

Once UPon a Time

OLipa KeRRaN

كان يا ما كان

IL éTait Une Fois

曾几何时

OLim QUod ERat



AHMED LADARSI



**CUISINER ET MANGER
SONT
DES MOMENTS DE BONHEUR**

IL ÉTAIT UNE FOIS

Texte et photos

Ahmed Ladarsi

Éditeur

Ahmed Ladarsi

Traduction

Michèle Lidarssi

© Ahmed Ladarsi

© Michèle Lidarssi



INTRODUCTION

Cuisiner et partager un repas sont des moments de joie et de bonheur ; telle est la vocation de ce livre de cuisine. Mon objectif est de faire revivre une belle tradition oubliée et négligée, ou que certains n'ont jamais connue.

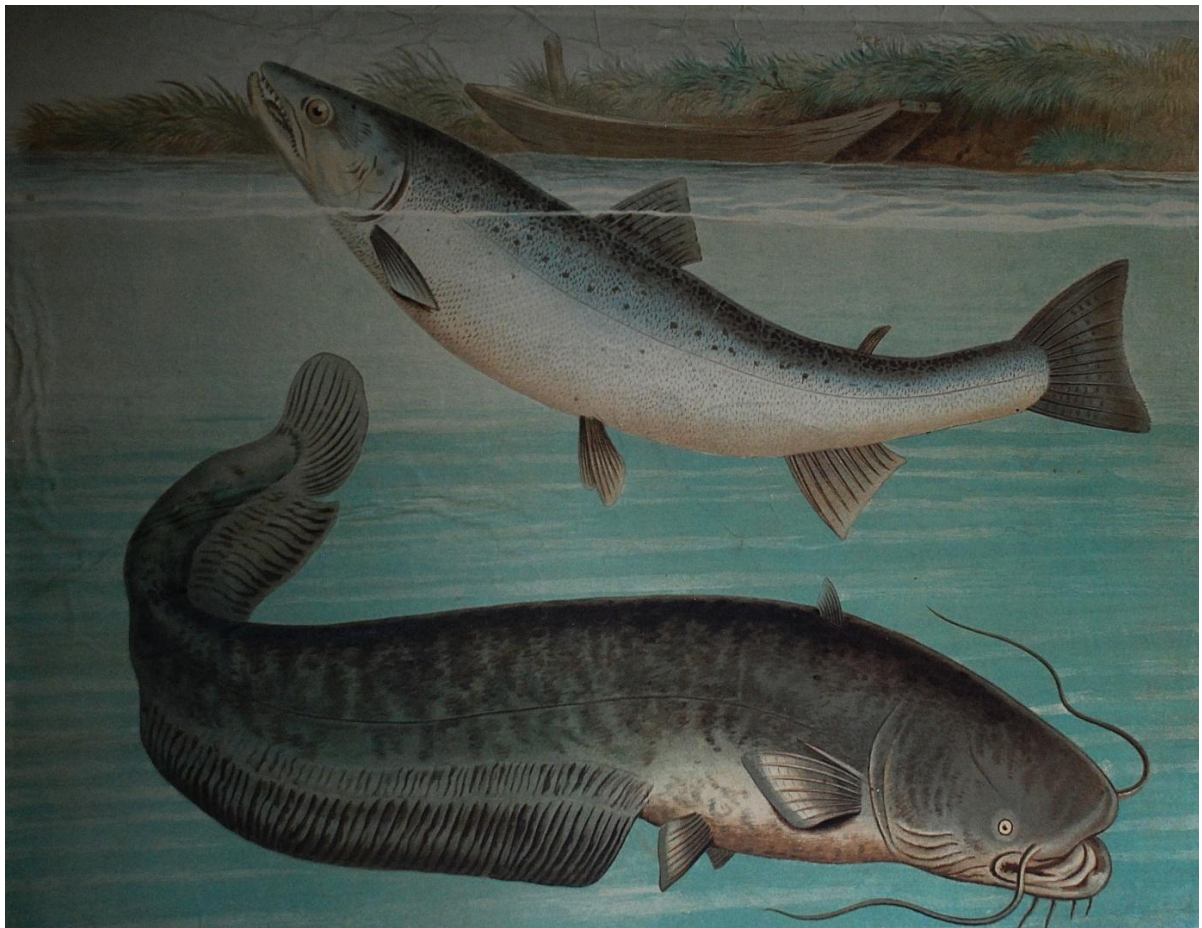
Quoi de plus agréable qu'une famille réunie pour préparer le déjeuner ou le dîner le week-end, à l'occasion d'un événement particulier ou simplement sans raison spéciale ? Les plats que je présente doivent être faciles à préparer et offrir une expérience inoubliable, tout en donnant envie de créer ses propres recettes. Nous préparons à manger pour la famille, pour les amis, pour les personnes que nous aimons. Il est très gratifiant pour la famille et les amis de s'asseoir ensemble, de savourer un repas exquis et de passer un agréable moment, sans se presser.

J'ai écrit ce livre de cuisine sous la forme d'un conte. Les contes et les contes de fées divertissent et sont une source d'espoir. Même s'ils relèvent de l'imagination, car :

L'imagination est la force la plus puissante dont l'humanité ait jamais disposé

Finlande 2025

Ahmed Ladarsi





Par une belle journée ensoleillée, trois Compères, J : le javelot, GB : la balle de golf et HP : le palet de hockey, profitent de leurs vacances d'été dans un « mökki » au bord de la rivière Kymijoki. « Mökki » est le mot finnois pour « chalet ». Le « mökki » est une construction finlandaise typique en bois, avec un toit en feutre bitumé et des murs extérieurs peints au « punamulta » ainsi que des encadrements de fenêtres peints en blanc. Le « punamulta » est une peinture préparée en faisant cuire lentement de l'eau, de la farine de seigle, du sulfate de fer et de l'huile de lin. Le chalet finlandais comprend généralement une ou plusieurs chambres et une grande pièce appelée « tupa », équipée d'un four à bois pour la cuisson et d'une cuisine, parfois installée dans la « tupa ». La tupa est le cœur du « mökki ».

Le sauna se trouve le plus souvent dans un bâtiment séparé. Pour les Finlandais, le sauna est un lieu sacré où l'on purifie le corps et l'esprit. Ce n'est pas un endroit pour les comportements déplacés. On dit aussi qu'au sauna, la bile s'apaise. Autrefois, on y accouchait même. Le mot « sauna » est finnois.

Les chalets finlandais, comme celui-ci, disposent de leur propre cour avec différents arbustes à baies, des pommiers et parfois des poiriers et des pruniers. Dans le potager, les pommes de terre, les carottes et les oignons sont les principaux légumes. Tomates, salades et herbes comme l'aneth, le persil, la menthe poivrée, la ciboulette, le basilic... poussent aujourd'hui très bien dans le potager du « mökki ». Il y a parfois des canards, des poules, des coqs et même des oies. Pour leur confort, les trois Compères ont engagé deux cuisinières qui ne sont autres que mes deux Anges, mes sœurs : la cheffe Nejia, Chef N, et la cheffe Hsaina, Chef H. Au fait, je suis Ahmed Ladarsi : AL, le narrateur de cette histoire.













Ma nièce Léa vient d'arriver de Bruxelles. Elle rejoindra mes sœurs dans la cuisine.

Pour commencer la journée, rien de mieux qu'une petite baignade dans la rivière Kymijoki avant de savourer un délicieux petit-déjeuner composé de jus de pomme frais, de thé à la menthe poivrée, de café, de chocolat chaud, de porridge d'avoine, d'avocat, de pamplemousse, de tomates, de pain, de beurre et de fromage. À la demande de J, la cheffe Hsaina a préparé des œufs brouillés au saumon fumé à froid. Le filet de saumon fumé à froid est d'abord salé pendant environ deux jours, puis fumé à basse température, à moins de 30 degrés Celsius.

*Chef H : **Les œufs brouillés au saumon fumé à froid** sont un plat très facile à préparer de différentes façons. Voici ce qu'il faut pour deux personnes ; bien sûr, la quantité des ingrédients dépend de ce qui est servi à côté.*

3 œufs, 30 g de beurre,

1,5 dl de crème

100 g de saumon fumé à froid

sel, baies roses, aneth

-Faire fondre le beurre dans une casserole chaude, mais pas surchauffée.

-Verser les œufs battus et remuer.

-Ajouter la crème tant que les œufs sont encore coulants.

-Ajouter une pincée de sel, le saumon est déjà salé et des baies roses.

-Les œufs brouillés doivent rester moelleux et crémeux, sans se dessécher.





-Servir les œufs brouillés avec le saumon fumé à froid. Terminer avec de l'aneth et des baies roses.

J : Merci, Chefs, c'était un petit-déjeuner exquis.

GB et HP : Merci, Chefs.

GB : Pourquoi appelle-t-on cela « breakfast » ?

Chef Nejia : Tu ne manges pas pendant ton sommeil. Quand tu te réveilles le matin, tu romps le jeûne en mangeant. Ou bien manges-tu en dormant ? Quoi qu'il en soit, vous vous êtes tous réveillés si tard aujourd'hui que vous venez seulement de prendre votre petit-déjeuner : il n'y aura pas de déjeuner. Pour le goûter, vous aurez des épis de maïs grillés au charbon avec du beurre et du miel, ainsi qu'une salade d'oranges à l'huile d'olive et aux olives.

HP : Quelqu'un veut-il jouer aux échecs ?

GB : Non, merci.

J : Moi non plus. Après un délicieux petit-déjeuner, tout ce dont j'ai besoin, c'est de me détendre, de profiter des sons de la nature, d'écouter la brise dans les trembles et d'entendre le doux murmure de la rivière. J'espère aussi que l'oie et les canards nous accorderont un peu de silence, surtout l'oie, qui n'arrête pas de fanfaronner.





GB : Vous savez, les gars ; je peux voler plus haut et plus longtemps que vous !

HP : De quoi parles-tu, tu es fou ?

GB : Désolé, ça m'a simplement traversé l'esprit.

J : Qu'est-ce qui te prend, tu as perdu la tête ? Nous sommes amis, pas concurrents.

GB : Eh bien, je pense toujours que je peux voler plus haut et plus longtemps que vous. C'est un fait que vous ne pouvez pas nier.

HP : Maintenant tu « penses », ça ne t'a donc pas seulement traversé l'esprit ! J'en ai assez de ces absurdités. Tu veux jouer au dur ? Je te le dis : je suis le plus dur des durs. Je suis plus solide que toi et J réunis.

GB : Tu as entendu ça, J ? Tu ne dis rien ?

J : Je préfère rester en dehors de cette discussion négative.

HP : J, tu as le droit de donner ton avis.

J : Je connais bien mes droits. Je vous dis simplement que vous avez tous les deux reçu un coup sur la tête, l'un avec un bâton et l'autre avec un club.

HP : Merci, J, pour ta courtoisie.

AL : J'espère que les Compères vont se calmer et profiter de leurs vacances. De nombreuses autres créatures ont d'ailleurs assisté à cette discussion absurde. Toutes s'interrogent et pensent : quelle perte de temps ! Parmi elles, il y a des oiseaux, des mouches, des papillons, des poules, des coqs, des hérissons, des cerfs et même un élan. Le hérisson ne digère pas le lait. Bien sûr, je n'oublie pas de mentionner l'abeille, toujours présente dans les jardins à cette période de l'année.

Chef N : Le gril est prêt pour votre goûter. Je pense que vous pouvez griller vous-mêmes vos épis de maïs. Voici du beurre salé, du miel et des boissons. Bon appétit. Le dîner sera servi à 19 h après votre sauna. Baissez la voix, s'il vous plaît, vous dérangez le voisinage.

J : Oui, Madame, nous ferons de notre mieux.

AL : Une odeur appétissante de maïs s'élève dans l'air, les grains des épis éclatent, tandis que la joie et les rires des Compères enchantent les alentours.

AL : Oh, voici M. R, le Coq, avec les Poules qui s'approchent du gril. Sont-ils curieux de voir ce qui se passe, ou ont-ils autre chose en tête ?

GB : Bienvenue, joignez-vous à nous, s'il vous plaît, il y a assez de maïs pour tout le monde.

AL : M. R avance, crête et bec relevés, bombant fièrement le torse.

M. R : Eh bien, je ne vais pas vous offenser en disant non. J'accepte, et nous acceptons votre hospitalité.







AL : Tout le monde est heureux de savourer le maïs au beurre et au miel, jusqu'à ce que quelqu'un prenne la parole.

GB : M. R, si je peux me permettre, quel est votre avis ?

M. R : Non, vous ne pouvez pas. J'ai entendu votre conversation. Pensez-vous que j'ai le temps de résoudre votre problème ou de soutenir votre affirmation ? C'est bien ce que vous voulez, n'est-ce pas ? Je dois m'occuper de ma famille et, en plus, je dois chanter chaque heure. J'ai d'énormes responsabilités ! Maintenant, M. GB, profitons de notre repas, merci.

GB : Désolé, M. R, je pensais...

J : Ne pense pas, GB.

AL : Très vite, tout le monde retrouve la bonne humeur, la paix et la joie.

M. R : Merci, les Compères, le devoir m'appelle, à bientôt.

AL : M. R, le Coq, chante : il est 16 h.

Chef N : Qu'est-ce qui t'arrive, GB ? Ne parle jamais de choses négatives et n'en discute jamais à table. Vous connaissez tous la règle de base :

****PRÉPARER À MANGER ET PARTAGER UN REPAS SONT DES MOMENTS DE JOIE****

Il est maintenant temps de chauffer le sauna ainsi que la chaudière à eau. La règle est simple : ceux qui prennent le bain chauffent le sauna. Allez, au travail !

AL : Les Compères commencent à transporter l'eau de la rivière dans des seaux pour remplir la chaudière du sauna. Le bois, fendu et sec, est stocké dehors dans l'abri.





Il faut environ 50 minutes pour chauffer le sauna à 80 degrés Celsius, une température optimale pour la plupart des Finlandais. Nos Compères doivent surveiller le poêle et y ajouter du bois à plusieurs reprises jusqu'à atteindre la température souhaitée. Il existe principalement deux types de poêles de sauna : ceux à chauffe continue et ceux à chauffe unique.

AL : Pendant ce temps, allons faire un tour dans la cuisine pour voir ce que Chef N et Chef H préparent pour le dîner.

AL : Chef H, qu'y aura-t-il au dîner ce soir

Chef H : Voici le menu :

Soupe Stephen au safran et à la cardamome

Corégone, sauce à la pâte d'œufs de poisson fumés et

Parmentier Salade verte

Glace à la cerise

AL : Cela semble délicieux. Pouvez-vous être plus précise, s'il vous plaît ?

Chef H : En fait, nos plats sont conçus pour être préparés par tous les membres de la famille, parents et enfants ; ils sont donc très faciles. Pour la soupe de légumes, il vous faut :

200 g de pommes de terre, 100 g de carottes

200 g de chou-fleur, 200 g de patates douces, 200 g de chou, 1 oignon

0,10 g de safran, 1,5 dl de crème, sel, 1 c. à café de cardamome

-Éplucher et couper en morceaux les pommes de terre, les patates douces, les carottes et l'oignon. Couper le chou-fleur et le chou.

-Porter tous les légumes à ébullition dans 1,5 l d'eau, saler et laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

-Réduire les légumes en purée lisse au mixeur. Ajouter le safran, la cardamome et du sel si nécessaire.

-Servir avec de la baguette ou des croûtons.

Les principaux ingrédients de la soupe Stephen sont les patates douces, les carottes, la cardamome et le safran. Vous pouvez ajouter les autres légumes de votre choix, dans les quantités que vous souhaitez.

AL : Chef N, pourriez-vous, s'il vous plaît, me parler du corégone ?

Chef N : Le corégone « Coregonus lavaretus » appartient à la famille des salmonidés. On le trouve dans toute la Finlande, aussi bien dans les eaux douces intérieures qu'en mer. Il est très apprécié des Finlandais. On peut le griller, le frire, le rôtir ; il est aussi délicieux salé.

Mais d'abord, le Parmentier :

-Éplucher 600 g de pommes de terre, les couper en morceaux et les cuire dans l'eau, avec peu de sel.

-Lorsque les pommes de terre sont bien cuites, conserver environ une tasse d'eau de cuisson.

-Les réduire en purée avec l'ustensile dont vous disposez.

-Ajouter 100 g de beurre, un peu d'eau si nécessaire et, si vous le souhaitez, de la cardamome. Ma sœur, la cheffe Hsaina, et moi adorons la cardamome.

-Couvrir et réserver au chaud.

-Pendant ce temps, préparons la sauce pour le poisson. Elle est savoureuse et facile. Faire fondre 1 c. à soupe de beurre dans une casserole, ajouter 1 dl de crème et 2 c. à soupe de pâte d'œufs de poisson fumés ; pour donner un peu de couleur, ajouter 1/2 c. à café de concentré de tomate. Chauffer brièvement les ingrédients, et votre sauce est prête.

Le poisson cuit très vite ; c'est donc le dernier élément à préparer.

-Je recommande d'éponger les filets de poisson puis de les assaisonner avec un peu de sel. C'est ma façon de faire.

-Enrober les filets d'une fine couche de fécule de maïs.

-Retirer l'excédent de fécule si nécessaire.

-Faire rôtir les filets de corégone à la poêle avec une petite quantité d'un mélange beurre-huile, ou dans du beurre clarifié (ghee).

-Assaisonner avec un peu de sel.

-Servir le corégone avec le Parmentier, la sauce à la pâte d'œufs de poisson fumés et une touche de persil ou d'aneth.



AL : Quelle salade utilisez-vous ?

La laitue romaine est notre préférée. Nous n'utilisons pas de couteau pour la couper : nous déchirons simplement les feuilles en petits morceaux, délicatement à la main, sans les écraser. Sel, poivre noir, huile d'olive et jus de citron pour l'assaisonnement. Rien de compliqué.









Chef H : Nous n'avons pas de cerisiers « Prunus cerasus ». Nos voisins nous ont donné les cerises. Les cerisiers poussent dans les jardins privés du sud de la Finlande.

Nous avons préparé de la glace à la cerise ce matin. AL : Est-elle déjà prête à être dégustée ?

Chef H : Oui, elle est au congélateur depuis sept heures. Nous faisons de la glace, pas des glaçons. La glace doit être ferme et crémeuse, facile à servir à la cuillère et agréable à manger.

Ce dessert est très facile à préparer ; en plus, vous n'avez pas besoin de sorbetière.

400 g de cerises, 1 c. à soupe de sucre

150 g de lait concentré, 2 dl de crème

-Dénoyer les cerises.

-Ajouter le sucre et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien dissous.

-Laisser refroidir, sans se presser.

-Ajouter le lait concentré et mélanger.

-Fouetter la crème et l'incorporer au mélange de cerises.

-Transférer dans le récipient de votre choix ou celui dont vous disposez.

-Congeler pendant quelques heures. Déguster lorsque la glace est prête.



*Je prépare maintenant la mise en place du « **muesli Bircher** » pour le petit-déjeuner de demain. Il s'agit de la recette suisse originale du docteur Max Bircher.*

200 g de flocons d'avoine

5 dl de lait

2-3 pommes

1 c. à soupe de jus de citron

3 c. à soupe de miel

50 g de fruits à coque. Ceux que vous aimez : noisettes, noix, amandes, etc. 50 g de raisins secs

100 g de banane

-Mélanger les flocons d'avoine avec le lait, couvrir et placer au réfrigérateur toute la nuit.

-Râper les pommes, les mélanger avec le jus de citron, couvrir et mettre au réfrigérateur. Si les pommes brunissent, ce n'est pas grave. Bien sûr, vous pouvez aussi les râper le lendemain matin.

-Hacher les fruits à coque, couvrir et réserver.





AL : Hier soir, les Compères ont profité de leur sauna, savouré un dîner exquis et passé une bonne nuit.

Il est 7 h, une nouvelle journée commence. Chef H ajoute au mélange de flocons d'avoine et de lait les pommes râpées, les fruits à coque, les raisins secs et le miel.

-Décorer avec des rondelles de banane, quelques fruits à coque et des raisins secs.

**Chef H : Pour une version végétalienne, remplacer le lait par une boisson végétale et le miel par du sirop d'érable ou un autre sirop.*

AL : C'est l'heure du petit-déjeuner. Sur la table, en plus du muesli Bircher, on trouve comme d'habitude un large choix de pains et de fruits, des œufs, des confitures, de la charcuterie et des salades.

Laissons maintenant les Compères profiter de leur petit-déjeuner et rejoignons Chef N dans le potager.

Chef N : AL, aide-moi s'il te plaît à déterrer quelques pommes de terre et carottes. Pour le déjeuner, nous servirons :

Steak de bœuf, sauce au poivre vert

Pommes Pont-Neuf

Assortiment de légumes à l'huile d'olive et au

persil Tarte aux prunes, en dessert

Chef N : Regardez qui est là ! Bienvenue, Madame Abeille, c'est un honneur de vous recevoir. Nous nous sommes préparés à votre visite. Comme vous le voyez, nous avons planté toutes sortes de fleurs nectarifères, qui fleurissent du printemps jusqu'à la fin de l'automne. Tout est à vous, profitez-en.

Mme Abeille : Merci. Ces fleurs riches en nectar sont fantastiques. Comme vous le savez, j'ai besoin de nectar pour fabriquer le miel ; j'utilise surtout le pollen pour faire le « perga », qui est le pain des Abeilles. J'ai entendu des rumeurs au sujet d'une dispute entre ces Compères !

GB : Très bien, Mme Abeille, puisque vous en parlez. N'est-il pas vrai que je peux voler plus haut et plus longtemps que HP et J ?

HP : Êtes-vous d'accord, Mme Abeille, pour dire que je suis le plus solide de tous ? Mme Abeille : Qu'en dis-tu, J ?

J : Ils essaient sans arrêt de m'entraîner dans leur discussion absurde. Je dis qu'ils ont reçu un coup de bâton et de club sur la tête. Moi, en revanche, je peux voler sans bâton ni club.

Mme Abeille : Je vois, J, tu as rejoint la bande ; ils ont réussi à t'entraîner avec eux. Grandissez un peu, tous les trois, et faites quelque chose de bien de votre journée.

AL : Mme Abeille marque un point ; j'espère que les Compères l'ont compris.







AL : Au fait, je n'ai pas mentionné que, deux fois par jour, chaque matin et chaque après-midi, toujours à la même heure, M. D l'Âne passe par ici, portant une charge de chaque côté.

Je pense qu'il est temps de soulever la question de la manière dont les humains traitent l'Âne : pourquoi, de tout temps et partout dans le monde, M. D est-il un symbole de stupidité ? Cette créature travailleuse, au service de l'humanité, transporte les personnes bien portantes comme les malades, ainsi que leurs biens, avec dévouement et obéissance. Pourquoi ce serviteur fiable et sans défense est-il traité par l'être humain de la manière la plus cruelle ? À bien y réfléchir, l'homme a développé des techniques et des moyens qui font qu'aujourd'hui tous les animaux sont sans défense.

Le braiment de l'Âne est une souffrance, un appel à la justice. Pourtant, sans y réfléchir, les gens continuent d'utiliser le mot « âne » comme synonyme de stupidité. Heureusement, cette attitude change. Un de mes amis m'a dit qu'on ne pouvait pas employer les mots « intelligent » ou « stupide » lorsqu'on parle des animaux. Eh bien, c'est son opinion.

Quoi qu'il en soit, nous aurons l'occasion de rencontrer M. D et de mieux le connaître.



Pendant ce temps, il est temps d'aller voir ce qui se passe dans la cuisine.

Chef H : Il existe de nombreuses façons de préparer des frites, mais les pommes Pont-Neuf se distinguent par leur forme et leur taille. Voici ma méthode :

-Mettre les pommes de terre épluchées et découpées dans de l'eau avec un peu de sel et de sucre pendant environ une heure.

-Rincer, égoutter et sécher dans un torchon. Il est temps de

-Les enrober d'une fine couche de fécule de maïs et retirer l'excédent de fécule.

-Les frire deux fois dans l'huile comme des frites ordinaires, égoutter

l'excès d'huile et saler. AL : Chef N, avez-vous un secret pour préparer un steak de bœuf ?

-Chef N : Il n'y a pas de secret. D'abord, une viande de bonne qualité ; vous pouvez utiliser du bœuf Wagyu ou une viande maturée si vous le souhaitez. Ensuite, il faut tenir compte du morceau que vous allez manger : s'agit-il d'un filet ou d'une entrecôte ? Si la viande est grillée au charbon, ce qui est la meilleure méthode, il faut de bonnes braises et plus aucune flamme. Si vous faites rôtir la viande à la poêle, comme nous allons le faire aujourd'hui, mieux vaut utiliser du beurre clarifié (ghee), car il supporte une température plus élevée que le beurre ordinaire.

Le beurre non clarifié brûle facilement. Pour le goût, du sel et du poivre suffisent, mais nous allons ajouter davantage de saveur avec une gousse d'ail et une branche de romarin. Certains chefs insistent pour saler le steak avant la cuisson. Toutefois, n'ayez pas la main trop lourde sur le sel.

-Une fois le steak rôti, le mettre de côté juste le temps de préparer la sauce au poivre.

-Déglacer avec de la demi-glace ou du bouillon ; vous pouvez aussi utiliser du vin. Dans notre cuisine, nous utilisons du vin sans alcool.



-Ajouter 1 c. à soupe de moutarde de Dijon, 1 c. à café de poivre vert et quelques cuillères à soupe de crème épaisse. Saler si nécessaire.

-Napper le steak de sauce et servir.

Chef H : Pour les plats salés comme pour les plats sucrés, nous utilisons le même type de pâte. Bien sûr, pour les plats sucrés, nous ajoutons un peu de sucre à la pâte. Pour une savoureuse tarte aux prunes, procéder comme suit :

-Mélanger 400 g de farine avec 150 g de beurre fondu.

-Ajouter 2 c. à soupe de sucre et 2 c. à soupe de yaourt.

-Mélanger du bout des doigts, sans pétrir, sinon la pâte deviendra dure.

-Cuire la pâte à blanc dans un four préchauffé à 170 degrés pendant environ 15 minutes.

-Garnir le fond de tarte de prunes coupées en deux et dénoyautées. Disposer les prunes bien serrées, côté chair vers le haut ; soyez généreux, de bonnes prunes ne coûtent pas cher.

-Cuire environ 30 minutes à 180 degrés. Pendant ce temps, préparer l'appareil : mélanger 3 jaunes d'œufs avec 150 g de sucre, 1,5 dl de crème et 1 c. à café de cardamome.

-Verser l'appareil sur la tarte et cuire encore environ 20 minutes.

-Laisser refroidir avant de servir.



AL : Après un délicieux déjeuner, les Compères se détendent comme d'habitude, profitant du temps clément, bavardant et riant. Soudain, un énorme élan apparaît à la lisière du bois, au bord de la cour du mökki.

J : Les gars, ne bougez pas, ne dites pas

un mot. GB : Nous pouvons l'inviter !

HP : GB, c'est un élan, pas un animal domestique.

AL : L'élan reste un moment à fixer les Compères. Pour eux, ce moment semble durer des heures. Heureusement, l'élan se désintéresse d'eux, puis disparaît dans les bois.

HP : C'était vraiment trop près.

AL : Il est temps d'aller voir mes sœurs dans la cuisine.

*Chef N : Nous préparons la mise en place du dîner. **Il y aura des pâtes en entrée, un pain de viande de veau en plat principal et, en dessert, une mousse pomme-chocolat.** Chef H prépare la sauce pour les pâtes.*

Chef H : Comme tu le vois, tous les ingrédients sont prêts. Oignons, ail, tomates et carottes sont hachés ; nous avons aussi de l'huile d'olive, du sel, du poivre, du laurier et des herbes séchées.

AL : Je ne vois ni parmesan ni autre fromage ! Chef H : Nous ne mettons pas de fromage dans tous les plats de pâtes, ce n'est pas nécessaire. De plus, il y aura un pain de viande de veau en plat principal.



-Pour commencer, nous faisons chauffer un peu d'huile d'olive, puis ajoutons les oignons hachés et l'ail. Certains disent qu'il ne faut jamais chauffer l'huile d'olive ! Savez-vous que, dans les pays méditerranéens, seule l'huile d'olive était utilisée jusqu'à l'arrivée d'autres huiles sur le marché ?

AL : Je suis d'accord. À l'époque, à l'ambassade d'Italie à Helsinki, je n'utilisais que de l'huile d'olive, quel que soit le plat que je préparais pour l'Ambassadeur.

Chef H : L'important est de ne pas brûler l'ail.

-Ajouter les carottes hachées très finement, remuer, puis ajouter les tomates, le sel, le poivre, le laurier et les herbes.

-Ne soyez pas trop généreux avec le laurier : deux feuilles suffisent, sinon la sauce deviendra amère, surtout si le laurier est frais.

-Poursuivre la cuisson à feu modéré, en pensant à remuer pour éviter que la sauce n'attache au fond de la casserole. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du bouillon de légumes ou de l'eau si vous utilisez suffisamment de tomates.

-Laisser mijoter, sans se presser. Lorsque l'huile remonte à la surface, c'est le signe que la sauce est prête. Nous utiliserons des conchiglie, des pâtes en forme de coquillage que nous aimons particulièrement parce qu'elles retiennent bien la sauce.



Chef N : Le pain de viande est un plat très savoureux et facile à préparer.

Tout ce qu'il vous faut :

*400 g de viande hachée, 2 c. à soupe de chapelure, 1 œuf, 2 grosses carottes,
1 oignon, 200 g de champignons, sel, poivre et bouillon de légumes.*

Notre bouillon de légumes contient notamment des oignons, des carottes, du laurier, des clous de girofle, de l'ail, du radis blanc, du chou, du persil et d'autres légumes de saison.

-Bien mélanger à la main la viande, l'œuf, la chapelure, le sel et le poivre.

-Donner au mélange de viande une forme de pain bien compacte. Il vaut mieux une forme plutôt plate qu'en dôme.

-Placer le pain de viande dans une cocotte lourde.

-Faire dorer le pain de viande dans un peu d'huile.

-Ajouter les carottes, l'oignon et les champignons hachés.

-Ajouter un litre de bouillon de légumes et couvrir.

-Laisser mijoter ; le pain de viande sera prêt au bout d'environ une heure.

-Planter la pointe d'un couteau dans la viande : si le jus qui s'en écoule est clair, le pain de viande est parfaitement cuit. Sinon, laisser mijoter encore un peu, sans se presser.

-Pour la sauce, mixer les carottes, l'oignon et les champignons avec le jus de cuisson ; vous pouvez ajouter de la crème épaisse si vous le souhaitez. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

-Napper les tranches de pain de viande de sauce. C'est prêt à servir. AL : Je vois que vous ne cuisez pas votre pain de viande au four !

Chef N : Non. Nous n'utilisons le four que pour les grosses pièces de viande ou les gros poissons entiers, comme le saumon. La cuisson dans une cocotte en fonte émaillée avec couvercle est idéale : la viande reste toujours juteuse.

Autrefois, avant que les fours ne soient commercialisés et présents dans presque tous les foyers, on utilisait des cocottes en fonte pour préparer les rôtis et les ragoûts.

Cette méthode est encore utilisée aujourd'hui dans de nombreuses cuisines. Sans parler de la nouvelle tendance qui consiste à cuire le pain dans une cocotte en fonte.





J : Voici le Capitaine Oie qui arrive pour le petit-déjeuner, comme chaque matin. Chef N : Je vous ai dit de ne pas le nourrir à table, pas même avec des baies.

GB : Capitaine Oie, pourriez-vous dire à mes amis que je vole plus haut et plus longtemps !

Capitaine Oie : Comment pourrais-je le savoir ! Je ne vous vois jamais bouger ; tout ce que vous faites, c'est manger et paresser. Bougez, partez découvrir la ville et la beauté de la nature.

AL : Le Capitaine Oie a marqué un point. Voyons maintenant ce qui se passe dans la cuisine. Mes sœurs, qu'auront les Compères pour le déjeuner ?

*Chef H : Pas de déjeuner aujourd'hui. **Dans l'après-midi, nous servirons un sandwich froid au pain de viande et une mousse pomme-chocolat.** Nous allons préparer les collations dès maintenant ; ils pourront se servir plus tard. Pour le sandwich, nous faisons griller une tranche de pain complet au maïs, la tartinons de moutarde de Dijon, puis ajoutons, dans l'ordre que l'on veut, des tranches de pain de viande, des oignons, des tomates et des cornichons.*

Le choix des pommes est essentiel pour ce dessert. Un bon équilibre entre douceur et acidité donne un goût frais et intéressant. Éplucher et couper 600 g de pommes en petits morceaux. Les mettre dans une casserole avec un minimum d'eau. Cuire jusqu'à tendreté, puis retirer l'excédent d'eau. Ajouter 250 g de chocolat noir fondu ; nous utilisons du chocolat à 50 % de cacao. Mélanger puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse. Remplir des ramequins et laisser prendre quelques heures au réfrigérateur. En réalité, vous pouvez préparer ce dessert avec des bananes, des poires, des mangues, des avocats et même du potiron. Les pommes apportent à la fois douceur et acidité.







AL : Je vois que vous avez beaucoup de crème et de lait. Qu'allez-vous préparer ?

*Chef N : **Avec la crème, nous faisons du beurre et avec le lait, du fromage frais.***

-Ces deux préparations sont très faciles et même amusantes à réaliser avec les parents et les enfants.

-Commençons par le beurre : prendre un grand récipient d'au moins deux fois le volume de la crème.

-Fouetter la crème au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle se transforme en beurre. Cela prend un certain temps. Vous pouvez fouetter à la main si vous le souhaitez et si vous avez suffisamment de force et de patience.

-Une fois le beurre prêt, le placer dans de l'eau froide ; cela permet de lui donner plus facilement la forme souhaitée.

-Nous ne jetons pas le petit-lait ; nous l'utilisons à la place de l'eau pour préparer de la focaccia, du pain, des crêpes et des boissons.

-Pour les boissons au petit-lait, vous pouvez ajouter un peu de miel et de jus de canneberge pour donner plus de goût. Vous pouvez même en faire une boisson pétillante en ajoutant de l'eau gazeuse.

La fabrication du fromage frais demande davantage de travail, mais elle est facile et amusante.

-Faire chauffer 10 litres de lait à feu modéré, jusqu'au point précédant l'ébullition ; remuer continuellement mais délicatement pour éviter que le lait ne brûle.

Dans l'industrie, on utilise une cuve à double paroi pour chauffer le lait.







- Retirer du feu, ajouter 1,5 dl de vinaigre et une pincée de sel, remuer et laisser reposer 10 à 15 minutes.*
- Filtrer le mélange à travers une étamine placée au-dessus d'un saladier.*
- Laisser l'excédent de petit-lait s'égoutter pendant environ une heure.*
- Ne pas presser la masse de fromage jusqu'à la dessécher. Ne jetez pas le petit-lait.*
- Vous pouvez congeler le petit-lait pour l'utiliser plus tard. Dix litres de lait donnent environ un kilo et demi de fromage.*
- Donner au fromage la forme d'un pain plat.*
- Faire dorer le pain de fromage sous le gril ou à côté d'un feu ouvert.*



AL : Le temps passe, les Compères profitent de leur séjour et tout le monde est heureux. Canards, oies, coq et poules poursuivent leur vie sans stress. M. D passe deux fois par jour. Dans la cuisine, mes sœurs imaginent de nouveaux plats et sont satisfaites de tout ce qu'elles font.

Chef H : Le déjeuner d'aujourd'hui est simple, comme toujours :

Gnocchis

Pavés de saumon pochés, sauce hollandaise

Salade verte

Fruits de saison et fromage frais local

-Aucun secret pour les gnocchis.

-Les gnocchis se préparent avec des quantités égales de farine, 300 g, et de pommes de terre, 300 g.

-Préparer une purée de pommes de terre, saler et poivrer, puis ajouter 1 œuf ; cela devrait suffire.

-Mélanger la farine et la purée de pommes de terre. Déposer sur un plan de travail fariné. Former un long boudin fin et le couper en morceaux d'environ 2 cm.

-Si vous souhaitez leur donner une forme de coquillage, appuyez délicatement sur chaque morceau de pâte et faites-le rouler avec le bout du doigt. Laisser sécher la surface des gnocchis pendant une heure ou deux. Nous les préparons toujours à l'avance pour éviter de nous presser.

-Nous cuisons d'abord les gnocchis de la manière habituelle, dans de l'eau salée. Comme nous n'aimons pas qu'ils soient mous, nous les faisons ensuite dorer au beurre pour leur donner une texture croustillante. Servir avec une sauce tomate, du basilic haché et du parmesan.



Chef N : Pour un résultat optimal, la sauce hollandaise doit être préparée au bain-marie.

-Dans une casserole, commencer par faire chauffer 3 c. à soupe de jus de citron. Une fois chaud, retirer la casserole du feu et la placer au bain-marie.

-Ajouter 1 c. à soupe de moutarde de Dijon et une noix de beurre ; veiller à ce que le mélange ne soit pas trop chaud.

-Ajouter 3 à 4 jaunes d'œufs et fouetter sans interruption ; inutile de transpirer.

-Il faut environ 150 g de beurre. En Finlande, nous utilisons du beurre salé.

-Fouetter le mélange en incorporant progressivement le beurre jusqu'à ce que la sauce soit émulsionnée et atteigne la consistance souhaitée.

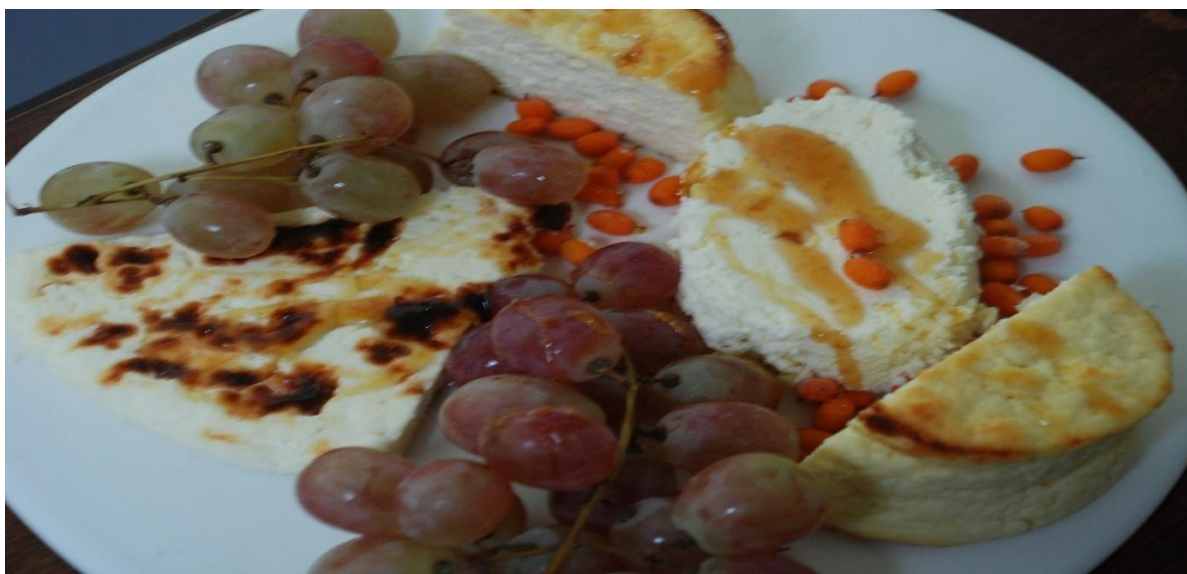
Chef H : Le saumon poché peut être cuit dans du vin blanc, dans de l'eau parfumée au citron — c'est ce que nous utilisons aujourd'hui — ou dans un bouillon de légumes ou de poisson. Vous pouvez bien sûr combiner ces méthodes et choisir celle qui vous convient.

-Placer les pavés de saumon dans un demi-litre d'eau et un demi-décilitre de jus de citron. Saler et poivrer.

-Laisser frémir à feu modéré, sans atteindre l'ébullition. Le poisson doit garder sa forme de pavé et ne pas se défaire en lamelles.

-Servir avec la sauce hollandaise, des pommes de terre vapeur ou du riz.







Chef N : Pour la tarte au potiron, nous utilisons la même pâte que pour la tarte aux prunes. La couleur de la tarte dépend de la variété de potiron utilisée, du jaune à l'orange.

-Éplucher et couper en petits morceaux 600 g de potiron, puis le cuire dans l'eau avec une pincée de sel.

-Égoutter et mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.

-Ajouter 1/5 c. à café de cannelle, 3 œufs, 3 c. à soupe de cassonade et 2 c. à soupe de crème épaisse.

-Mélanger tous les ingrédients et verser sur le fond de tarte précuit à blanc.

-Cuire à 180 degrés pendant 40 à 50 minutes.

-Laisser prendre et refroidir avant de servir. Pour la sauce caramel :

-Dans une casserole, faire fondre 4 c. à soupe de cassonade.

-Ajouter 30 g de beurre, porter à ébullition sans laisser brûler.

-Ajouter 2 c. à soupe de noix concassées et mélanger.

-Napper les parts de tarte au potiron de sauce, ajouter des fruits à coque et de la crème épaisse. Servir.

-Chef N : Pourriez-vous aller voir ce qui se passe dans la cour, s'il vous plaît ?

-AL : Les Compères ont de la visite ! M. Joker en personne. Pas étonnant qu'ils s'amusent et fassent autant de bruit.

HP : M. Joker, voulez-vous vous joindre à nous pour le déjeuner ? Nous avons les meilleures Chefs.

Joker : Oui, merci. Je ne vais pas vous offenser en refusant votre hospitalité.

*AL : Les plaisanteries et la bonne cuisine formaient une excellente combinaison. Dans ce cas, je peux confirmer le dicton : ***Réfléchissez à ce que vous mangez et avec qui vous mangez****

Le café et la tarte au potiron sont servis plus tard. Les rires et les plaisanteries se prolongent jusque tard dans l'après-midi. Il me semble que les Compères ont trouvé la meilleure compagnie qu'ils aient jamais eue.

Joker : Merci, les gars, c'était un excellent déjeuner, et la tarte au potiron était exquisite. Veuillez transmettre mes salutations aux Chefs.

HP : Vous reverrons-nous demain, M. Joker ?

Joker : Merci, vous êtes aimables, mais je ne peux pas abuser de votre gentillesse.

HP : Nous serions heureux et honorés si vous pouviez revenir nous voir ! Joker : Vraiment ! Eh bien, je suis libre demain, je pourrais passer.

HP : Vous êtes toujours le bienvenu.

Joker : Oui, merci. Pourriez-vous dire à la Chef que j'aimerais du caviar à la cuillère et du champagne ? Mon estomac est très délicat.

AL : M. D arrive à l'heure. Il s'arrête pour observer et semble curieux de ce qui se passe. Le Joker perd sa bonne humeur et repart soudainement, très pressé.

J : Qu'est-ce qui arrive à M. Joker ? On dirait qu'il a vu des fantômes !



AL : Nouveau jour, nouveaux projets. Allons voir mes sœurs dans la cuisine.

*Chef H : **Aujourd'hui, nous ajoutons du riz sauté au large choix habituel du petit-déjeuner.** Le riz a été cuit hier ; maintenant, nous terminons la préparation.*

-Prendre environ 400 g de riz et le mettre simplement dans une poêle avec un mélange d'huile et de beurre.

-Saler et poivrer, rien de plus, et remuer le riz continuellement.

-Veiller à faire revenir chaque grain de riz.

-Retirer du feu et ajouter 4 œufs battus au riz encore chaud ; bien mélanger. Le résultat doit être crémeux, ni sec ni liquide.

-Donner la forme souhaitée, garnir de persil et servir.

AL : Qu'allez-vous préparer pour le déjeuner ? Le Joker aimerait avoir du caviar à la cuillère et du champagne. Que signifie « à la cuillère » ?

Chef N : Cela signifie sans toast. Cela veut dire beaucoup de caviar, à manger à la cuillère. AL : En avez-vous autant ?

Chef N : Non, nous n'avons ni une seule perle de caviar ni une goutte de champagne. Nous ne satisferons pas sa demande ; je vais te montrer comment le remettre à sa place.

-Cependant, le Joker est l'invité des Compères ; il peut manger avec eux tout ce que nous préparons. Nous commençons à temps la focaccia de demain : il nous reste beaucoup de petit-lait provenant de la fabrication du fromage.



Chef H : Nous ajoutons un litre de petit-lait, environ 10 g de levure sèche et 100 g de farine de blé. Bien mélanger, couvrir pendant environ 2 heures, puis ajouter 100 g de farine de blé et couvrir. Nous continuerons demain.

AL : Qu'auront-ils pour le déjeuner ?

*Chef N : Léa préparera les **Carbonnades flamandes***

Frites

Salade de tomates

Glace à la pomme

-Pour préparer les carbonnades, il nous faut 1 kg de bœuf à mijoter, 350 g d'oignons, 1 c. à soupe de cassonade et 1 l de bière brune.

2 c. à soupe de sirop de Liège ou de gelée de fruits

2 c. à soupe de moutarde de Dijon, 4 tranches de pain Sel, poivre, 2 feuilles de laurier

-Faire dorer les morceaux de bœuf grossièrement découpés dans un peu de mélange huile-beurre.

-Ajouter les oignons épluchés et émincés, remuer et cuire quelques minutes.

-Ajouter la moitié de la bière et le sucre. Bien mélanger.

-Ajouter le reste de la bière et les tranches de pain tartinées de moutarde.

-Assaisonner de sel, de poivre et de feuilles de laurier.

*-Laisser mijoter à feu modéré, sans faire bouillir, pendant environ deux heures.
Vérifier et remuer les carbonnades plusieurs fois. Servir les carbonnades avec des frites.*



Chef H : J'ai préparé hier une glace à la pomme. C'est simple, et vous n'avez pas non plus besoin de sorbetière pour ce dessert :

-Éplucher 500 g de pommes, les couper en petits morceaux, les cuire puis les laisser refroidir.

-Retirer l'excédent d'eau et ajouter 400 g de lait concentré ; bien mélanger.

-Fouetter 2 dl de crème et l'ajouter au mélange de pommes et de lait concentré.

-Mélanger, transférer dans un plat et congeler pendant quelques heures.

-Garnir de tranches de pomme, de miel, de fruits à coque...



*Dans l'après-midi, nous servons **une croûte au fromage suisse (Käseschnitte)** et une **salade de tomates**. Simple et savoureux. Dans une poêle, faire dorer au beurre, des deux côtés, d'épaisses tranches de pain complet au maïs. Garnir de gruyère, d'emmental ou, mieux encore, de fromage d'alpage. Verser environ 1 dl de lait ou de vin blanc, couvrir immédiatement et laisser mijoter une minute. La vapeur fera fondre le fromage instantanément. Assaisonner de poivre et de noix de muscade. Servir avec un œuf et des pickles.*

C'est l'heure du déjeuner. M. Joker est le premier à s'asseoir. Nous allons voir : peut-être perdra-t-il l'appétit. Ma sœur aînée s'approche ; ce ne sera pas facile pour le Joker.

Chef N : M. Joker, notre nourriture n'était-elle pas assez savoureuse ? Joker : Elle était délicieuse, Madame.

Chef N : Alors dites-moi pourquoi vous avez laissé de la nourriture dans vos assiettes hier. Pensez-vous que nous allons manger vos restes ? Monsieur, lorsque vous vous servez, mangez tout ce que vous mettez dans votre assiette. Si quelqu'un vous sert, dites quelle quantité vous souhaitez manger. Laisser de la nourriture dans son assiette est une faute grave.

Joker : Merci, Chef, pour ce conseil.

Chef N : On m'a dit que vous vouliez, pour le déjeuner, du caviar à la cuillère et du champagne ! Souhaitez-vous ajouter à votre demande une voiture de sport Aston Martin ? Peut-être voulez-vous aussi une douzaine de costumes gris sur mesure !

Joker : Cela ne m'avait pas traversé l'esprit, mais oui, ce serait un rêve devenu réalité.

-Chef N : Vous voyez, M. Joker, vous n'êtes pas James Bond. Réveillez-vous et tenez-vous correctement.

Souvenez-vous que, lorsque vous êtes invité quelque part, vous devez apprécier ce que vos hôtes vous offrent. Ne commencez pas à manger avant que vos hôtes ne soient à table et, surtout, ne vantez pas ce que vous avez mangé ailleurs ou ce que vous préféreriez manger.

-Le déjeuner sera bientôt servi, bon appétit.

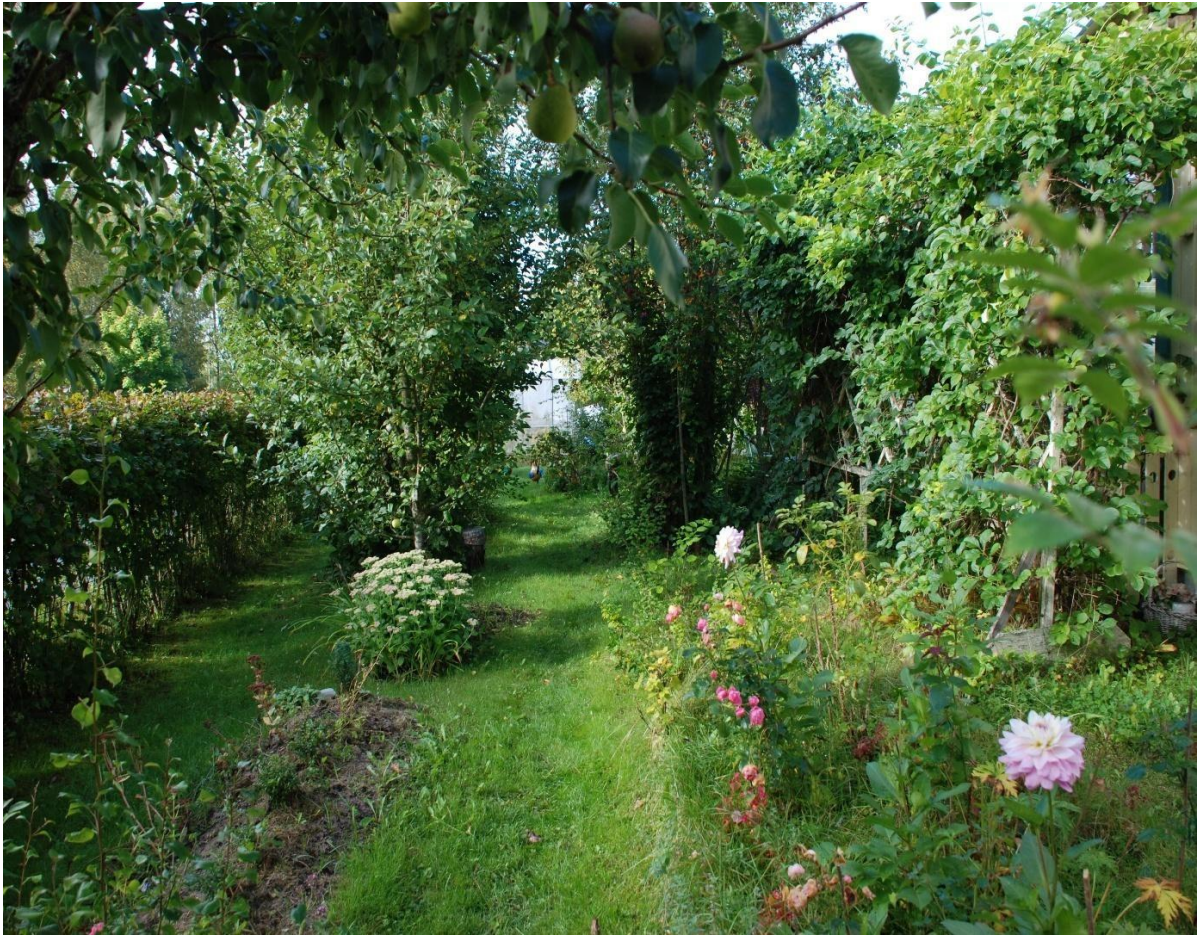
AL : Voilà qui était quelque chose : une leçon de savoir-vivre et de comportement pour toute une vie. Ils auront malgré tout un délicieux déjeuner. Pendant ce temps, allons voir quelles sortes de trésors sont plantées dans la cour !

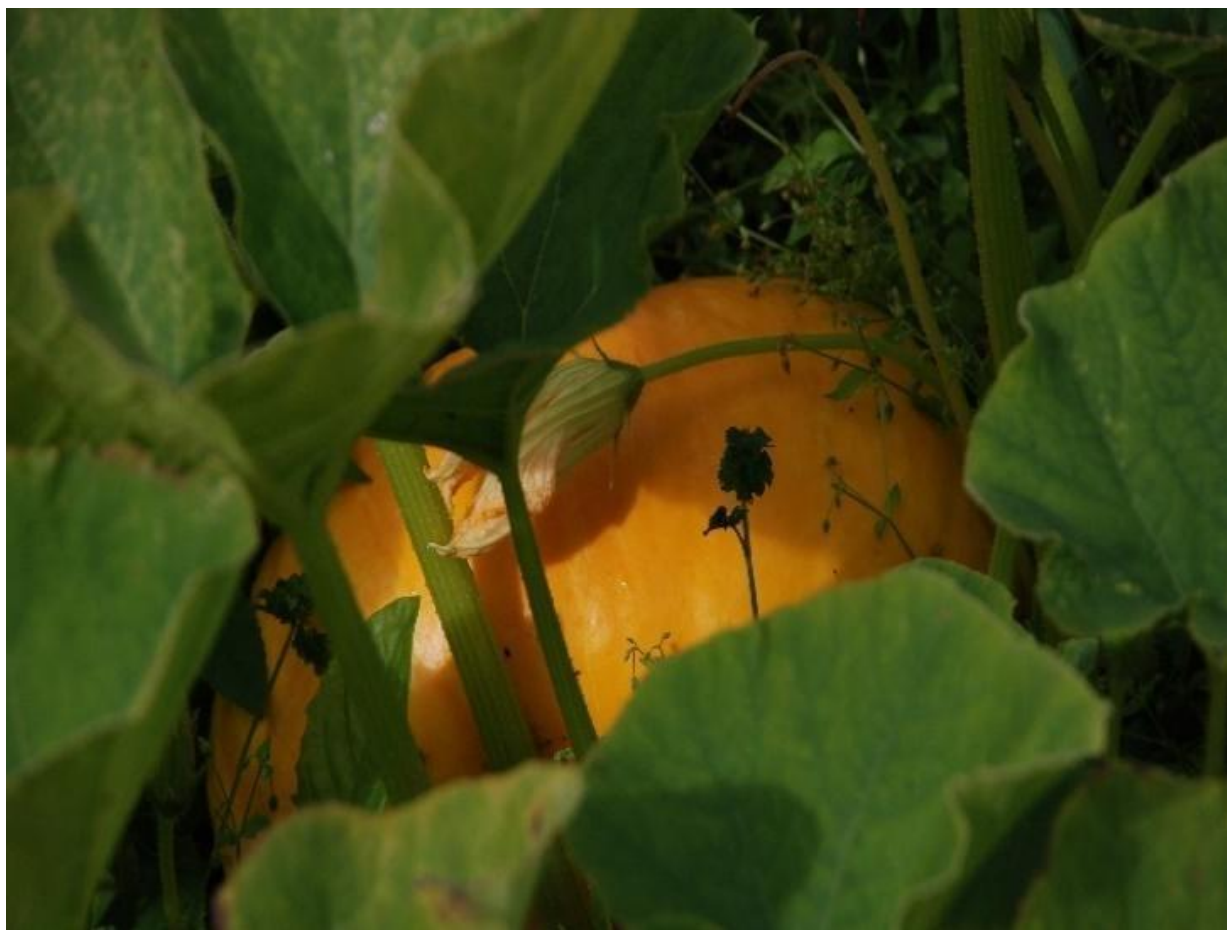












AL : Le déjeuner est terminé. Le Joker est de bonne humeur ; il semble s'amuser encore plus que les autres.

GB : M. Joker, quel est ce bâton rouge que vous avez toujours avec vous ? À quoi sert la loupe au sommet ?

Joker : C'est mon outil de travail. Il m'aide à empêcher le soleil de se coucher partout où je vais. Il suffit de regarder le soleil à travers la loupe.

J et HP : N'importe quoi, le soleil se couche chaque soir.

GB : Les gars, un peu de respect. L'outil de M. Joker empêche le coucher du soleil. Vous me vendez le bâton, M. Joker ?

Joker : GB, c'est bien toi qui es allé sur la Lune ! Tu peux l'avoir pour mille dollars.

GB : Vous avez entendu, les gars ? M. Joker confirme que je suis allé sur la Lune.

AL : M. D s'arrête pour observer et se demande ce qui se passe. Le Joker repart précipitamment avec mille dollars en poche ; GB possède maintenant un bâton magique. Je laisse GB et ses compagnons empêcher le coucher du soleil ; il est temps d'aller voir mes sœurs dans la cuisine. Mais attendez une minute : ma sœur, la Chef, sort, visiblement contrariée :

-Hé, vous trois, partez un moment, allez voir autre chose, découvrez la ville, les moulins, les usines ; il y a des forêts partout. Allez même à Helsinki pour changer.

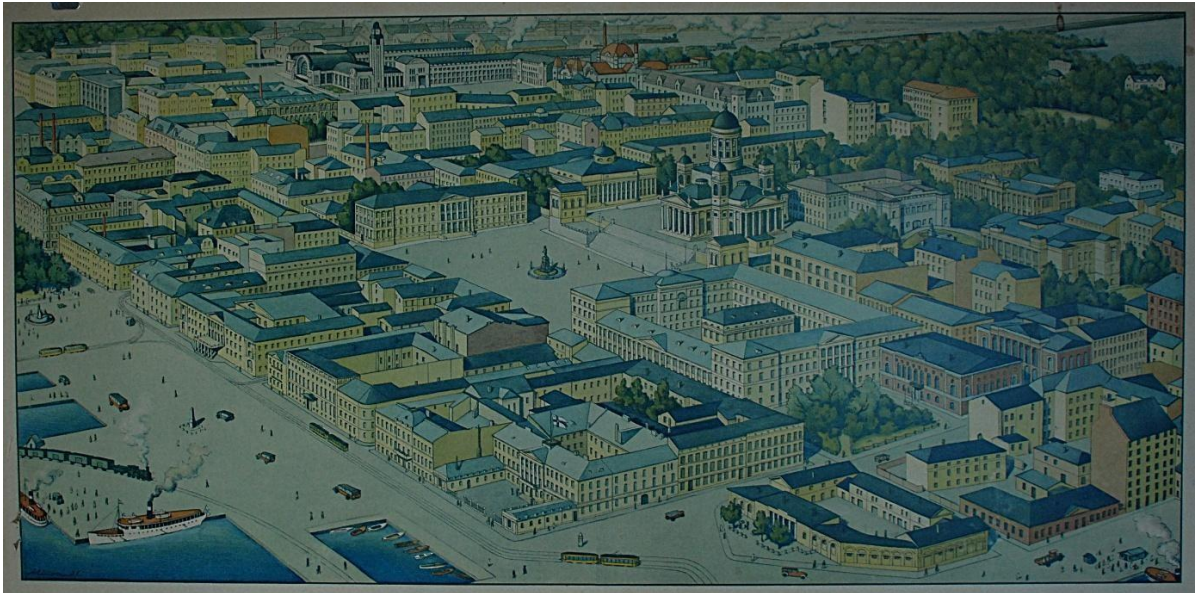
Rapportez quelque chose de sucré de la boulangerie.















KYMEN GRANITE







Léa : Tonton Ahmed, comment survit-on au long hiver ?

AL : Très bien, en réalité. Les enfants vont à l'école, les parents vont travailler, comme pendant les autres saisons de l'année ; bien sûr, nous devons porter des vêtements adaptés pour supporter le froid.

Il y a évidemment des activités hivernales et des événements sportifs : patinage, hockey sur glace, ski... ou simplement jouer dans la neige et s'amuser. Beaucoup de gens aiment aussi se baigner dans l'eau glacée de la mer, d'un lac ou d'une rivière.









Chef H : Ce soir, ce sera un véritable festin ; de nombreux invités viendront. Nous servirons beaucoup de plats sous forme de buffet :

Saumon poché avec pickles, Osso buco avec risotto au safran

Blanquette de veau, Pâtes au poulpe à la sauce tomate

Tarte aux épinards et à la feta

Zuercher Geschnetzletes, Haricots et côtelettes d'agneau

Paniers de fromage avec pâtes, Fromage frais aux câpres et aux artichauts

Salade César, Salade de poulpe

Courge butternut au bleu et au miel, Gâteau breton

Saumon poché au fenouil et aux pickles Pickles

maison

-Dans un bocal, dissoudre 100 g de sel dans 1 litre d'eau et 2 dl de jus de citron. Vous pouvez adapter les quantités à votre convenance. Il est important d'avoir suffisamment de liquide pour entourer tous les légumes. Nous utilisons des carottes, des concombres, des navets, des choux-fleurs, des poivrons, du fenouil, des olives, du radis blanc et des citrons coupés en deux. Je conseille de plonger rapidement le citron dans l'eau chaude pour lui enlever son amertume.

-Placer le bocal dans un endroit frais. Les pickles seront prêts dans quelques semaines.

- Le saumon aux pickles n'a rien de sorcier.*
- Les pickles sont essentiellement cuits dans le citron et le sel.*
- Rincer environ 200 g de pickles à l'eau s'ils sont trop salés.*
- Ajouter 100 g de beurre et 1 dl d'eau dans une casserole, puis réchauffer les pickles.*
- Ajouter 1 kg de saumon en gros morceaux et cuire pendant 3 à 4 minutes.*



- Servir avec une sauce hollandaise, de la moutarde ou une sauce crème-raifort.*



Osso buco avec risotto au safran

Chef N : L'osso buco est un plat délicieux, très apprécié et facile à préparer.

Nous ne mettons pas de tomates dans notre osso buco.

4 jarrets de veau

2 oignons, 4 gousses d'ail, carottes

*0,5 litre de bouillon, 1 feuille de laurier, sel et grains de poivre Huile, beurre, 1 c.
à soupe de farine*

-Éplucher et émincer très finement les oignons, l'ail et 2 carottes.

-Faire cuire dans un mélange huile-beurre, de préférence dans une cocotte en fonte, mais ce n'est pas indispensable.

-Ajouter les jarrets de veau passés dans la farine, remuer et assaisonner de sel et de grains de poivre.

-Ajouter la feuille de laurier, 2 carottes entières et le bouillon. Si vous utilisez un bouillon du commerce, il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel.

-Laisser cuire l'osso buco à feu modéré jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.

-Servir ce plat avec du risotto ; à notre avis, c'est la meilleure façon. L'osso buco est souvent servi avec de la polenta, un classique dans certaines régions d'Italie.

Risotto au safran

Le risotto doit être crémeux, ni sec ni liquide.

Chef H : Un riz riche en amidon est idéal pour le risotto. Nous utilisons notre bouillon de légumes maison ; nous n'utilisons jamais de bouillon de poulet.

La proportion est de 1 tasse de riz pour 5 à 6 tasses de bouillon, ou même d'eau si vous préférez.

Notre bouillon n'est pas salé et contient de nombreux légumes ; il n'est pas nécessaire de commencer avec de l'oignon.

-Pour commencer, prévoir suffisamment de bouillon frémissant, mais non bouillant. Ajouter du bouillon froid ralentirait la cuisson.

-Verser le riz dans le beurre fondu, bien remuer et faire revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit bien chaud.

-Ajouter juste assez de bouillon pour couvrir le riz.

-Cuire sans laisser le riz sécher avant d'ajouter davantage de bouillon. Ajouter le bouillon petit à petit jusqu'à ce que le riz soit cuit.

-Mélanger quelques filaments de safran avec 4 cuillères de bouillon, puis les ajouter au risotto.

-Assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu. Ajouter du parmesan râpé si vous le souhaitez.





Blanquette

Chef H : Il existe de nombreuses variantes de ce grand classique français ; elles sont toutes bonnes. Voici notre façon de faire :

1 kg d'agneau ou de veau désossé

2 oignons, 3 carottes, ail

250 g de champignons, 2 dl de bouillon

2 c. à soupe d'huile, 2 c. à soupe de beurre, 1 c. à soupe de farine 2 feuilles de laurier, sel, poivre, 2 jaunes d'œufs, eau

-Couper la viande en morceaux de la taille souhaitée. Nous rinçons rapidement la viande pour enlever l'excès de sang qui peut remonter à la surface du ragoût. Vous n'êtes pas obligé de laver la viande ; vous pouvez écumer plus tard la mousse et les impuretés.

-Éplucher et hacher les oignons, les carottes et l'ail.

-Faire revenir dans l'huile et le beurre, puis ajouter la viande et la farine.

-Remuer, ajouter le bouillon et juste assez d'eau pour couvrir la viande.

-Assaisonner avec le sel, le poivre et les feuilles de laurier, puis ajouter les champignons.

-Cuire la blanquette à feu modéré.

-Mélanger les jaunes d'œufs avec quelques cuillères de bouillon, puis ajouter à la blanquette.

-La blanquette se sert généralement avec du riz.



Pâtes au poulpe

Chef N : Vous pouvez acheter du poulpe déjà cuit et prêt à l'emploi, ce qui facilite beaucoup les choses. Toutefois, cuire un poulpe n'est pas difficile, mais cela demande du temps ; il n'y a aucune raison de se presser.

-Laver le poulpe et retirer les ligaments excédentaires, le bec, les organes internes et la poche d'encre.

-Pour travailler proprement et attendrir le poulpe, le placer dans un sac en plastique et presser fermement les tentacules avec un rouleau à pâtisserie dans toutes les directions.

-Sortir le poulpe du sac en plastique et le rincer à l'eau fraîche.

-Le placer dans un saladier, couvrir de lait et mettre au réfrigérateur toute la nuit.

-Rincer le poulpe à l'eau fraîche. Le laisser mijoter jusqu'à ce qu'il soit tendre dans une grande quantité d'eau assaisonnée de quelques grains de poivre, d'une feuille de laurier, d'un oignon, d'une carotte et de quelques clous de girofle.

-Laisser refroidir et conserver pour une utilisation ultérieure.

****Nous préparons la sauce pour les pâtes comme d'habitude, rien de compliqué.***

-Nous faisons mijoter dans l'huile d'olive des oignons, de l'ail et des tomates pelées. Assaisonner de sel, de poivre noir et de laurier. Pour ce plat, nous ajoutons les tentacules de poulpe dès le début.

-Nous servons nos pâtes préférées avec la sauce au poulpe, des câpres et du persil.



Salade de poulpe

-Il suffit de sortir du congélateur le poulpe prêt à l'emploi.

-Assaisonner les tentacules de poulpe décongelés avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive, du jus de citron et du persil. Vous pouvez aussi servir cette salade avec une vinaigrette ou de la mayonnaise.



Zuercher Geschnätzlets

-Chef H : Ce plat est très simple et très savoureux.

-Environ un demi-kilo de veau, de préférence.

-1 oignon, 3 c. à soupe de beurre

-2 dl de bouillon, 1 dl de crème épaisse

-100 g de champignons

2 c. à soupe de farine, sel, poivre

-Éplucher l'oignon et l'émincer finement.

-Couper la viande en fines lanières d'environ 3 cm de long.

-Faire revenir dans le beurre, ajouter la viande et la faire dorer.

-Ajouter le bouillon et les champignons, puis laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre.

-Saler et poivrer, ajouter la crème et cuire jusqu'à épaississement.

-Servir avec des röstis.

**C'est notre manière de présenter ce plat, la viande posée sur les röstis. Vous pouvez le présenter de façon classique, avec les röstis à côté de la viande.*



Paniers de fromage

Chef N : C'est une façon agréable de présenter des amuses-bouches ou des entrées.

-Râper le fromage de votre choix en longues lanières. Presser le fromage râpé au fond et sur les parois d'un bol.

-Placer un second bol par-dessus pour lui donner la forme du bol.

-Cuire à four chaud juste assez longtemps pour faire fondre le fromage.

-Retirer le bol supérieur et laisser refroidir le panier de fromage.

-Démouler. Garnir le panier de fromage avec ce que vous aimez.



Côtelettes d'agneau aux haricots

500 g de haricots Côtelettes d'agneau

Huile d'olive, romarin

Sel et poivre, curcuma en poudre 1 feuille de laurier, 2 feuilles de sauge

-Si vous ne trouvez pas de gros haricots déjà cuits dans le commerce, faire tremper les haricots secs toute une nuit.

-Cuire les haricots dans de l'eau salée, avec le laurier et la sauge.

-Si nécessaire, toujours ajouter de l'eau bouillante.

-Ajouter aux haricots cuits environ 1 c. à café de curcuma en poudre, du sel si nécessaire, de l'huile d'olive et du poivre.

-Faire mariner les côtelettes d'agneau dans de l'huile d'olive au romarin et de l'ail pendant quelques heures.

-Penser à bien couvrir si vous les faites mariner au réfrigérateur.

-Assaisonner les côtelettes d'agneau de sel et de poivre, puis les griller sur des braises bien chaudes si possible.

-Servir avec les haricots au curcuma ; c'est un plat délicieux.



Fromage frais aux artichauts et aux câpres

Chef H : C'est un plat délicieux, très facile à préparer.

-Disposer sur un plat de service le fromage frais, les câpres et les artichauts à l'huile.

-Parsemer de persil haché, puis ajouter de l'huile d'olive et des baies roses.



Tarte aux épinards et à la feta

5 feuilles de pâte filo, 500 g d'épinards hachés

200 g de feta, beurre fondu, 2 dl de crème, 3 œufs.

-Dans un plat antiadhésif, déposer les feuilles de filo badigeonnées de beurre.

-Faire évaporer à la poêle l'excès d'eau des épinards.

-Mélanger les épinards, la feta, les œufs et la crème.

-Verser le mélange épinards-feta sur les feuilles de filo et cuire à 170 degrés pendant environ 30 à 40 minutes.



Salade César

Chef N : Ahmed, mon frère, je prépare maintenant ta salade préférée, exactement comme tu l'as toujours souhaitée.

-Je commence par mélanger les anchois avec l'huile d'olive, la moutarde et les câpres. C'est bien cela ?

AL : Oui, exactement. Continue simplement, je sais que tu es une Chef.

-J'ajoute maintenant une cuillère à café de jus de citron, puis je déchire la laitue romaine.

-Maintenant, je fais dorer les croûtons dans l'huile d'olive, mais tu ne veux pas d'ail.

-Tu veux aussi le parmesan en tranches très fines, pas râpé.

Remarquez qu'il existe de nombreuses versions de la salade César ; certains chefs y ajoutent même du poulet rôti ou grillé.



Courge butternut au fromage bleu et au miel

- Laver la courge, la couper en deux et retirer les graines.*
- Cuire au four à 200 degrés jusqu'à ce qu'elle soit tendre.*
- Ajouter du beurre et du fromage bleu, puis remettre au four juste le temps que le fromage fonde.*
- Ajouter du miel, des amandes grillées et tout ce que vous aimez.*



Gâteau breton

Chef H : Tellement délicieux et tellement simple.

200 g de sucre, 200 g de beurre, 250 g de farine, 5 jaunes d'œufs

-Mélanger le sucre et le beurre coupé en petits morceaux, à la main ou au mixeur.

-Ajouter la farine et les jaunes d'œufs, mélanger puis placer la pâte quelques heures au réfrigérateur.

-Étaler la pâte dans un moule de 20 cm, badigeonner la surface d'un mélange de lait et de jaune d'œuf, puis cuire à 180 degrés pendant 35 à 40 minutes.



AL : Un nouveau jour se lève. Je suis venu très tôt pour savoir ce que pense GB maintenant. A-t-il compris que le Joker l'avait dupé ? Nous allons entendre sa réponse. As-tu réussi à empêcher le soleil de se coucher, GB ?

GB : Non, je n'ai pas réussi, parce que je n'ai pas les connaissances de M. Joker. Il est drôle, honnête et possède une expérience que je n'ai pas ; je crois qu'il peut empêcher le soleil de se coucher.

J et HP : Nous sommes d'accord : il est drôle et expérimenté, mais nous ne sommes pas d'accord sur le fait qu'il puisse empêcher le soleil de se coucher. Qu'en penses-tu, AL ?

AL : Nous ferions mieux de demander à M. D.

M. D : Inutile de demander, j'ai tout vu et tout entendu. Le Joker vous a dupés. Une chose est certaine : vous ne reverrez jamais le Joker. Quoi qu'il en soit, pour mille dollars, il vous a rendus heureux et vous a fait rire. Son métier consiste à rendre les gens heureux, mais aussi à les berner. Avec ce bâton, vous pouvez perdre la vue ou provoquer un incendie.

GB : Mais qu'en est-il du fait que le soleil ne se couche pas ?

M. D : Si vous y réfléchissez, le soleil brille jour et nuit depuis des milliards d'années. La Terre tourne sur son axe en 24 heures, avec une inclinaison d'environ 23,5 degrés, à une vitesse d'environ 460 m/s. En même temps, la Terre tourne autour du soleil à une vitesse d'environ 30 km/s. C'est pourquoi il existe des fuseaux horaires, des jours et des nuits, ainsi que 4 saisons. Cependant, les pays équatoriaux n'ont qu'une seule saison.

Maintenant, lequel d'entre vous vole le plus haut et le plus longtemps ? C'est votre problème ; à vous de trouver la réponse.

J : Et si nous ne trouvons pas la réponse ?

M. D : Concentrez-vous sur la solution, pas sur le problème. À bientôt.

AL : Je laisse les Compères et je me dirige vers la cuisine. Bonjour, les Anges, que préparez-vous aujourd'hui ?

***Chef N : Pour le déjeuner, il y aura un filet de saumon
frais braisé. Dans l'après-midi, mille-feuille et café.***

-Le saumon braisé ne nécessite qu'un feu ouvert ; il est plus simple à préparer que le saumon fumé. Le type de bois utilisé donne au poisson une saveur caractéristique. Vous pouvez saler votre poisson à l'avance si vous le souhaitez.

*-Fixer le filet sur une planche de bois avec des chevilles en bois et le placer près du feu ouvert,
à un angle d'environ 60 à 70 degrés. Différents dispositifs destinés à cet usage sont vendus dans le commerce.*

-Ajuster si nécessaire la distance entre le poisson et le feu, ce qui est toujours le cas.

-Servir le saumon avec des champignons des bois et des pommes de terre.

-Les champignons des bois sont très savoureux, surtout en automne. Quels que soient les champignons que vous cueillez vous-même en forêt ou que vous achetez au marché ou au magasin — girolles, cèpes, etc. — la préparation est simple.

-Mettre les champignons dans une poêle antiadhésive sèche pour éliminer l'excès d'eau. Ajouter du beurre, du sel, du poivre et de la crème. Faire réduire la sauce et servir. Vous pouvez ajouter des oignons hachés si vous le souhaitez.





KELTAVAHVERO (KANTARELLI)/KANTARELLI
 Tapio Heikkilä (Luonnonkuva-arkisto)



Le Napoléon, ou mille-feuille, est une pâtisserie ancienne, traditionnelle et exquise. Aujourd'hui, il est très facile à préparer grâce au choix de pâtes prêtes à l'emploi disponibles dans le commerce.

-Décongeler la pâte feuilletée et la découper à la taille souhaitée.

-Cuire les morceaux de pâte entre deux plaques de four, avec du papier cuisson, pendant environ 20 minutes à 190 degrés. La pâte ne doit pas gonfler.

-Laisser refroidir et, pendant ce temps, préparer la crème pâtissière.

-Fouetter sans arrêt jusqu'à épaississement, retirer du feu, ajouter la vanille et incorporer rapidement 4 jaunes d'œufs. Laisser refroidir avant de glacer.

-Le glaçage n'a rien de sorcier : mélanger simplement 1 c. à soupe de jus de citron et 6 c. à soupe de sucre glace.

-Vous pouvez préparer votre Napoléon avec une, deux ou trois couches. Je recommande deux couches ; il sera plus facile à manger. Mettre de la crème pâtissière entre les couches et terminer par le glaçage. Servir avec du café ou du thé au jasmin, selon votre préférence.

-Faire chauffer un demi-litre de lait avec 100 g de sucre et 50 g de fécule de maïs.

-Fouetter sans arrêt jusqu'à épaississement, retirer du feu, ajouter la vanille et incorporer rapidement 4 jaunes d'œufs. Laisser refroidir avant de glacer.

-Le glaçage n'a rien de sorcier : mélanger simplement 1 c. à soupe de jus de citron et 6 c. à soupe de sucre glace.

-Vous pouvez préparer votre Napoléon avec une, deux ou trois couches. Je recommande deux couches ; il sera plus facile à manger. Mettre de la crème pâtissière entre les couches et terminer par le glaçage. Servir avec du café ou du thé au jasmin, selon votre préférence.





Chef H : Pour le dîner, nous servons la focaccia avec une soupe de chou-fleur, une crème Dubarry.

-J'ajoute maintenant au poolish environ 8 dl de petit-lait, 1,2 kg de farine et un peu d'huile. La pâte est collante, comme elle doit l'être. Je mélange grossièrement, sans pétrir. Je soulève simplement une partie de la pâte depuis les bords, puis je la replie, je couvre et je laisse fermenter dans un endroit chaud. Je répète le même geste trois ou quatre fois. La pâte est prête à cuire après environ deux heures.

-Garnir la pâte d'huile d'olive, d'herbes et de morceaux de tomates. Cuire la focaccia à 190 degrés pendant 30 minutes.

-Cuire le chou-fleur dans de l'eau salée, je veux dire légèrement salée.

-Égoutter, réduire le chou-fleur en purée et ajouter 2 à 3 c. à soupe de bouillon de légumes.

-Nous ne faisons pas de béchamel. Nous ajoutons à la purée de la crème et du jaune d'œuf. Aujourd'hui, nous servons la soupe avec la focaccia ; habituellement, nous la servons avec des croûtons.







Chef N : Pour le dîner, nous préparerons :

Penne rigate à la sauce camembert, avec saumon fumé à froid et safran. Fondants au chocolat en dessert.

-Nous commençons par préparer la sauce. Couper le camembert en petits morceaux, puis l'écraser à la fourchette pour obtenir une pâte et ajouter ensuite la crème.

-À feu modéré, faire chauffer le mélange camembert-crème, puis ajouter quelques filaments de safran.

-Porter jusqu'au point d'ébullition, puis mélanger avec les penne cuites dans de l'eau salée.

-Servir les pennes avec le saumon fumé à froid.

Je vais vous montrer une façon facile de préparer le fondant au chocolat.

Il nous faut : 200 g de chocolat, 150 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs et 50 g de farine.

-Fouetter le beurre mou avec le sucre.

-Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'ajouter au mélange beurre-sucre. Le chocolat doit être liquide mais pas chaud.

-Incorporer alternativement les œufs et la farine. -Remplir des ramequins beurrés et farinés, puis cuire dans un four préchauffé à 180 degrés pendant environ 8 minutes.

-Saupoudrer de sucre glace et servir avec de la crème épaisse si vous le souhaitez.











AL : Regardez qui nous avons là : Mme Chèvre en personne, comme toujours affamée et de bonne humeur. La chèvre est joyeuse et excellente grimpeuse ; elle défie toutes les lois de la physique.

Mme Chèvre : Salut les gars, vous avez quelque chose de bon ?

J : Tu sais très bien que nous n'avons pas le droit de te nourrir. En plus, notre nourriture ne te convient pas.

Mme Chèvre : Pas de problème, je mange de tout. Donnez-moi quelque chose de bon et, en échange, je résoudrai votre problème.

J : Nous n'avons pas de problème, nous ne sommes simplement pas d'accord.

GB : Tiens, prends quelques biscuits. Dis-nous

maintenant ta solution. Mme Chèvre : Vous savez quoi

? Vous avez tous raison.

GB : Impossible, un seul peut avoir raison.

Mme Chèvre : Ah bon ? Vous pensez que, dans le monde entier, une seule personne peut avoir raison ? Au revoir, les gars.



AL : Voilà une réponse qui pourrait presque convenir à n'importe quelle question ou réflexion. Maintenant, direction la cuisine.

Chef H : Le déjeuner d'aujourd'hui sera :

Sandre meunière

Jardinière de légumes : carottes, pommes de terre, haricots verts, courgettes, aubergines, etc.

Fromage grillé aux figues, fromage bleu et miel.

-Nous commençons par nettoyer et couper les légumes en bâtonnets, ni trop fins ni trop épais. Les pommes de terre peuvent être coupées en deux ou en quatre.

-Précuire « al dente » les carottes, les pommes de terre et les haricots verts.

-Dans une grande poêle, à feu modéré, faire sauter tous les légumes dans du beurre et de l'huile, saler et poivrer, puis parsemer de persil.

-Assaisonner les filets de sandre de sel et de poivre. Les enrober de fécule de maïs. Retirer l'excédent de fécule si nécessaire.

-Faire dorer les filets des deux côtés dans du beurre.

-Dans une casserole, faire fondre du beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette, ajouter un peu de jus de citron, puis napper le poisson. Servir avec un quartier de citron.

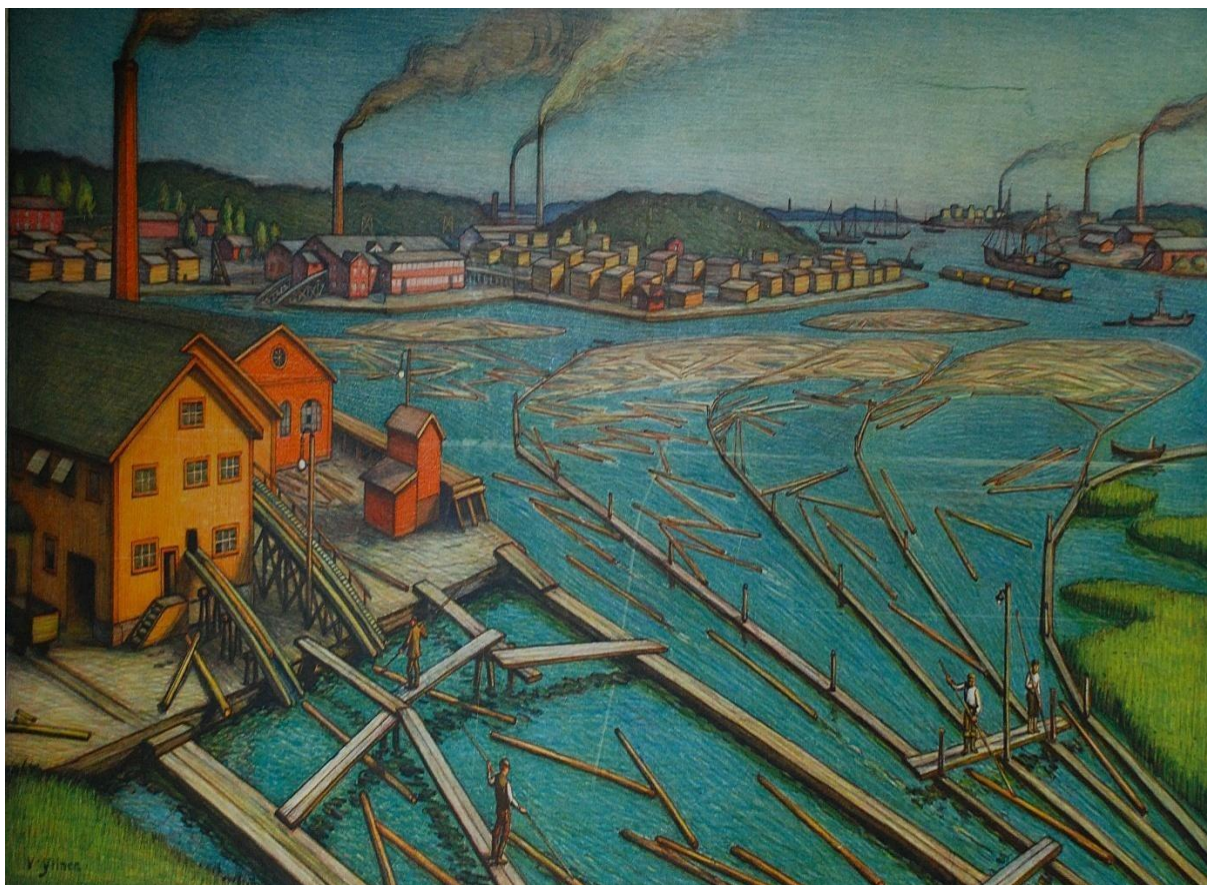
Les ingrédients du dessert sont prêts ; aucune préparation n'est nécessaire.

-Assembler les fromages et les figues, puis napper de miel. Le fromage grillé peut être remplacé par de la mozzarella.











AL : M. D vient d'arriver, juste à l'heure.

M. D : Bonjour les gars, encore une dispute, une décision ? J : Non. Nous n'arrivons même pas à en discuter.

HP : M. D, vous avez mentionné la vitesse de rotation de la Terre. Toutes les planètes tournent-elles à la même vitesse ?

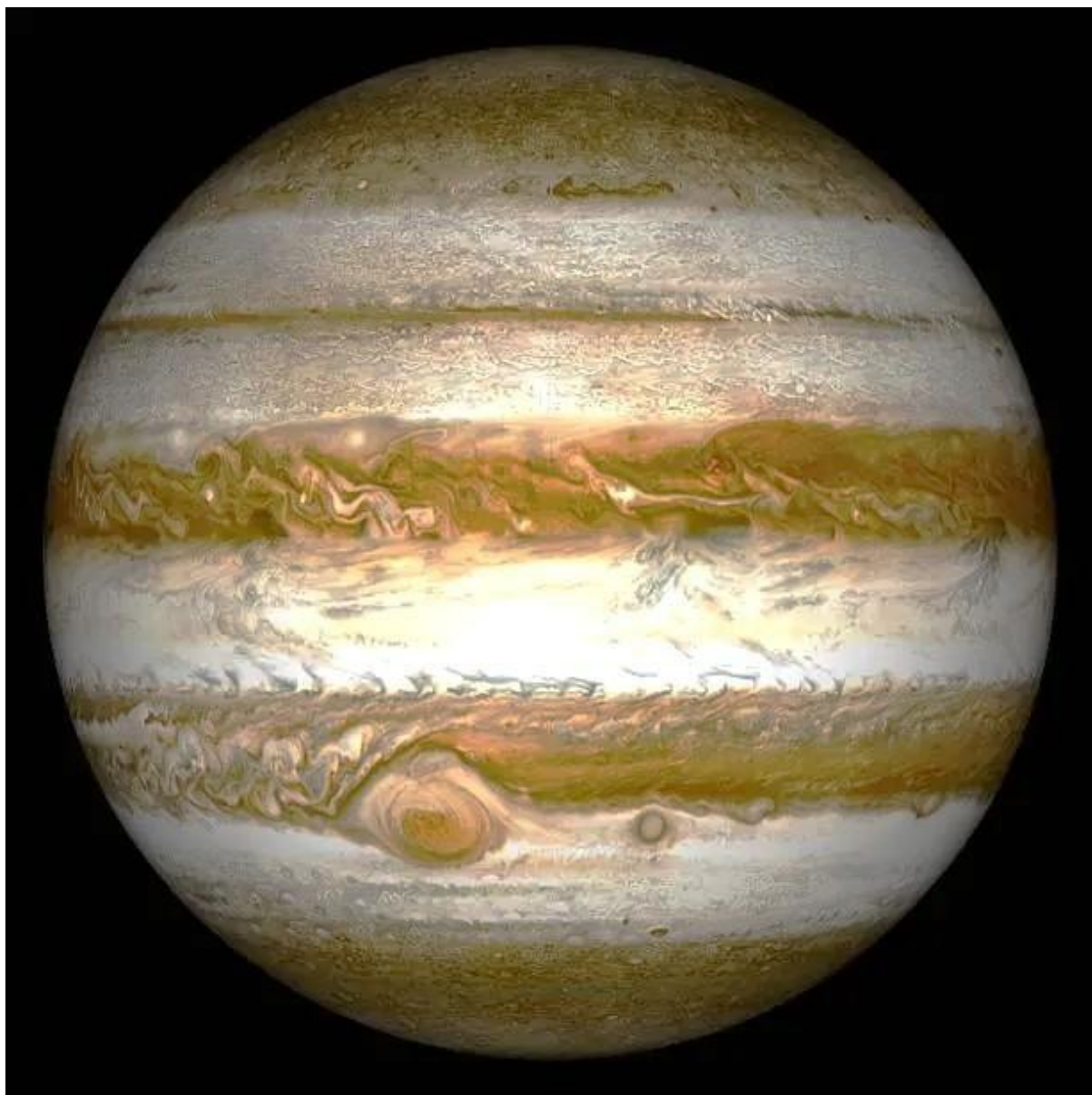
M. D : Non, chaque planète a une vitesse de rotation différente. Par exemple, Vénus tourne sur son axe une fois tous les 243 jours terrestres, mais il lui faut 225 jours terrestres pour effectuer une révolution autour du Soleil, même si elle est plus proche du Soleil que la Terre ou Jupiter.

J : Et Jupiter ?

M. D : Jupiter est la plus grande planète du système solaire. 1 300 Terres pourraient tenir dans Jupiter. Malgré sa taille énorme, Jupiter est la planète la plus rapide. Elle tourne sur son axe en 9,9 heures. Pourtant, il faut 11,96 jours à Jupiter pour effectuer une révolution autour du Soleil, même si sa distance au Soleil est d'environ 588 millions de km. Vénus se trouve à 108 millions de km du Soleil et notre planète à 150 millions de km. Il s'agit de distances moyennes, car les planètes se déplacent sur des orbites elliptiques.

J : Comment savez-vous toutes ces choses, M. D ?

M. D : Je sers l'humanité depuis des millénaires. C'est ce qu'on appelle des connaissances générales. Je n'ai fait aucune recherche ; je répète simplement ce que j'ai entendu.



GB : Et Saturne ?

M. D : La distance entre le Soleil et Saturne dépasse 1,4 milliard de kilomètres. Saturne effectue une révolution autour du Soleil en environ 30 ans. Vous pouvez discuter ensemble des anneaux et des lunes de Saturne, ainsi que du temps qu'elle met pour tourner sur son axe. Bien sûr, il existe toutes sortes de sujets intéressants dont vous pourriez parler au lieu de vous disputer. Je suppose que vous allez bientôt dîner. À bientôt.



-Les Compères : À bientôt, M. D.

Chef N : Pour le dîner, il y aura :

Veau aux petits pois, carottes et pommes de

terre au four Rösti suisse

Sarrasin aux tomates, laitue romaine, olives, œufs, cornichons. Sauce vinaigrette.

Potiron au sirop, à la cardamome et au basilic.

-Couper la viande en morceaux de la taille souhaitée. Éplucher les oignons et l'ail.

-Faire braiser dans une poêle avec de l'huile et du beurre, saler et poivrer.

-Ajouter une cuillère de farine, remuer, puis ajouter du bouillon de légumes.

-Cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre, puis ajouter les carottes épluchées coupées en gros morceaux et les petits pois. Servir avec des pommes de terre au four.

Pour préparer les röstis, choisir de grosses pommes de terre.

- Cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée, puis les laisser refroidir complètement.

-Éplucher et râper en longues lanières avec une râpe à gros trous. En Suisse, il existe une râpe spéciale pour les röstis.

-Faire dorer les röstis, en une couche d'environ 1,5 cm, dans une poêle avec un peu de beurre ; saler et poivrer.

- Remuer délicatement deux fois, pas davantage ; ne transformez pas les röstis en purée.

-Faire dorer des deux côtés. Parsemer de persil haché.

**Cuire le sarrasin dans de l'eau avec un peu de sel, puis laisser refroidir.*

-Assembler les ingrédients de la salade : sarrasin, tomates en dés, cornichons en dés, olives, œufs durs, feuilles de salade fraîche et basilic. Servir avec une vinaigrette.

-Les principaux ingrédients d'une vinaigrette sont l'huile, le vinaigre et la moutarde. Vous pouvez ajouter du miel, du persil, etc.

**Éplucher et couper le potiron en morceaux. Le cuire dans un sirop d'eau et de cassonade jusqu'à ce qu'il caramélise, puis ajouter un peu de beurre. Garnir de cardamome, de miel et de basilic.*









Chef N : Les Compères partiront demain. Nous avons l'intention de faire la « mise en place » dès aujourd'hui. Pour l'instant, préparons d'abord le dîner.

Corégone au beurre d'aneth, Salade (reste du déjeuner)

-Nettoyer et sécher le poisson entier. Le corégone est très savoureux et possède une peau très fine.

-Faire rôtir le poisson des deux côtés dans une grande quantité de beurre, à feu modéré. N'oubliez pas que ni le poisson ni le beurre ne supportent une chaleur trop forte.

-Saler et poivrer, puis ajouter beaucoup d'aneth haché.

-Laisser mijoter quelques minutes et servir.

****Le jour du départ, nous servirons des haricots beurre avec de l'huile d'olive, du poivre noir, du gros sel, du basilic et de la baguette.***

Pâte filo farcie de fromage type feta, de mascarpone, de raisins secs et de noix.

-Nous mettons les haricots beurre dans de l'eau froide toute la nuit. Nous commencerons à les cuire demain ; cela prendra environ deux heures. Les haricots doivent libérer leur amidon et devenir crémeux.

**Nous préparons maintenant le dessert. -Beurrer la feuille de filo, ajouter une fine couche de mascarpone, parsemer de fromage type feta et de quelques raisins secs. Plier comme un éventail en papier. Répéter jusqu'à remplir le plat de cuisson choisi.*

-Cuire à 180 degrés pendant 30 à 40 minutes. Garnir de miel et de noix.







AL : Le séjour des Compères, comme ce conte, touche à sa fin.

Leur départ aura lieu après le déjeuner.

Mais M. D arrive à l'heure et a quelque chose en tête.

M. D : Alors, les Compères, avez-vous pris une décision ?

J : Non, Monsieur. Chacun de nous pense être le meilleur. Mais prenez d'abord quelque chose à manger, s'il vous plaît. Nous avons du maïs et des légumes.

M. D : Merci, mais j'ai une journée bien remplie. Je vous écoute, dites-moi. GB : Je suis le seul à être allé sur la Lune.

HP : Je suis tellement solide que rien ne peut m'arrêter.

M. D : Javelot, balle de golf, palet de hockey, pourriez-vous me montrer comment vous pouvez voler si haut ou être aussi solides que vous le prétendez ? Allez, tous les trois, essayez de sauter ou de voler.

GB : M. D, cela ne fonctionne pas comme ça.

M. D : Je sais très bien comment cela fonctionne, GB. Aucun de vous ne va nulle part sans assistance. Mais commençons par rester au sol avant de voler dans les airs ou de partir dans l'espace.

HP : GB n'est pas allé sur la Lune.

M. D : Ne discutons pas des détails ; laissons cette question aux experts. GB, c'est toi qui as lancé cette discussion mesquine. Les amis ne se font pas concurrence ; ils se soutiennent les uns les autres. Tu voulais que tous ceux qui passaient par ici te donnent raison ! Je pense que tu dois maintenant comprendre à quel point tu as fait une grosse erreur.

Mon conseil est de réfléchir très attentivement au sujet dont vous voulez parler et à la personne avec qui vous en parlez. Se quereller et discuter sont deux choses différentes. Une querelle finit toujours par produire des résultats désagréables.

Ce que je vais dire vous concerne tous les trois. Avez-vous la moindre idée de ce qu'il faut pour vous faire bouger ou voler ? Il a fallu des décennies et des générations pour développer des techniques et toutes sortes d'équipements afin d'obtenir les meilleurs résultats. Il n'y a pas que les athlètes qui participent à ces disciplines. De très nombreux professionnels, plus qu'on ne peut l'imaginer, travaillent pour progresser sans cesse. N'oublions pas les parents, qui font toutes sortes de sacrifices pour aider leurs enfants à atteindre leurs objectifs. Cette recherche se poursuit sans arrêt, car la compétition ne s'arrête pas : chacun veut être le meilleur, devenir champion.

Toi, GB, je crois que c'est toi qui as commencé cette dispute. Sur un terrain de golf, tu ne vas nulle part tant que quelqu'un ne te frappe pas avec un club.

Comme je l'ai déjà dit, restons sur notre planète Terre. Vous avez tous parcouru le globe — ou devrais-je dire que quelqu'un vous a transportés d'un pays à l'autre en voiture, en train ou en avion. Pensez simplement à tout ce qu'il faut pour construire

ces véhicules ! Il a fallu des siècles pour en arriver là. Ce n'est pas fini : la science et le progrès continuent sans interruption et ne s'arrêteront jamais.

-HP, tu ne vas nulle part sur la patinoire tant qu'on ne te frappe pas avec la crosse. Es-tu toujours un dur ?

-J, la même règle s'applique à toi. Tu ne vas nulle part tant qu'un athlète ne te lance pas.

-Vous tous, savez-vous tout ce qu'il faut pour pouvoir vous déplacer, donner de la joie aux supporters mais aussi leur causer des déceptions ? Il faut aux athlètes des années d'apprentissage, d'entraînement, de sacrifices et de blessures.

Personne ne réussit seul ; nous avons besoin les uns des autres et nous devons nous soutenir. La même règle vaut pour vous trois.

Cependant, sans vous, il n'y aurait pas de lancer du javelot, pas de matchs de hockey sur glace, pas de parties de golf. Chacun a son propre rôle ; acceptez qui vous êtes. Profitez de la vie, soyez heureux.

J : M. D, parlez-nous, s'il vous plaît, de Vénus, de Mercure, de Mars et des autres planètes.

M. D : C'est un bon sujet ; je vous laisse en discuter. Profitez de votre déjeuner et faites un bon et agréable voyage de retour.









