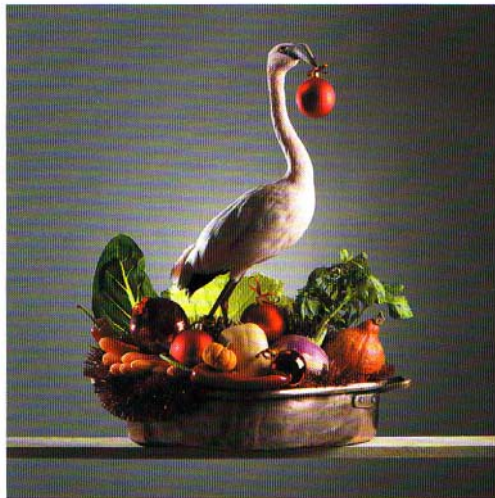


jp géné goûts

Sauvé de l'oubli

Un recueil de recettes improbables, drôlement illustrées

et mises en pages, vient d'être réédité à l'Épure. C'est « Cuisine insolite », livre-culte tout droit sorti de la fin des années 1960.



A

ssurément le livre de recettes le plus déjanté de la saison. Pensez donc, avec une paire de moustaches sur la couverture ! De la belle bacchante à poils gris, rebiquant jusqu'aux oreilles d'un chef dessiné en souprière. Et à l'intérieur, c'est pire.

Le sommaire se présente sous plastique volant tel un menu et l'addition est collée à même la page. La « panoplie du petit cordon-bleu » comprend le « couteau dit de Ravuillac » et celui « type Landru », la « fourchette électorale » (en Inox) et la « budgetaire » (métal argenté). Quant à la louche, elle est « comme les recettes de ce livre » qui le sont en effet : escargots du chanoine, gâteau de jonquilles, maquereaux nouveau-nés... Il y en a vingt-deux, dont celle du singe aux cacahuètes.

« Faites rôtir un jeune singe et servez-le avec une sauce aux arachides contenant toutes sortes d'herbes aromatiques. On écreuse les arachides décorées d'entre deux cailloux plats, on les débarrasse de leur pellicule, puis on confectionne des boulettes qui servent à lier la sauce et la rendent onctueuse.

Ce plat sera à la fois une joie gastronomique et une expérience pour la maîtresse de maison qui le cuira dans son four à gaz. »

A la lecture, on s'interroge sur l'état de l'auteur puis, au fil des pages, sur celui du dessinateur, qui a tôt fait de trosser la fermière dans la paille pour illustrer la recette des « culs-blancs à la pastourelle » (petits oiseaux). Le cas du maquettiste est également préoccupant. N'a-t-il pas délibérément laissé blanches les pages 22, 23 et 24 en signe de « diète » ? On dit même que, lors de la première édition, il aurait contraint l'imprimeur à passer 3 000 couvertures à l'aspirateur pour y dresser les poils de la barbe à son goût... Il s'appelle Jean Jirou-Najou, metteur en scène des facéties des deux auteurs : Raymond Oliver et Mose.

Le premier, cuisinier d'importance et pionnier de la cuisine TV dans les *fifties*, a écrit les recettes. Le second, ancien des Beaux-Arts et dessinateur humoristique publié dans le monde entier, les a illustrées. Le livre, sorti en 1969 sous le titre *Cuisine insolite*, est inspiré par Pierre Bérégozov alors à Gaz de France. Chaque recette comporte ainsi des conseils pour utiliser au mieux la cuisson au gaz dans sa réalisation. Il ne rencontre qu'un succès d'estime et finira au pilon. Depuis, les rares exemplaires de ce livre devenu culte se vendent à prix d'or sur eBay.

Sabine Bucquet s'y est reprise à trois fois pour mettre la main sur un volume. Elle en était amoureuse. Editrice à l'Épure, elle n'a eu de cesse de le publier sous sa propre enseigne. C'est chose faite : Cuisine insolite entame une seconde vie en librairie. Strictement identique à l'original puisque Jean Jirou-Najou, le seul survivant de la bande, a veillé sur la marmitte, ajoutant seulement quelques dédicaces au livre d'or qui clôt l'ouvrage. En ces climats où le premier cuisinier se prend pour un artiste, où création et modernité sont les deux mamelles de la critique, cette Cuisine insolite vieille de presque un demi-siècle est fraîche et délicieuse comme la rosée de printemps. ●
jpgene@noos.fr

Extra A lire

Cuisine insolite, de Raymond Oliver et Mose, maquette Jean Jirou-Najou, éditions de l'Épure, 88 p., 50 €. Pour les fêtes, la même maison d'édition propose un *Débit de boissons* (30 €) sous coffret doré avec 4 livres sur la façon de préparer le whisky, le champagne, la vodka et... le Coca-Cola. www.epure-editions.com