



# DE NATURA COCINAE...

(SUR LA NATURE DE LA CUISINE...)

Étant fils de cuisinier et amateur de cuisine... voire même amateur EN cuisine, je viens par ces quelques lignes vous livrer quelques réflexions qui me tiennent à cœur sur le sujet !

Certains ne voient dans la cuisine que de simples manipulations chimiques, mélange d'ingrédients pour obtenir un résultat plus ou moins satisfaisant. Pas faux, mais pour ma part, j'y mettrais plus de poésie. En effet, dans l'art culinaire, nous faisons appel aux 5 sens :

**Le goût** : bien sûr, cela paraît évident même si je ne sais parfois pas pourquoi personnellement j'aime les spaghettis et pas les céleris... ça c'est pour la rime !!! et pourquoi c'est l'inverse pour d'autres personnes...



Enfin admirer le produit final même s'il ne correspond pas toujours parfaitement à la photo de la revue. Il n'est pas interdit d'ajouter quelques petites fleurs pour la décoration, pas n'importe lesquelles bien sûr par exemple des pensées, des capucines.

**La vue** : N'avez-vous jamais « bavé d'envie » au moins quand vous étiez petit devant la vitrine du pâtissier, avec sa palette de gâteaux tous artistiquement préparés... Pour ma part, mon regard est toujours attiré par la couleur de certains légumes : par exemple les poivrons qu'ils soient verts, rouges, jaunes ou oranges... tous brillants, « de vrais bijoux » comestibles ! Que dire de la pâte gonflée ou du gratin doré dans le four...



**L'odorat** là aussi cela paraît évident. La bonne odeur des crêpes sur la billig (=la galettoire utilisée en Bretagne), d'un gâteau ou d'une tarte aux pommes dans le four...

Parfois, il peut y avoir des odeurs moins agréables certes... à chacun ses dégoûts aussi : pour certains ce sera l'odeur des choux-fleurs ! Personnellement, l'odeur des œufs durs, encore tièdes m'indisposent les narines... !



**Le toucher** : Attention ça brûle ! Moins évident... et pourtant n'avez-vous jamais tâté un melon, avant d'y mettre le nez pour savoir s'il est mûr ? N'avez-vous pas du plaisir en cueillant des fruits sur un arbre, en leur imposant un léger tour de main, ramasser des champignons, ou même éplucher des oignons -sans pleurer- ou encore caresser la peau duveteuse d'une pêche (ce que personnellement je n'aime pas...) et combien d'exemples encore...

**L'ouïe** : eh oui... n'entendez-vous pas les grésillements des lardons ou des oignons qui rissolent dans la poêle ? Croquer dans une pomme ou manger la moitié de la baguette encore croustillante en revenant de la boulangerie (quand on est enfant, nous l'avons tous fait... mais même adulte ! pas vrai ?) Entendre le gargouillis du café qui passe, du vin qu'on verse et encore le bouchon de Champagne qui va s'écraser au plafond...



 - « **En matière de cuisine il n'y a pas DES principes, il n'y en a qu'UN, qui est de donner satisfaction à celui que l'on sert** »

 - « **La simplicité n'exclut pas la beauté.** »

(Auguste ESCOFFIER (1846-1935) chef cuisinier, restaurateur, auteur culinaire français.)



F. Alain Henrion  
communauté de Loctudy