

Cognac, pineau et petits plats

Profiteroles de foie gras au caramel de pineau, émincés de ris de veau en aigre-doux, gâteau de foies de volaille, sorbet maître de chai...

Françoise Barbin-Lecrevisse affiche ses préférences dans un livre rare : *La Cuisine du cognac et du pineau*. Une œuvre naturelle pour cette gastronome qui a longtemps travaillé dans une grande maison de négoce charentaise. Elle est aujourd'hui chargée de communication dans une tonnellerie.

On découvre, au fil des pages, plus de cent recettes inédites. Tour à tour, le cognac et le pineau sont associés aux mets connus de tous. Car l'auteur, qui réside en Charente-Maritime, veut certes promouvoir les deux breuvages. Mais elle montre surtout l'art de les utiliser – à doses infimes – dans des préparations simples et rapides. Dix minutes suffisent à fouetter une « crème part des anges » ou à transformer un morceau de thon en rillettes. Françoise Barbin-Lecrevisse milite pour la subtilité des sensations. Voilà pourquoi elle cuisine encore et toujours, invente et soumet ses créations au jugement des grandes toques. Préfacé par le chef Dominique Bouchet et par Madeleine Chapsal, l'ouvrage conte l'histoire du cognac, du pineau et intègre des plats offerts par les grands restaurateurs de la région. Le tout donne un livre généreux et précis.

Astrid Deroost

La cuisine du cognac et du pineau, cocktails, entrées, plats et desserts, (145 p., 120 F). L'ouvrage a été coédité par l'Hydre (Dordogne) et le Losange (Charente-Maritime) et imprimé à Angoulême. Françoise Barbin-Lecrevisse a présenté son livre aux Gastronomades 98. La quatrième édition de cette manifestation s'est déroulée fin novembre, à Angoulême. Elle réunit chaque année des professionnels de la communication et de la gastronomie dans le but de promouvoir la création culinaire.

Le tourteau fromagé

Entre l'idée du monde et la forme parfaite arrachée au chaos, certaines traditions logent des ébauches, des essais, des ratés. C'est là, dans la série des erreurs divines, qu'il faut situer le tourteau fromagé. L'intention y est, mais la force manque, la conviction qui transformerait le jeu en création. La velléité deviendra volonté. En attendant, on s'exerce, on tâte de la matière. Mais on ne sait quelle pâte pétrir, quelle argile modeler. On ne songe pas à l'homme, ni même au Golem. Ou bien, si on y songe, on se demande comment cela peut marcher, où cela peut aller, s'il est vrai que parfois la créature se retourne contre le créateur, et que toujours sa création lui échappe...

Alors on laisse tomber. On rangera cela parmi les prodiges, les merveilles, on le présentera comme aérolythe. Une hache polie, mais la préhistoire n'existe pas. On est en plein mythe, dans les contes et légendes. On montrera l'enfant difforme de Mélusine, la pierre qu'elle transportait dans sa *dorne* et qu'elle perdit. Quelque chose que chia Gargantua, avec quoi il jouait : qu'il lançait (d'où son côté écrasé) ou faisait rouler. La chose a roulé jusqu'à nous. Maintenant elle marche. Elle marche en crabe. Le tourteau fromagé est de la famille des *bots* : des crapauds, des sabots. Il boite. Il a un pied chez les vivants, l'autre chez les morts. Il a fait le voyage aux enfers. Il en remonte juste. Tortue fraîchement remontée du Tartare, toujours prête à y replonger. Œil éteint – brûlé – de cyclope. Lequel, à peine évoqué, se réveille...

Au fond (dans sa forme) le tourteau fromagé est un monstre. Venu de la nuit des temps. C'est une curiosité. Un peu comme le coelacanth. Un fossile vivant. Comme toutes les curiosités il étonne : il effraie *et* amuse. On le dirait tombé du ciel *et* jailli des enfers. Lourd *et* subtil. Brûlé *et* à peine cuit. Il est le contenant *et* le contenu. Confondus. Le corps dont on peut dire qu'il est de ce pays « toute l'âme résumée ».

Denis Montebello



Marc Deneeyer