

DU MÊME AUTEUR
AUX ÉDITIONS ALLIA
Les Miscellanées de Mr. Schott

LES MISCELLANÉES
CULINAIRES
DE Mr. SCHOTT

Conception, rédaction & réalisation

BEN SCHOTT

Adaptation & traduction

BORIS DONNÉ

ÉDITIONS ALLIA
16, RUE CHARLEMAGNE, PARIS IV^e
2007

L'édition originale de cet ouvrage a paru sous le titre
Schott's Food & Drink Miscellany™
aux éditions Bloomsbury, à Londres, en 2003.
Conceived, written, designed & typeset by BEN SCHOTT
© BEN SCHOTT 2003

www.benschott.com

Édition en langue française réalisée par Boris Donné
ADAPTATION & TRADUCTION © ÉDITIONS ALLIA, PARIS, 2007

Quelques-uns des articles rassemblés dans l'édition originale des *Miscellanées culinaires* ont trait à la langue anglaise ainsi qu'à certains aspects de la culture britannique d'un intérêt limité pour le lecteur français. Certains ont été librement transposés ; d'autres ont été écartés de l'édition française avec l'accord de Mr. Schott, et remplacés par des articles originaux, composés directement en français. — B.D.

“Coca-Cola” et “Coke” sont des marques déposées de The Coca-Cola Company. Les logos p. 59 sont reproduits avec l'aimable autorisation de The Coca-Cola Company. Les entrées du registre des paris, pp. 56–57, sont reproduites avec l'aimable autorisation du Président et du conseil d'administration de Gonville & Caius College, Cambridge.

Illustration de couverture © Alison Lang 2003
Illustrations pp. 42, 54, 92, 96–97, 120, 142 © Chris Lyon 2003
Autres illustrations © Ben Schott 2003

L'auteur, le traducteur & l'éditeur déclinent toute responsabilité sur le plan médical et nutritionnel, ainsi qu'en matière de sécurité alimentaire. Au moindre doute, demandez l'avis d'un spécialiste.

Second tirage de l'édition française
Achevé d'imprimer & relié en novembre 2007
sur les presses de LEGOPRINT, à Lavis, en Italie
pour le compte des Éditions Allia

Dépôt légal : octobre 2007

ISBN : 978–2–84485–256–4

LES MISCELLANÉES CULINAIRES DE Mr. SCHOTT

Un smörgåsbord ? Un rijsttafel ? Un mezzé ? Une assiette anglaise ?
Un ambigu ? Un salmigondis ? Un amphigouri ? Un bouquet garni ?
Un salpicon ? Une capilotade ? Une fricassée ? Une galimafrée ?

Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott sont tout cela – sinon davantage.

Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott sont une collection de notations instructives ou saugrenues (au propre comme au figuré). Elles se proposent de ramasser les miettes oubliées sur la nappe de la conversation. *Les Miscellanées culinaires de Mr. Schott* n'ont certes pas la prétention de faire autorité, d'être exhaustives ni même pratiques. Dans une cuisine si petite, il fallait renoncer à proposer à la carte un service complet : ce petit livre n'aspire qu'à ouvrir l'appétit des gourmets en leur offrant un *menu dégustation*.

LES FONDEMENTS DE LA VÉRITÉ

Des efforts considérables ont été déployés pour vérifier l'exactitude des renseignements contenus dans ces *Miscellanées*. L'auteur doit cependant décliner toute responsabilité si vous commandez un plat qui vous dégoûte ; si vous prononcez une parole déplacée pendant le bénédicité ; si vous ratez votre cake d'amour ; si vous préparez une quantité inappropriée de spaghettis ; ou si vous empoisonnez votre tante préférée. Comme le disait Jung : “Après tout, les erreurs sont les fondements de la vérité.”

Suggestions[†], corrections, précisions, cocktails & recettes peuvent être adressés à l'auteur par courrier électronique à misc@editionsallia.com, ou par voie postale c/o Éditions Allia, 16 rue Charlemagne, 75004 Paris.

[Les lecteurs attentifs remarqueront peut-être ici la reprise d'une poignée de notices déjà parues dans Les Miscellanées de Mr. Schott : il a été décidé de les reprendre quand leur absence aurait été dommageable au présent ouvrage. Autant que possible, elles ont été revues & augmentées.]

† L'auteur se réserve le droit de s'approprier ces suggestions et ces recettes pour les utiliser dans une prochaine édition, dans d'autres ouvrages, ou à seule fin d'épicer sa cuisine.

Je suis redevable aux personnes suivantes, qui m'ont dispensé plus que généreusement leur soutien, leurs avis, leurs encouragements, leur expertise et leur expérience :

Jonathan, Judith et Geoffrey Schott.

Clare Algar, Stephen Aucutt, Bill Baker, Joanna Begent,
Clare Bernard, Martin Birchall, Lisa Birdwood, John Casey,
James Coleman, Martin Colyer, Victoria Cook, Aster Crawshaw,
Rosemary Davidson, Jody Davies, Liz Davies, Mary Davis,
Jennifer Epworth, James Fitzsimons, Penny Gillinson, Kate Gunning,
Gaynor Hall, Charlotte Hawse, Highgate Bookshop, Max Jones,
Hugo de Klee, Yuko Komiyama-Folan, Alison Lang, Rachel Law,
John Lloyd, David Loewi, Ruth Logan, Chris Lyon, Jess Manson,
Michael Manson, Susannah McFarlane, Colin Midson,
Charles Miller, David Miller, Sarah Myerscough, Polly Napper,
Sandy Nelson, Sarah Norton, Oonagh Phelan, Cally Poplak,
Dave Powell, Daniel Rosenthal, Tom Rosenthal, Sarah Sands,
Carolyne Sibley, Rachel Simhon, Caroline Sullivan,
Nicky Thompson, David Ward, Ann Warnford-Davis,
William Webb et Caitlin Withey.

On trouvera quelques-uns de leurs restaurants et bars favoris p. 152.

Primo, attrapez votre lièvre...

— HANNAH GLASSE[†]

[†] Hannah Glasse (1708–1770) est l’auteur d’un des premiers grands livres de cuisine en langue anglaise : *The Art of Cookery Made Plain and Easy* (1747). L’ouvrage, dont le titre complet peut se traduire *L’Art de la cuisine, rendu simple & facile : où l’on surpasse de loin tout ce qui a jamais été publié sur le sujet*, a connu 20 éditions au cours du XVIII^e siècle. Cette citation célèbre en Grande-Bretagne est née en fait d’une erreur de lecture : Hannah Glasse commence une de ses recettes par “*Take your hare when it is cas’d*”, où *cas’d* a un sens particulier : non pas “prenez votre lièvre après l’avoir capturé”, mais “après l’avoir écorché” – comme si, en français, on avait pris “étripez votre lièvre” pour “attrapez votre lièvre”...

GOURMANDISES

ANGES À CHEVAL	DÉMONS À CHEVAL
Huitres parées d'une tranche de lard grillées et servies sur un toast beurré	Pruneaux parés d'une tranche de lard grillés et servis sur un toast beurré

SAFRAN

Le safran est extrait d'une plante de la famille des iridacées qui fleurit en automne, le *crocus sativus*. Son nom, dérivé de l'arabe *zafaran* ("être jaune"), désigne à proprement parler les stigmates en forme de filaments du crocus. Chaque fleur porte trois stigmates, que l'on cueille à la main. Il faut jusqu'à 150 000 fleurs pour produire un kilo de safran en poudre : ce rapport a assuré au safran le statut d'épice la plus chère du monde, d'une valeur souvent supérieure à son poids d'or. Le safran dégage une odeur intense et une saveur parfois amère ; il est employé aussi bien comme assaisonnement que comme colorant. (Pour procéder à une teinture à partir de safran en poudre, délayer dans de l'eau et laisser l'étoffe tremper quelques heures.) Sans doute en raison de sa rareté et de son prix, le safran a longtemps été considéré comme un aphrodisiaque. Zeus, disait-on, dormait sur un lit de safran ; dans de nombreuses cultures, les voiles de mariée étaient teints en jaune dans un bain safrané, et les Romains fortunés jonchaient de safran leur lit nuptial – d'où l'expression latine signalant une particulière allégresse :

dormivit in sacco croci — il a dormi sur un lit de safran

HEURE CONVENTIONNELLE DU DÎNER

Au XIX^e siècle, dans l'Angleterre victorienne, les domestiques devaient servir le dîner en se conformant aux conventions horaires suivantes :

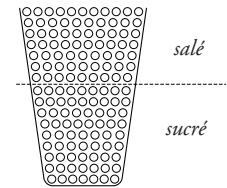
<i>heure annoncée</i>	<i>heure réelle</i>
6 heures.....	7 heures
6 heures précises.....	6 heures et demie
au plus tard à 6 heures.....	6 heures

RONDS DE FUMÉE

Émettre des ronds de fumée est plus facile à faire qu'à expliquer. Une technique : avaler une gorgée de fumée, plaquer la langue en bas, former un cercle avec les lèvres (comme pour dire "oh !"), et expulser la fumée non pas en soufflant, mais en contractant la glotte à petits coups réguliers.

POP-CORN : HISTOIRE & DILEMME

On produit du pop-corn en plongeant des grains de maïs (*corn*) dans de l'huile très chaude : sous la chaleur, l'amidon contenu dans les grains gonfle jusqu'à en faire éclater (*pop*) l'enveloppe. En Amérique du Sud, l'usage du pop-corn est très ancien : il semble que l'éclatement de grains de maïs jouait un rôle important dans certaines cérémonies aztèques au XVI^e siècle. Ce n'est qu'en 1893 que Charles C. Cretors conçut la première machine à pop-corn mobile, ouvrant la voie à la fabrication massive de cette friandise. Au cinéma, commander du pop-corn a tout d'un dilemme : le pop-corn sucré finit par devenir écœurant ; le pop-corn salé a l'inconvénient de donner soif. L'idéal est de commander un peu de chaque sorte. Après recherches, il semble que la méthode optimale consiste à remplir la moitié inférieure du gobelet de pop-corn sucré, puis à compléter par du pop-corn salé (*voir schéma ci-contre*). Ainsi, juste au point où la salinité devient incommode, on atteint la couche sucrée qui apporte répit & variété.



QUELQUES BIÈRES DU MONDE ENTIER

<i>Castle Lager</i>	Afrique du Sud	<i>Obolon Premium</i>	Ukraine
<i>Tinima</i>	Cuba	<i>Quilmes</i>	Argentine
<i>Cisk Lager</i>	Malte	<i>Riitli Ölu</i>	Estonie
<i>Efes Pilsen</i>	Turquie	<i>Sagres</i>	Portugal
<i>Hite</i>	Corée du Sud	<i>Sapporo</i>	Japon
<i>Hue Beer</i>	Viêt Nam	<i>Star Beer</i>	Népal
<i>Keo</i>	Chypre	<i>Tiger Beer</i>	Singapour
<i>Krakus Zywiec</i>	Pologne	<i>Tsingtao</i>	Chine
<i>Cobra</i>	Inde	<i>Victoria Bitter</i>	Australie
<i>Maccabee</i>	Israël	<i>Xingu</i>	Brésil

“C’EST GOÛTU”

Le film de Patrice Leconte et de l'équipe du Splendid *Les Bronzés font du ski* (1979) a divulgué la recette d'une spécialité savoyarde dont le secret était resté jalousement gardé : la *fougne*. Cette pâte épaisse est composée de tous les restes de fromage d'une année, auxquels s'ajoutent les couennes, que l'on a fait macérer avec du gras et de l'alcool de bois pendant deux ou trois saisons. La fougne est servie à l'étalée (avec ses vers) sur une belle tranche de pain ; elle s'accompagne d'une traditionnelle liqueur d'échalotte relevée au jus d'ail, de préférence avec un crapaud desséché dans la bouteille.

L'ŒUF MONSTRE

Casser une ou deux douzaines d'œufs en séparant les blancs des jaunes. Enfermer les jaunes dans une vessie de porc, les faire durcir dans de l'eau bouillante, et les retirer de la vessie. Verser les blancs dans une vessie de porc plus grande, placer en leur milieu les jaunes durcis et fermer en serrant bien. Faire bouillir le tout jusqu'à ce que les blancs durcissent. Égoutter, dresser sur un lit d'épinards : l'Œuf Monstre est prêt à être servi.

Cette recette, aussi insolite que spectaculaire, est hélas passée de mode.

TOASTS POLYGLOTTES

Afrikaans	Gesondheid !	Hébreu	L'chaim !
Albanais	Gëzuar !	Italien	Salute !
Allemand	Prost !	Japonais	kampai !
Anglais	Cheers !	Latin	Bibite !
Breton	Yehed mad !	Maori	Kia ora !
Catalan	Salut !	Morse	— — —
Chinois	ganbei !	Néerlandais	Proost !
Danois	Skål !	Norvégien	Skål !
Espagnol	¡ Salud !	Polonais	Na zdrowie !
Espéranto	Je via sano !	Portugais	Saúde !
Finnois	Kippis !	Roumain	Noroc !
Gaélique (Irlande)	Sláinte !	Russe	na zdorovié !
Gallois	Iechyd da !	Serbo-croate	Ziveli !
Grec	ebiba !	Taïwanais	hotala !
Grec (ancien)	hygeia !		(italiques : approximation phonétique)

HYSTERON-

L'Hysteron-Proteron était un club à Balliol College, Oxford. Evelyn Waugh l'évoque ainsi dans son autobiographie *Un médiocre bagage* : "Ses membres s'imposaient, au prix d'un grand inconfort, de vivre une journée à l'envers. Au saut du lit, ils endossaient l'habit de soirée, buvaient du whisky, fumaient le cigare et jouaient aux cartes ; puis à dix heures ils se faisaient servir un dîner à reculons, en commençant par les desserts pour finir par le potage." Le terme hysteron-proteron vient du grec *hysteros* – "ensuite", et *protos* – "d'abord". Il désigne l'artifice rhétorique consistant à renverser l'ordre logique d'une phrase pour produire un effet dramatique ou ironique. Exemple classique, tiré de Virgile : *moriamur et in media arma ruamus* – "mourons, et jetons-nous au milieu des armes" [*Enéide*, II, 353].

CAFÉ, POUSSE-CAFÉ, &c.

S'il faut en croire Ebenezer Cobham Brewer (mais aucune autre source ne confirme ses dires), il était d'usage, en Ardenne, de boire après le repas dix tasses de café de plus en plus alcoolisé. Chacune portait un nom spécifique :

1	Cafè	6	Sur-goutte
2	Gloria	7	Rincette
3	Pousse-café	8	Re-rincette
4	Goutte	9	Sur-rincette
5	Regoutte	10	Coup de l'étrier

COULEURS DE CAPE DE CIGARE

Les manufactures cubaines distinguaient jadis deux cents nuances de feuilles de tabac. La nomenclature actuelle compte encore soixante-douze termes, mais l'on peut la ramener pour simplifier à sept teintes de base – données ci-contre de la plus claire à la plus foncée :

clarissimo – vert
claro claro – blond
claro – brun pâle, café au lait
colorado claro – brun fauve
maduro colorado – brun foncé
maduro – brun très sombre, café
oscuro – brun presque noir

MACARONI

Les tubes de pâte connus sous le nom de macaronis (voir p. 96) ont vraisemblablement été introduits en Angleterre par une coterie de dandies copiant servilement le style et les manières continentales. Ces "jeunes gens qui ont beaucoup voyagé et qui portent cheveux longs et monocle" (Horace Walpole) avaient formé le "Macaroni Club" et donnaient d'extravagants dîners. En 1770, l'*Oxford Magazine* décrivait ainsi les impudents gandins :

Il est un genre d'animal, ni mâle ni femelle, plutôt du genre neutre, récemment apparu parmi nous. Cela s'appelle un Macaroni, et parle sans avoir rien à dire, sourit sans qu'il y ait rien de drôle, mange sans avoir faim, monte à cheval sans se fatiguer, et se débauche sans passion.

ALCOOLÉMIE

L'alcoolémie est le taux d'alcool dans le sang exprimé en grammes par litres. En France, le taux maximal toléré au volant est de 0,5 g (0,8 g en Grande-Bretagne et en Suisse ; 0,5 g en Belgique et en Allemagne ; 0,2 g en Suède).

— FAÇONS DE VIN —

Dans son *Essai des merveilles de Nature, et des plus nobles artifices* (1627), le jésuite Étienne Binet dresse cet inventaire hétéroclite des “façons de vin” :

ƒ Vin aigre pour éveiller & ouvrir l'appétit ƒ Vin dur & âpre pour étancher son altération, & piquer gracieusement la langue en passant ƒ Vin rebelle ou revêche, & qui donne en tête jetant de grosses fumées, & des nuées au cerveau ƒ Vin de garde pour l'arrière-saison ƒ Vin qui aussitôt fait, se veut boire, & toujours est en sa boîte ƒ Vin qui se passe, & s'enfuit ƒ Muscat qui est du musc liquide ƒ Hypocras, c'est-à-dire, Vin sucré & cannelé, miellé, myrrhé, qui sent le fenouil, le myrte ƒ le Nectar fait de moût & de miel ƒ [Vin] doux, piquant, rude, qui a sa sève (car chaque Vin a sa sève, & son goût à part), blanc, clair, paillé, rouge, chargé de couleur, jaunâtre & à goutte d'or, d'Arbois, de couleur d'eau ƒ Vin fait sous le pied ou mère-goutte, c'est-à-dire, qui coule de soi & se fait du pur dégoût des raisins non foulés, c'est la crème du Vin ƒ *Mera gutta* fait de marc, des premiers raisins foulés, sans fouler, qui est le vin forcé ou enragé ƒ Vin brûlé & ardent ƒ Vin bouilli, non bouilli, cuit, moisi, tourné, retourné, trépassé, ressuscité en le jetant sur la grappe ƒ Vin de dépense, des clerks, des valets ƒ Vinot et demi Vin, Vin de pressurage ƒ Vin bourru (c'est-à-dire, louche, & trouble, & obscur) ƒ [Vin] mixtionné, renouvelé, fleuri, de collines, qui est plein d'esprit et de vigueur, de plaine, qui est plus grossier ƒ Vin de grave et de sable, de pierres & de rochers, de treilles & d'arbres, choisi à la main et fait de raisins d'élite & d'achoisson ƒ Malvoisie de Grèce, douce piquante ƒ Vin dit *Lacryma*, etc. ƒ Vin bien rassi, & reposé. ƒ

— LES “Mmm...” D'HOMER SIMPSON —

Quelques-uns des trucs devant lesquels Homer bave en faisant “Mmm...” :

Mmm..... donut	Mmm..... gratos
Mmm..... bière [Duff]	Mmm..... bretzel à 50 \$
Mmm..... caramel	Mmm..... fraîcheur bowling
Mmm..... chocolat	Mmm..... fraîcheur urinoir
Mmm..... amandes salées	Mmm... le nouveau Coca invisible
Mmm..... couenne de cochon	Mmm..... le Pays du Chocolat
Mmm..... croûtons mouillés	Mmm.... du bacon en pleine nuit
Mmm... poissons pas encore panés	Mmm... un maxi hot-dog au chili
Mmm..... des chamallows	Mmm..... une andouille vapeur
Mmm... de la purée de petits pois	Mmm..... hippopo
Mmm..... du museau	Mmm..... l'air conditionné
Mmm... le sandwich club spécial	Mmm..... le crime organisé
Mmm..... l'île Sandwich	Mmm..... moi

— MASTICATION —

Selon une superstition attestée en Europe centrale de la fin du Moyen Âge au XVIII^e siècle au moins, les morts fraîchement inhumés continueraient de mastiquer dans leurs tombeaux, dévorant tout ce qu'ils y trouvent – leur suaire et même certaines parties de leur cadavre : les villageois transylvains se plaînaient d'entendre des bruits de mâchonnement dans les cimetières.

— MENU POUR TROIS EMPEREURS —

Dîner servi le 7 juin 1867 au Café Anglais de Paris au tsar Alexandre II, empereur de Russie, au tsarévitch, futur Alexandre III, à Guillaume I^{er}, roi de Prusse, futur premier empereur allemand, et au prince de Bismarck :

Potages – Impératrice · Fontanges

Relevés – Soufflés à la Reine · Filets de sole à la vénitienne
Escalopes de turbot au gratin · Selle de mouton purée bretonne

Entrées – Poulets à la portugaise · Patés chauds de caille

Homard à la parisienne · Sorbets au vin de Champagne

Rôtis – Canetons à la rouennaise · Ortolans sur canapés

Entremets – Aubergines à l'espagnole

Asperges en branche · Cassolettes Princesse

Dessert – Bombe glacée

VINS – Madère retour des Indes 1810 · Xérés 1821

Château-Yquem 1847 · Chambertin 1846 · Château-Margaux 1847

Château-Latour 1847 · Château-Lafite 1848

Champagne Roederer frappé

— LES EXPRESSIONS DE L'EAU —

Il faut savoir *se jeter à l'eau* et veiller à *garder la tête hors de l'eau* si l'on n'est pas *comme un poisson dans l'eau*. Mieux vaut aussi être capable de *nager entre deux eaux*, et quelquefois même de *pêcher en eau trouble...* Quand *il y a de l'eau dans le gaz*, quand tout va à *vau-l'eau* ou s'en va *en eau de boudin*[†], le plus sage est souvent de *mettre de l'eau dans son vin* ; pour éviter de tout voir *tomber à l'eau*, il faut *laisser de l'eau couler sous les ponts* et se garder de *jeter le bébé avec l'eau du bain*. Ce n'est peut-être *qu'une tempête dans un verre d'eau* : inutile alors de *suer sang et eau*, ce serait comme *donner un coup d'épée dans l'eau* ou *porter de l'eau à la rivière*. Et surtout, souvenez-vous qu'*il n'est pire eau que l'eau qui dort* !

[†] En réalité, il faut peut-être comprendre : *partir en os de boudin* ou *en aune de boudin*.