de rien, raconte beaucoup de choses d'elle et de son intimité à travers ses passions pour la salade de pommes de terre, le poulet grillé, le chili végétarien et le hachis Parmentier. Mais on pourrait aussi comparer ce texte à un roman dont l'héroïne s'appellerait Laurie Colwin et dans lequel on puiserait au passage quelques conseils pour recevoir des amis dans un appartement si minuscule qu'il ne comprend pas de cuisine et qu'il faut égoutter la salade dans sa baignoire.

« La nuit, certaines personnes comptent les moutons et d'autres lisent des romans policiers. Moi, je reste allongée et je pense à de la nourriture. Souvent j'invente des menus. Parfois j'invente des recettes. » Au fil des pages, ces recettes (qu'elles

Préface

soient un héritage ou une invention voire une adaptation) se métamorphosent en nouvelles ou en poèmes, parmi lesquels on trouvera une ode aux poivrons, l'éloge de la salade de poulet qui est à la cuisine, selon elle, ce que la petite robe noire est à la couture, et où on apprendra qu'elle a séduit son mari avec un dîner totalement raté, la passion étant mauvaise conseillère.

« Lorsque les gens entrent en cuisine, ils emmènent souvent leur enfance avec eux », écrit-elle en préambule. « J'ai grandi avec des livres pour enfants anglais, dans lesquels le thé et la vie à la campagne jouent un rôle important. Ces livres ont formé ma première idée du confort : boire du thé dans un cottage douillet ». Tous les amateurs de littérature anglo-saxonne souscriront ! Dans ces *Cookies pour jours de pluie*, elle raconte son quotidien, celui de ses amis, ses rencontres et tout à coup intercale une recette inénarrable du genre « mélangez les œufs jusqu'à ce que vous sentiez que votre bras va tomber », ou un conseil destiné aux novices qui devraient éviter de se lancer dans des expériences inconsidérées mais plutôt se contenter de plats faciles nécessitant une longue cuisson : « Le novice devrait consulter plusieurs recettes et les lire plusieurs fois jusqu'à ce qu'il ou elle ait les idées claires. Et le novice devrait téléphoner au meilleur cuisinier qu'il ou elle connaît et écouter ce que dit cette personne. *Et ensuite, le novice devrait s'y tenir.* »

Les titres de chapitres sont un véritable inventaire à la Prévert : « En tête à tête avec une aubergine », « Satisfaire les invités difficiles », « Comment déguiser les légumes ». Mais je crois que le chapitre que je préfère est celui des « catastrophes en cuisine », les siennes et celles auxquelles elle a assisté : un poisson qui ressemble à la vision de l'enfer de Hieronymus Bosch, des brownies transformés en briques indémoulables, un pudding qui avait le goût de graisse de bacon parfumée au

Cookies pour jours de pluie

citron... « À présent que je suis plus expérimentée, j'ai la sensation d'être en position d'estimer mes désastres culinaires et de les choisir avec soin. Pour le prochain, je vais faire le poulet à la circassienne, ou un roulé à la confiture et au chocolat dont ma sœur m'assure qu'il est simplissime à préparer. Je n'ai jamais cuisiné ces plats auparavant, mais mon instinct me dit que la probabilité pour que les choses se passent mal est immense. »

Bonne camarade, Laurie Colwin est généreuse, drôle, et apaisante. Avec elle, la cuisine devient un jeu d'enfant. Elle s'adresse aux fins cuistots comme aux néophytes. Mais surtout, surtout, elle va toucher ses inconditionnels admirateurs qui dévoreront cet ouvrage comme un ultime roman. Celui que l'on n'espérait plus.

Pascale Frey, 2019

En préambule



Contrairement à ceux qui aiment sortir, moi, j'aime rester à la maison. C'est de la paresse, de l'anxiété ou de la crainte de l'autre, et à l'époque où mes amis voyagent joyeusement en Bolivie ou au Népal, j'ai honte d'admettre que ce que j'aime le plus, c'est traîner à la maison.

Je ne suis probablement pas une voyageuse très marrante non plus. Ma conception d'un bon moment à l'étranger consiste à rendre visite à quelqu'un et à rester chez lui, en me servant dans les placards si j'y suis autorisée. Un été, j'ai passé quelque temps dans une ferme sur l'île de Minorque. C'était mon idée du bonheur : des vacances à la maison (même si ce n'était pas *ma* maison). Le matin, je me levais, je faisais du café et je sortais cueillir des abricots pour le petit-déjeuner. À l'étranger, je suis attirée par les épiceries, les supermarchés et les magasins d'ustensiles de cuisine. Je me justifie en rappelant que, comme on me l'a appris dans mon cours d'introduction à l'anthropologie, ce ne sont pas seulement les grandes œuvres de l'humanité qui font une culture, ce sont aussi les choses quotidiennes, comme ce que les gens mangent et comment ils le servent.

J'aime manger dehors, mais j'aime encore plus manger à la maison. Un des meilleurs dîners de ma vie a eu lieu lors d'une

Cookies pour jours de pluie

soirée chic pour fêter la sortie d'un livre, organisé par la sœur de l'auteur. Lorsque nous nous sommes assis avec nos robes longues et nos smokings, mon cœur s'est mis à palpiter. Quel truc compliqué allions-nous encore manger ? Je me rappelais la triste histoire d'un collègue qui s'était rendu à un dîner en cravate blanche et avait commandé la moitié d'un filet de sole en plat principal.

Lorsque les plats ont fait leur apparition, j'ai eu du mal à contenir ma joie. C'était de la cuisine maison ! Et délicieuse : un ragoût de bœuf aux olives et pâtes au beurre, une simple salade verte avec un merveilleux assaisonnement, du fromage coulant et de la mousse au chocolat pour le dessert. Le paradis !

Lorsque les gens entrent en cuisine, ils emmènent souvent leur enfance avec eux. J'ai grandi avec des livres pour enfants anglais, dans lesquels le thé et la vie à la campagne jouent un rôle important. Ces livres ont formé ma première idée du confort : boire du thé dans un cottage douillet. Une fois adulte, j'ai conforté ces notions enfantines en dévorant des ouvrages de cuisine anglaise comme des romans et en relisant des classiques : *Consuming Passions* de Philippa Pullar, *The Englishman's Food* de Drummond et Wilbraham, ainsi que *Food in England* et *Lost Country Life* de Dorothy Hartley.

Le truc avec les gens casaniers, c'est qu'on peut les trouver chez eux. C'est là que je suis en général, et j'aime nourrir les gens. Étant écrivaine de profession, il était inévitable que je sois tentée d'écrire sur la cuisine. Maintenant que ce livre existe, je pense qu'il est nécessaire d'expliquer certains partis pris.

Je présente de nombreuses recettes de poulet, car de nos jours, presque tous les gens que je connais ont abandonné la viande rouge ou en limitent fortement leur consommation. Par

En préambule

ailleurs, j'ai commencé à cuisiner à une époque où les prix du bœuf flambaient et où les foyers modestes l'avaient simplement exclu de leurs repas. Le poulet, lui, reste abordable.

Personnellement, je préfère le poulet bio. Et les œufs bio des poulets élevés en liberté sont vraiment mille fois meilleurs que tout ceux que vous pouvez acheter au supermarché. Pour ce qui est de la viande, si vous avez un fournisseur de bœuf ou de veau bio, allez-y. Non seulement ce sera meilleur (et souvent moins gras), mais en plus vous n'aurez pas à angoisser de refiler des stéroïdes à vos proches.

C'est déprimant de penser à quel point il faut aujourd'hui être vigilant à ce que nous mangeons. Pas un jour ne passe sans que nous apprenions qu'une chose est nocive pour nous : le beurre, le café, le chocolat, l'eau du robinet, le blé. Lorsque ma fille était bébé et a commencé à boire beaucoup de jus de pomme, j'ai appris (en même temps que toutes les mères de ce pays) que les pommes étaient toutes aspergées régulièrement d'un cancérigène et d'un mutagène. Alors j'ai commencé à commander mon jus dans une ferme bio de Pennsylvanie. Je leur commande aussi de la levure sans conservateur, et une remarquable farine à pain. J'ai également investi dans un filtreur à eau qui élimine à peu près tout ce qui traîne dans l'eau (y compris le fluor – mais ce n'est pas tellement un problème dans la mesure où la plupart des enfants gobent du dentifrice comme si c'étaient des bonbons) et lui donne un goût d'eau de source de montagne.

Nous vivons à une époque de plats cuisinés et d'appareils électroménagers. Nous n'avons plus à égorger les cochons, à plumer les poulets, ni à fabriquer notre savon ou nos bougies. Nous ne lavons plus les vêtements à la main. Les machines font la vaisselle pour nous et pourtant tout le monde se plaint

Cookies pour jours de pluie

de manquer de temps. La famille américaine, nous dit-on, part à vau-l'eau. Elle ne dîne pas : elle grignote snack après snack.

Je ne sais pas si la famille américaine part à vau-l'eau. Ce que je sais, c'est que beaucoup de gens aiment toujours cuisiner pour leur famille, mais que lorsqu'ils se dépêchent de rentrer chez eux après une journée de bureau, ils n'ont plus beaucoup de temps ni d'énergie à dépenser pour faire la cuisine.

Je ne suis pas une superwoman, mais j'aime cuisiner et j'ai la chance de travailler à la maison. Par ailleurs, même si j'apprécie un bon repas, je ne suis pas prête à me casser la tête. J'aime les plats qui sont faciles, savoureux, et qui se confectionnent tout seuls (ou rapidement). J'aime être un peu plus ambitieuse le week-end, quand j'ai le temps de cuisiner sans être trop interrompue.

Je ne crois pas qu'il soit nécessaire de dépenser beaucoup d'argent pour bien manger : rien de mieux qu'une bonne vieille pomme de terre au four. Mais il y a des choses qui méritent qu'on mette le prix. Ce sont les ustensiles de cuisine, l'équivalent culinaire du beau sac à main ou des chaussures vernies qui donnent meilleure allure à tout le reste. Le beurre doux et une bonne huile d'olive valent l'investissement. C'est aussi le cas du vinaigre de qualité (mon préféré est le vinaigre espagnol de xérès), du sel marin, du poivre frais et des herbes fraîches. Pour un usage quotidien, j'utilise du sucre de canne complet, qui pour moi a vraiment le goût du sucre et pas celui d'un produit chimique super sucré. Pendant les vacances, j'aime m'offrir quelques produits de luxe : un peu de saumon fumé, des biscuits fins ou des pastilles de bon chocolat.

En préambule

J'ai rédigé ces recettes à une époque où un grand nombre d'entre nous souffrent de la faim, dans notre pays pourtant riche. Il est impossible d'écrire sans penser à ça.

J'espère que ceux qui ont la chance d'être bien nourris trouveront ce livre utile pour régaler leur famille et leurs amis.

Laurie Colwin, 1987

