

San-Antonio à prendre ou à lécher

Par **JACKY DURAND**
et **CATHERINE MALLAVAL**
Dessin **CATEL MULLER**

Amis becqueteurs, cette semaine, c'est du lourd. Pas de la croque de souris, du frichti de julot casse-croûte ou du rogaton de bourgeoise mal emmanchée. Nous, on va tortorer, grailler, bâfrer, s'en fourrer jusque-là, gnafrer, boulotter, croûter. Bref, s'en faire péter la sous-ventrière grâce à un beau plat de résistance: Le *San-Antonio* se met à table de l'auteure culinaire Blandine Vié (1). Soit près de 40 pages mijotées aux petits oignons et

copieusement arrosées de picoles et de flacons de raide à la gloire de Frédéric Dard et de son poulet préféré, San-Antonio. C'est que Blandine Vié le dépiote grave, notre commissaire préféré, pour montrer à quel point la becquetance est fondamentale pour l'écrivain et son «San-A»: «*San-Antonio joue avec la nourriture pour faire de la chère la chair de ses mots. Ainsi, il utilise de manière pléthorique des mots, des termes ou des expressions appartenant au registre culinaire.*» Et quand il n'en truffe pas ses répliques, San-Antonio accommode la bouffe dans tous ses faits et gestes: au bercail en train de se régaler des

plats de ménage de M'man Félicie; au bistrot occupé à ripailler avec Béro devant des plats canailles aux saveurs couillues; ou en dinette plus raffinée quand il sort une mousmée. Qu'il soit en plein Trafalgar, en train de fricasser le voyou ou sur le râble d'une poulette, San-Antonio est toujours dans son assiette: «*Tu les vois tous, dans les pires désespoirs, refusant la vie, mais finissant par accepter un casse-dalle, sandwich rillettes ou jambon-beurre. Les grands désespoirs, je vais te dire: tu te suicides, ou bien tu bouffes! Combien en ai-je connu, des peines de cœur qui capotaient dans le foie gras et la caille aux raisins! La tortore a*

réconforté davantage d'amants trahis que la ciguë n'en a tué. Meurs ou mange! Là est l'unique question!» (2) Des mots cuisinés pareil, c'est du petit Jésus en culotte de velours. Blandine Vié a épluché les 174 volumes de la série de Frédéric Dard pour nous servir tous les goûts (très éclectiques) et dégoûts (ail, oignons frits et poireaux) du commissaire qui a autant de libido que d'appétit. Sur tout pour les plats de M'man Félicie à qui il doit «*ses meilleurs kilogrammes*». En 1954, dans *Deuil express*, San-A salue ainsi la généreuse popote de la prévoyante Félicie: «*C'est vrai qu'elle a de tout, cette sacrée Félicie. On peut lui tomber sur le râble à l'improviste. Le temps de compter jusqu'à cent et elle vous sert un gueuleton qui ferait pâlir un cuisinier dans le guide Michelin autant d'étoiles que le maréchal Juin en a sur son képi.*» Félicie sert une cuisine bourgeoise mâtinée de mangeailles paysannes et ouvrières avec une pointe de cuisine canaille comme celle qu'on allait déguster dans les bistrots de l'entre-deux-guerres: œufs mayo, harengs pommes à l'huile, tête de veau, tripes... Quand il ne dévore pas chez M'man, le commissaire pousse la porte d'un rade qui a du poulet dans le frigo: «*Des odeurs de bouffetance titillent mon tarin, je donnerais la photo de mon percepteur pour un sandwich poulet... Je suis tellement flic, voyez-vous, que j'adore le poulet! C'est farce, hein?*» Le commissaire a «*une dilection pour*

les cuisées (là comme ailleurs, on ne se refait pas).» Et pour faire passer le tout, ça picole sec avec San-A: «*Le meilleur moyen de se doper est encore de pinter un bon coup. C'est le secret de mes succès.*» Avec Béro, ils ne roulent jamais sur le gravier: «*Le premier épiceur venu, je lui achète une bouteille de raide, nature, pour me rebecqueter. L'homme a besoin de faire son plein d'essence dans ces cas-là...*» Bon allez, on passe à table.

Hors-d'œuvre:
les harengs pommes à l'huile chers à Béro
«Notez qu'il y a du caviar, j'en fais pas des folies: j' préfère l'hareng-pommes-à-l'huile.»

Pour une grande terrine: 8 harengs saurs demi-doux (craquelots, bouffis, bloaters) ou 16 sous cellophane; lait (facultatif); 2 oignons; 2 gousses d'ail; 2 citrons non traités; 4 feuilles de laurier; 12 grains de poivre noir; 1 litre d'huile de goût neutre. Pour les pommes à l'huile: 1 kg de pommes de terre; 20 cl de vin blanc sec; 2 cuillères à soupe de vinaigre fin; 6 cuillères à soupe d'huile de goût neutre; sel fin, poivre du moulin. Si les harengs sont entiers, retirez la peau et les arêtes. Eventuellement, faites-les tremper une heure dans du lait au frais pour les faire dessaler. Sinon, rincez-les et épongez-les. Pelez et émincez les oignons, séparez-les en bracelets.

Pelez et coupez en deux les gousses d'ail. Lavez les citrons, coupez-les en rondelles fines que vous recoupez en deux. Cassez les feuilles de laurier en deux. Versez 2 cm d'huile dans la terrine. Disposez-y les filets de harengs dans la longueur en les alternant avec tous les éléments de la garniture: oignon, ail, citron, laurier et grains de poivre. Versez le reste d'huile par-dessus en veillant à ce qu'elle dépasse les harengs d'un bon centimètre. Fermez avec le couvercle et laissez mariner trois jours au moins. Pour les pommes à l'huile: lavez les pommes de terre et faites-les cuire en robe des champs, de 20 à 30 minutes. Quand elles sont cuites, égouttez-les et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans un saladier et arrosez-les aussitôt avec le vin blanc, ce qui les empêchera de pomper l'huile de la vinaigrette. Dans un bol, préparez la vinaigrette avec le vinaigre, du sel, du poivre et l'huile. Versez sur les pommes de terre et mélangez.

Plat:
«the» blanquette de veau

Recette emblématique de Félicie et plat fétiche de San-Antonio. La mère la sert à son fils le dimanche à Saint-Cloud: «*M'man qui savait télépathiquement ma vengeance, a mijoté la blanquette de veau des grandes occasions.*»

Pour 4 personnes, il faut 1 kg de veau: tendrons de préférence, hauts de côtes, flanchet, voire épaule désossée; 20 cl de vin blanc sec; 1 oignon, 2 clous de girofle; 2 carottes; 1 petite branche de céleri; 1 bouquet garni; sel et 3 branches de persil plat. Garniture: 12 oignons blanc grelot; 12 champignons de Paris pas trop gros; 30 g de beurre; un demi-citron. Roux: 40 g de beurre; 35 g de farine; noix de muscade; sel, poivre blanc du moulin. Liaison: 20 cl de crème fraîche; 1 jaune d'œuf; un demi-citron; 8 cornichons. Coupez la viande en morceaux de 5 cm. Plongez-les dans un grand saladier d'eau fraîche et laissez-les dégorger au moins 2 heures. Mettez-les dans un faitout. Mouillez avec le vin blanc et complétez d'eau jusqu'à hauteur. Portez à ébullition, écumez, réduisez le feu pour maintenir un frémissement léger. Versez 10 cl d'eau froide pour faire remonter les impuretés, écumez à nouveau. Ajoutez seulement les aromates: l'oignon piqué de clous de girofle; carottes en rondelles, branche de céleri et bouquet garni. Laissez cuire 1 h à 1 h 10 en salant à mi-cuisson. Pendant ce temps, coupez les radicales des petits oignons et les blanchir à l'eau bouillante une minute. Épluchez-les. Faites-les alors étuver environ 30 minutes dans une petite casserole à couvert sur feu très doux avec 20 g de beurre et 3 cuillères

à soupe de bouillon de cuisson de veau. Secouez fréquemment la casserole pour les glacer entièrement. Par ailleurs, coupez les champignons en lamelles et mettez-les dans une petite casserole avec 10 g de beurre et le jus d'un citron. Couvrez et faites frémir 10 minutes. Egouttez en gardant le jus que vous filtrerez. Quand la viande est cuite, retirez-la du faitout et réservez-la au chaud. Tamisez le bouillon. Dans une cocotte, faites un roux blanc en mélangeant le beurre et la farine à feu doux jusqu'à ce que le mélange mousse. Mouillez avec 75 cl de bouillon de cuisson et délayez à la cuillère en bois pour éviter les

«Je suis tellement flic, voyez-vous, que j'adore le poulet!»

grumeaux. Ajoutez le jus des champignons, poivrez et ajoutez une pincée de muscade. Laissez réduire à feu minimum 15 à 20 minutes en retirant la graisse à la surface. Préparez la liaison: dans un bol, délayez la crème fraîche avec le jaune d'œuf, le jus de citron. Versez dans la sauce et fouettez. Enfin réunissez la viande, les petits oignons et les champignons dans une sauteuse. Ajoutez les cornichons en rondelles. Versez la sauce liée par-dessus, réchauffez doucement sans faire bouillir et servir parsemé de persil haché.

Dessert:
tarte fine aux pommes

«Pour dessert, ma brave femme de mère nous a préparé une tarte aux pommes, pâte extrafine, croustillante à chier debout!»

Pour 6 personnes: 1 rouleau de pâte feuilletée, 5 à 6 pommes golden, 1 citron, 60 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre, 1 cuillerée à soupe de sucre glace. Préchauffez le four à 200° C (th. 6-7). Déroulez la pâte sur une feuille de papier cuisson posée sur la tôle du four. Piquez la pâte avec une fourchette. Pelez les pommes, coupez-les en lamelles en éliminant les parties dures du centre et les pépins.

Citronnez-les pour les empêcher de noircir. Disposez-les en rosace sur la pâte. Parsemez de petites noisettes de beurre, puis de sucre en poudre. Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 30 minutes. Après, parsemez d'un voile de sucre glace et faites caraméliser sous la voûte du four en position grill. Alors, repu? On laissera à Béro le mot de la faim: «*C'est bon de manger, hein ma chérie? Ça fait digérer.*»

(1) Editions de l'Épure, 378 pp., 28 euros, mars 2011

(2) Les citations sont intactes, même avec quelques co(q)uilles.