

En ces temps de topchef à la gomme, je voudrai évoquer ici une vrai cuisinière : la mère Paulette.

La mère Paulette aux fourneaux

Cantilène, en deux temps et trois mouvements.

Lieu : c'était au 4^e étage de la rue Linné, un fricot amical postséminaire auquel se retrouvaient en vrac, perecophiles et œnolâtres, perecolâtres et gastrophiles.

Met : Aujourd'hui c'est daube*.

Ah ! la daube de Paulette !

La daube de Paulette, c'est le choix tatillon des ingrédients, la pesée pointilleuse des épices et la précision maniaque... à la louche.

1^{er} mouvement. Les quantités.

Une pincée de plaisir

Une paumée de ravissement

Une poignée de félicité

Une coudée de volupté

Pour une tripotée de gloutons et quelques rares fines gueules.

2^e mouvement. La cuisson

Balancer tout en bloc en prenant soin de jeter morceau par morceau.

Faire cuire à feu vif et langoureux, sommairement et très longtemps,

Pour dégager la saveur et le fumet.

3^e mouvement. La chopine.

Quel piquette pour accompagner la daube* de Paulette ?

Voluptueuse ? Rugueuse ? Maigrelette ? Capiteuse ?

Vous séchez ? Vous donnez votre langue au goulot ?

Je vous propose une magistrale hiérarchie de picrates : un vacqueyras, c'est in ; un gigondas, c'est chic ; un cornas, c'est cocagne ; mais un **petras**, c'est l'olympé.

C. Ramette, trésorier honoraire de l'AGP

* mais aussi bien : navarin, garbure, ragoût, salmis, potée, etc.