

Oh les filles !

Joëlle MIGNOT

DEVINETTE :

Savez-vous où se retrouvent très régulièrement Maryse, Marguerite, Jeanne, Marie, Charlotte, Aurore, Anna, Mireille et Arlette ? Voici quelques indices...

Maryse est à la fois souple et ferme. Elle s'adapte au mouvement, s'infiltré avec volupté dans les recoins les plus difficiles d'accès, recueillant sur son extrémité ce qui ne peut être accessible que par le doigt gourmand, l'onctuosité d'une ganache au chocolat ou le velouté d'une crème anglaise...

Marguerite a trois pieds, trois pétales qui se chevauchent et sait se glisser sans peur de l'eau bouillante exaltant la vapeur pour sublimer le croquant des légumes...

Jeanne, qui à l'instar de ses compagnes se fait appeler « Dame », exhibe avec bonheur ses formes rebondies pour contenir jusqu'à 50 litres de spiritueux pour le plus grand bonheur des marins...

Marie vous propose un bain frémissant et prometteur pour une cuisson toute en douceur !

Charlotte, elle, se fait ronde, mousseuse et aérienne, fière de sa légèreté, protégée par ses gardes du corps, moelleux biscuits à la cuillère...

Aurore se concentre sur la tomate, sublime son teint d'un rose subtil pour être la compagne parfaite d'un bon gros poulet confortable.

Anna redore le blason des pommes de terres qui se chevauchent avec délices pour former une galette croustillante.

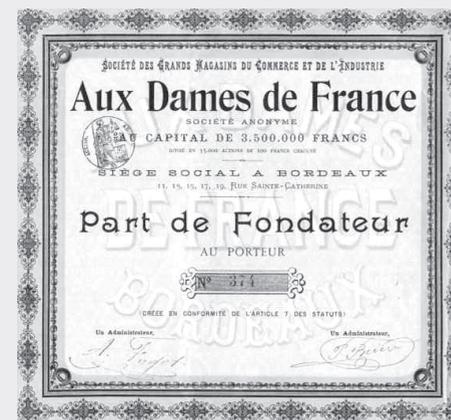
Mireille se laisse sauter au beurre par l'entremise des lamelles de truffes.

Quant à Arlette, dorée et croustillante, elle accueille avec sensualité les fruits d'été les plus juteux...

À la reine ou en impératrice, toutes ces belles peuvent être aussi plus modestes : mate-lotes, meunières, bouquetières ou jardinières. Mais qu'elles soient boulangères ou financières, elles nous ouvrent sur le monde du goût et nous rappellent subtilement que la femme est l'avenir de l'homme : hollandaise, milanaise ou anglaise, américaine ou cancalaise, les recettes évocatrices de la féminité parcourent l'art culinaire français. Si les hommes ont été longtemps à la tête des brigades de grandes tables, si les chefs ont été pendant des siècles masculins, on peut penser que c'est par goût du pouvoir, investissant ainsi la cuisine, lieu plus communément et traditionnellement féminin et... maternel, le quotidien, le journalier revenant aux femmes dans la cuisine dite ménagère, la noblesse des mets et l'exceptionnel du rata à ces messieurs. Les quelques grandes cuisinières qui sont dans les esprits sont avant tout des mères (la Mère Brasier, la Mère Blanc...) personnalités hautes en couleurs et au fort caractère et ce n'est que depuis très peu de temps que quelques femmes tirent leur épingle du jeu de la gastronomie, marquant ainsi une évolution, conséquence

insoupçonnée et paradoxale des luttes féministes. Si le machisme règne encore sur les cuisines, Anne-Sophie Pic, Hélène Darroze ou encore la benjamine Andrée Rozier, « Meilleur ouvrier de France » relèvent le gant tout en finesse, alliant gastronomie et respect de la diététique. C'est oublier aussi qu'Hildegarde de Bingen, bénédictine du XII^e siècle, proposait déjà au Moyen Âge, dans son livre « Les causes et les remèdes », des recettes de cuisine développant l'art de guérir par l'alimentation. Elle multipliait, comme beaucoup de femmes, des dons très hétéroclites : médecin et guérisseuse proche de la nature, créatrice d'une langue secrète, musicienne et compositrice des Chemins de l'Extase ... Ses recettes de la Joie allient sa connaissance de la diététique humaine et l'élévation spirituelle.

Voilà, Messieurs, votre imaginaire, qui s'est exprimé à travers la création de recettes aux doux prénoms féminins, à l'utilisation d'ustensiles à l'identité évocatrice, serait-t-il aujourd'hui sur le point d'être battu en brèche par la subtilité féminine ? Ne souriez pas et goûtez plutôt une des recettes magiques de Hildegarde...



JOËLLE MIGNOT

Psychologue sexologue clinicienne, hypnothérapeute. Responsable d'enseignement du DIU de Sexologie Paris 13 Bobigny. Formatrice à l'Institut Milton Erickson d'Avignon Provence.

joelle.mignot@wanadoo.fr



LES BISCUITS DE LA JOIE

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de beurre - 70 g de sucre roux - 30 g de miel - 2 jaunes d'œuf - 250 g de farine de petit épeautre - 1 gousse de vanille - 1 cuillerée à café de muscade râpée - 2 cuillerées à soupe de cannelle moulue - 4 à 5 clous de girofle pilés

Préchauffez le four à 170°. Faites fondre doucement le beurre avec la gousse de vanille fendue en deux. Quand le beurre est fondu laissez infuser 5 minutes et sortez la vanille. Mélangez le sucre, le miel et incorporez les jaunes d'œuf. Dans un saladier mélangez les épices à la farine. Versez dessus le mélange à base de beurre et travaillez le tout. Laissez reposer 20 minutes. Étalez la pâte ensuite sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau. Découper des formes à l'emporte-pièce, les poser sur une plaque revêtue de papier sulfurisé. Cuisez 12 à 15 minutes. Laissez les biscuits refroidir et croquez avec bonheur.

! Réponse de la devinette : Devenir le fourneau !

MEMO

La maryse est une spatule souple. Une marguerite est un panier vapeur. Une dame-jeanne est une bombonne en verre et osier. Une bain-marie est une forme de cuisson. La charlotte est un gâteau. Aurore est une sauce à la tomate. Anna est une galette de pommes de terre. Mireille est un gâteau aux truffes et aux fonds d'artichaut. Arlette est une fine pâte feuilletée.