

J'ATTENDS

LE NUMERO 28

SPECIAL GASTRONOMIE



J'ATTENDS

LENUMERO28

SPECIAL GASTRONOMIE

LOVE

AFTER LOVE

The time will come
when, with elation
you will greet yourself arriving
at your own door, in your own mirror
and each will smile at the other's welcome,
and say, sit here. Eat.

You will love again the stranger who was your self.
Give wine. Give bread. Give back your heart
to itself, to the stranger who has loved you
all your life, whom you ignored
for another, who knows you by heart.

Take down the love letters from the bookshelf,
the photographs, the desperate notes,
peel your own image from the mirror.
Sit. Feast on your life.

Derek Walcott

Novembre
décembre
2014
Laboratoire
de recherches
créatives

L'AMOUR APRÈS L'AMOUR

Le temps viendra
où, avec allégresse
tu t'accueilleras toi-même
à la porte de ta maison, dans ton miroir
et où chacun de toi sourira à l'autre,
disant : bienvenue, assieds-toi. Mange,

Tu aimeras à nouveau cet étranger qui fut toi.
Donne-lui du vin. Donne-lui du pain. Rends ton cœur
à lui-même, à l'étranger qui t'a aimé
toute ta vie, que tu as négligé
pour un autre, qui te connaît par cœur.

Retire de tes placards les lettres d'amour,
les photos, les messages désespérés,
arrache du miroir ta propre image.
Sois. Et régale-toi de ta vie.

Derek Walcott

J'ATTENDS LE NUMERO 28

SOMMAIRE

Photo de couverture

Dominique Gay



Chef

Jean-Christophe Ansanay-Alex

ALAINDIOT06

[Édito et Focus] • Maître de conférence en arts plastiques • Courriel : alaindiot2@orange.fr

DOMINIQUEGAY10

Photographe • Courriel : dgcphotography@gmail.com • Site : www.dgc-photography.com

IVANLEPRÊTRE14

D.A. et webdesigner • Courriel : lepretre.ivan@wanadoo.fr • Site : ivanlepretre.com • Blog : zenavi.canalblog.com

JEAN-MARCCOUVÉ23

Écrivain, critique et illustrateur • Courriel : jeanmarc.couve@gmail.com

DOMINIQUEVIARS24

Illustratrice • Courriel : d.viars@noos.fr

CHRISTIANGUIBBAUD32

Dessinateur-IllustrateurR • Courriel : c.guibbaud@wanadoo.fr • Site : guibbaud.fr

Novembre
décembre
2014
Laboratoire
de recherches
créatives

ARNAUD**GAUMET**36

Illustrateur • Courriel : gaumetarnaud@hotmail.com • Blog : pizzattack.blogspot.fr

OLIVIER**ISSAURAT**37

Enseignant • Courriel : oissaurat@ac-creteil.fr • Site : olivier.issaurat.free.fr

MANUEL**PIRES**40

Photographe • Courriel : manuel.pires@oeilclair.net • Site : oeilclair.net • Blog : oeilclair.blogspot.fr

QUENTIN**CHAUDAT**46

Artiste • Courriel : jahe@hotmail.fr • Blog : noctusmagister.over-blog.com

CHRYSTE**LEGAL**52

Artiste, écrivain • Courriel : c.egal@free.fr • Site : c-egal.com

LAURENT**SAKO**68

Graphiste • Courriel : laurentsako@free.fr • Site : dr-sako.tumblr.com

YAF**AEDERY**70

Chef, Organisateur de réceptions [YAFACOOK] • Site : yafa-edery.com

FLORENCE**HENNEQUIN**76

Photographe • Courriel : manuel.pires@oeilclair.net • Site : oeilclair.net • Blog : oeilclair.blogspot.fr

MOXX78

Créatif free lance • Courriel : moxx.s@free.fr • moxxsp.wix.com/graphiste

JAYFOX86

Photographe • Courriel : legandfox@yahoo.com • Site : itinerrances.over-blog.com

J'ATTENDS LE NUMERO 28

ALAIN DIOTÉDITO

NOURRIS DUR, CÉLESTE !

Vive la bouffe, la graille, la mangeaille, la boustifaille, vaille que vaille, Aïe Aïe Aïe !!

Vivent les grandes ripailles des canailles qui bataillent pour s'en fourrer plein le bidon et les petits mâchons goûteux dans les bouchons chaleureux de cette bonne ville de Lyon gastronome, non d'un petit bonhomme, où il est de bon ton de faire bonne chère, surtout si c'est pas trop cher, en s'enfilant quelques canons, quelques gorgeons, par derrière le menton. Vivent les repas pas sages de gala, avec ou sans papa, où on peut s'en fourrer jusque-là, les gueuletons de pochtrons, avec ou sans tonton, où on fait sauter les bouchons, les bamboulas au ratafia, avec ou sans tata, où l'on finit un peu gaga, les déjeuners qui font merveille en plein été en plein soleil, les dîners endimanchés chez sa mémé tout affairée qui batifole, fofolle, au milieu des casseroles, les bamboches sans faim ni fin avec les bambins malins et les mioches pas si fastoches de la caboche, les bec-tances avec Hortense quand elle danse jusqu'à la transe sur le guéridon du salon, la tortore qu'on adore avec ce cador de Victor, que trois milles étoiles l'honorent, sans oublier nos préférés, les soupers fins accompagnés, quand quelque amoureuse vaporeuse, qui remue des joues, qui remue des tresses, vous berce de sa voix languoureuse et vous renverse dans une ivresse bienheureuse.

Bien sûr, il ya ceux qui crèvent la dalle parce qu'ils n'ont que dalle à se mettre sous la dent ou par en dedans, et qui s'allongent sur leurs couches bricolées en rêvant que leur bouche oubliée savoure enfin jusqu'à satiété les mets les plus estomaqués dans des banquets illuminés où des serveurs attentionnés et des serveuses enluminées déversent dans leurs verres assoiffés des breuvages issus des plus nobles cépages, loin des nectars bizarres qui hantent leurs nuits barbares, pendant que les fumets tant aimés échappés des cuisines protégées viennent les ensorceler jusqu'à en oublier les hamburgers récupérés et les pinards frelatés qui font leur quotidien de morts de faim.

Bien sûr, il y a aussi les vieilles pécores qui sentent le vinaigre et qui dévorent des cuisses maigres de grenouilles aigres de bénitier et les bigotes amères qui grignotent, sévères, quelques patelles austères ou bien encore les grands escogriffes qui s'empiffrent comme des malpropres, au propre et au figuré, et ces mauviettes

Novembre
décembre
2014
Laboratoire
de recherches
créatives



de pique-assiettes qui s'invitent à tous les festins et à toutes les fêtes, ou les féroces satrapes qui s'abandonnent à des agapes sans foi ni loi dans des pince-fesses improbables où ils s'affaissent sous les tables pendant que, dans des gargotes minables, quelques pauvres jeûneurs misérables boulotent sans relâche un bout de vache ou de mouton pas frais, pas cher, casher ou halal, ou tout ce qu'il y a de plus banal !

Mais qu'on broute dans la choucroute ou le beau bar en croûte, qu'on s'arrache la ganache ou le cervelas à la pistache, qu'on boulotte des quenottes un beau filet en papillote, qu'on briffe dans le festif un bon morceau de vieux rosbif, qu'on se goberge dans les auberges d'une assiettée de blanches asperges, qu'on se bourre de patates au four à la table du Grand Véfour, qu'on dégouline des babines devant les queues de langoustines, qu'on déguste des mets augustes ou des pots au feu plus robustes, qu'on se repaît de bouillabaisse quand le soir tombe, quand le soir baisse, qu'on savoure des petits fours avec du chocolat autour, qu'on grappille pour les papilles quelques bouchées de fraîches étrilles, qu'on se gave de céleri rave ou de purée de betterave, qu'on se biture à la garbure ou de sardines à la friture, qu'on morfale de l'emmental ou du cantal pas si frugal, qu'on se rassasie d'une platée de spaghettis ou d'un plateau de sashimis, de toutes manières et façons, dans les chaumières, dans les maisons, dans les palaces, dans les tripots, à la fortune du pot où à la face du monde nouveau, on va se la taper, c'est sûr, la cloche, pas moche, et faire bombance, pas rance, dans notre beau pays de France, et s'en mettre une ventrée, dans le buffet, dans le cornet, jusqu'à s'en faire péter, comblé, la sous-ventrière nourricière, ma bonne chère cuisinière !

Et si parfois, dans la vie, tu perds, où dans la vie que tu ailles, n'oublies jamais qu'il y a toujours un bout de fromage et de pain et un verre de bon vin chez les copines et les copains, les frangines et les frangins, ceux d'ailleurs et d'ici, ceux qui chantent et qui rient, du matin jusqu'au soir, du soir jusqu'au matin, ici, là-bas, partout, hier, aujourd'hui, demain, et qui t'invitent, affables, à t'asseoir, confortable, pour partager ce plaisir ineffable et sans prix de la table avec les amis.

Au revoir, à la vôtre et bon appétit.

Novembre 2014

J'ATTENDS LE NUMERO 28

ALAIN DIOT FOCUS

MAIS QU'EST-CE QU'ON A ?

On a le gouvernement du moment où on se demande si celui qui gouverne ment. Est-ce que celui qui ricane ment ? Marrant !

On a Mosco veni, vidi, vici, qui n'excelle pas trop dans les choux à Bruxelles et qui a failli tout de go passer à la poubelle, bas roseau, de façon bien peu subtile. On jubile !

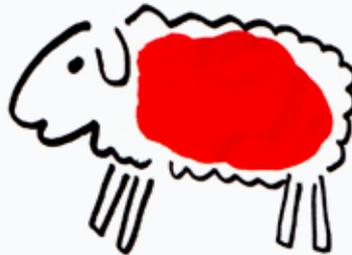
On a Marisol qui nous console sans trop savoir si on l'aura ou si on ne l'aura pas, le virus Ebola. Marisol a du bol ? Ah ? On rigole !

On a Hamon, comme un dément, qui déblatère, qui vitupère, et Aurélie qui glapit, qui s'enfuit et qui file le parfait amour avec Arnaud, le Montebourg, qui, à rebours, manie le calembour bon à la chambre des députés pendant que Valls, qui veut que le safran soit aux landes pour qu'il nous en mitonne ses recettes friponnes, oublie que pendant que son sosie hâle, Libé râte ! Phénoménal !

On a le retour annoncé du petit vautour énervé, bien pis que mon lion, tellement affamé qu'on se demande lequel il va manger le premier, et qui, digne conférencier, s'en va par monts et par vaux, ramasser à la faux les euros qu'il lui faut pendant que son grand ami Balkany nie, lui, qu'il aurait fait des faux, loin s'en faut, et qui nous prend pour des bâtards ! On se marre !

On a le grand Juppé, la larme à l'œil, qui n'a pas fait son deuil du sacré saint fauteuil, le meilleur d'entre nous soudain tout mou, tout doux - est-ce qu'il se fout de nous ? - et on a le petit Coppé en train de se réengager, comme à l'armée, le petit doigt, celui qu'il a fourré dans le pot de confiture, sur la couture du pantalon pendant que la doublure de sa veste ne sait plus où donner de la tête qui cherche pourtant l'ouverture à en tomber malade ! Quelle rigolade !

Novembre
décembre
2014
Laboratoire
de recherches
créatives



On a notre Zemmour bien-aimé, et ric et rac, à qui on aurait Dieu donné, qui pérore, vieille pécore, comme un perroquet déplumé à répéter sans cesse des conneries invraisemblables à nous faire monter sur la table. Pour lui montrer enfin nos fesses vénérables ! Et son amie Marine continue à nous souffler dans les narines un air pestilentiel qui pue le fiel, les immondices et qui nous pousse au précipice. On en pisse !

On a eu les pilotes d'Air France, droits dans leurs bottes, et qui mégotent pour quelques euros de plus, eux qui n'en peuvent plus d'en engranger dans leurs soutes pour la route et qui rentrent en transe, à via, quand on touche à leur pauvre pitance trop rance. On s'en éclate la panse !

On a eu les huissiers, les notaires, les avocats, et cetera, et tous ces pauvres gars qui nous font tant de peine à les savoir dans la gêne qu'on ne s'en remettra pas. On en rit aux éclats !

On a eu la manif pour tous qui tousse ses aigreurs et qui repousse nos frères et nos sœurs qui pourtant s'embrassent en chœur ! De trop rire on se meurt !

On a eu le Pape François, ce vieux matois, que la famille titille et qui s'est pris les petons célestes dans les robes cardinalesques, et qui fait des vœux pieux, nom de Dieu, sans le moindre remord ! On se tord !

Mais on a eu l'été indien ! Indien vaut mieux que deux tu l'auras ! Patatras !

Comment donc sera l'hiver ? Il sera divers, pas trop mangé des vers et varié, mais pas trop avarié, plaisant et surtout amusant. Désopilant !

Et puis demain, qu'est-ce qu'on aura ? Qui le sait, qui le saura ? Demain sera un autre jour, comme toujours, et on ne sait ce qu'il adviendra, contre ou pour, mais on sait ce qu'on a pris, et qu'on a payé le prix et qu'on le repayera aussi parce qu'ainsi va la vie et que celui qui a dit dira, que celui qui a ri rira, que celui qui vivra verra ! Mais qu'est-ce qu'on a à rire comme ça ?

Novembre 2014

J'ATTENDS LE NUMERO 28



DOMINIQUE GAY



J'ATTENDS LE NUMERO 28



DOMINIQUE GAY

Photos

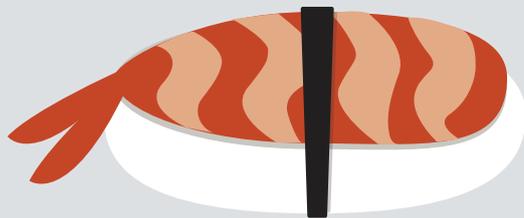
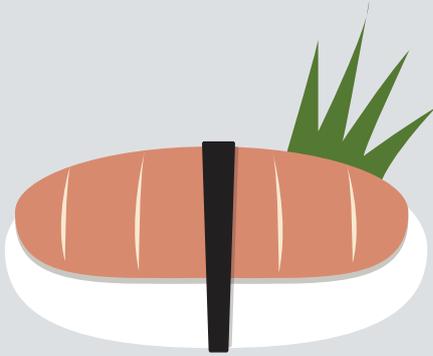
Dominique Gay
DgC Photography Annecy
pour l'Hôtel Impérial Palace • Annecy

Chef

Jean-Christophe Ansanay-Alex



J'ATTENDS
LE NUMERO 28



寿司

IVANLEPRÊTRE

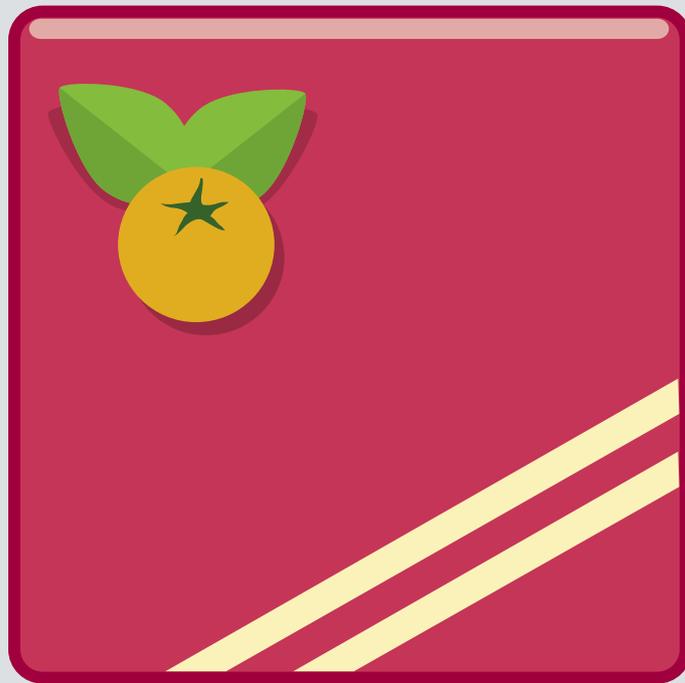


巻き

J'ATTENDS LE NUMERO 28



IVANLEPRÊTRE



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN EUROPE

Statistiques librement autosourcées
sur le site planetoscope.com

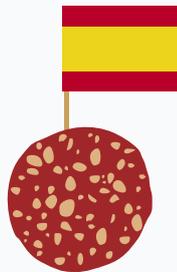


20%

Les Européens jettent environ 20 % de la nourriture qu'ils achètent, un pourcentage quasi équivalent à celui de la France : près de 30 % des aliments sont jetés à la poubelle sans même avoir été déballés.

Les Espagnols jettent
63,5 kg de nourriture par an
et par habitant.

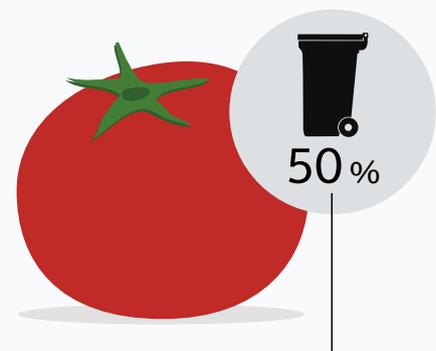
Les Allemands en jettent 80 kg.
Les Français 89,9 kg.



1,3 milliard de tonnes par an



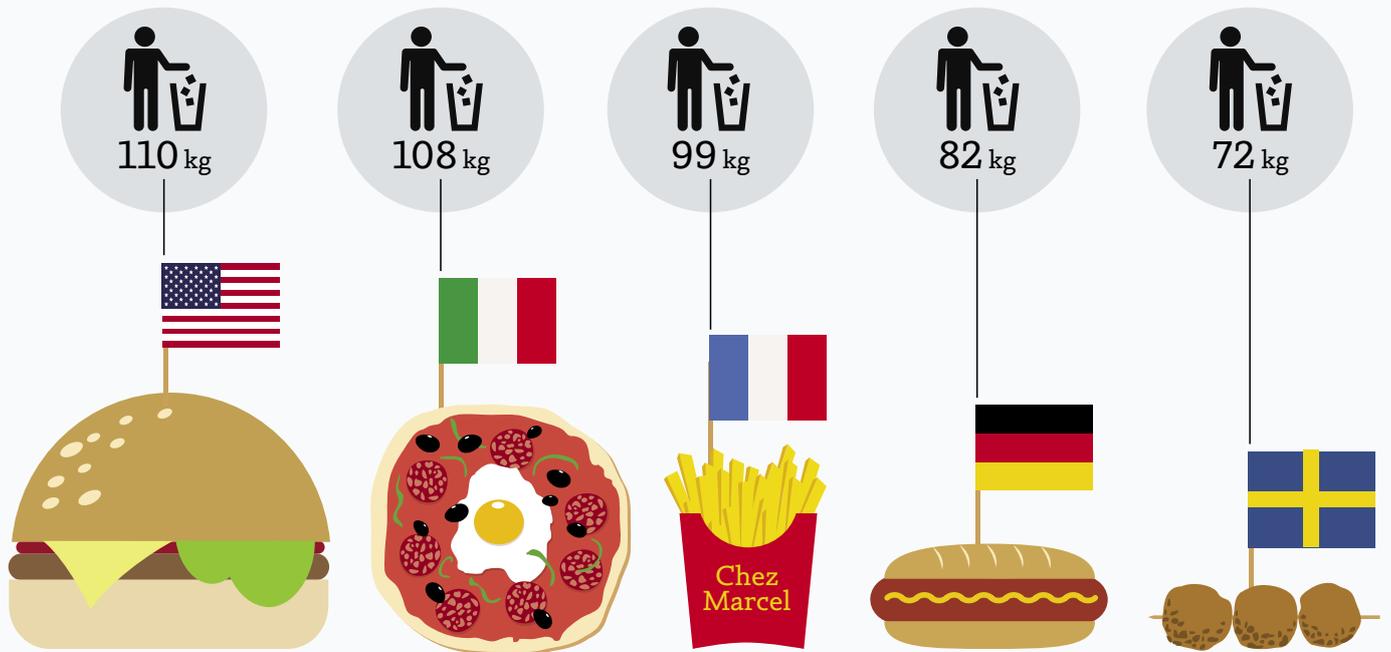
Estimation de la quantité
de gaspillage alimentaire
dans le monde.
Analyse menée en 2011
par la FAO.



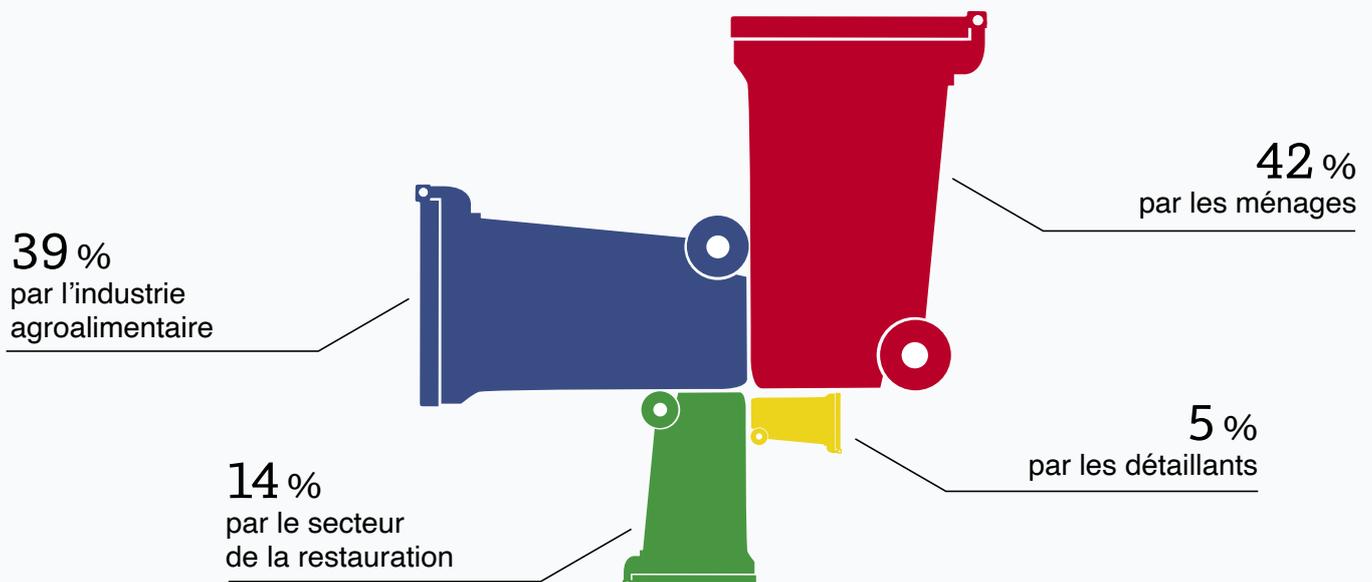
des aliments gaspillés
sont des fruits et légumes.

IVANLEPRÊTRE

Concernant les déchets domestiques uniquement, l'utilisation de diverses sources statistiques nationales indique que chaque personne gaspille, en moyenne, par an : 110 kg de nourriture comestible aux États-Unis, 108 en Italie, 99 en France, 82 en Allemagne et 72 en Suède.

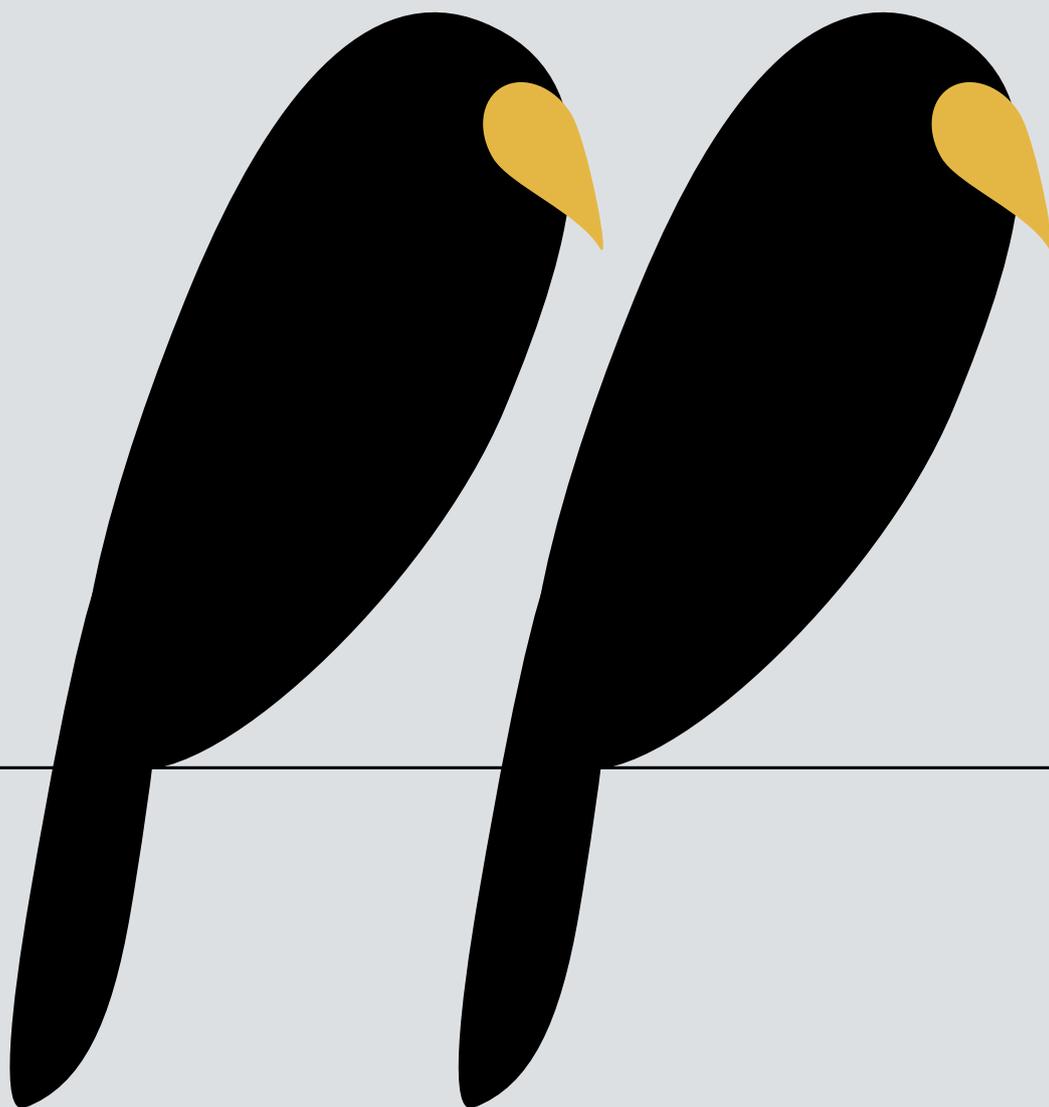


Les millions de tonnes d'aliments gaspillés par les européens se répartissent de la manière suivante*



*Source : commission européenne

J'ATTENDS
LENUMERO28



IVANLEPRÊTRE

LES CORBACS

Sur un arbre squelettique
Deux corbeaux pathétiques
Deux noires virgules
Somnolent au crépuscule

Un fermier accourt, harassé
Tout de rouge courroucé
Car les deux faux mainates
Ont bouffé ses tomates

Le pécore s'met à gueuler
Qu'il va tous deux les plumer
Mais, là-haut sur l'arbre perché
Les piafs n'en ont rien à péter

L'un ouvre un œil chassieux
Éructe un croa dédaigneux
L'autre fait un bruit incongru
En guise de bienvenue

Ivan Leprêtre
(Octobre 2014)

J'ATTENDS LE NUMERO 28

Illustration

Ivan Leprêtre



JEAN-MARCCOUVÉ

LA RELIGIEUSE

Sous sa petite tête ronde, si bien coiffée
que pas un cheveu (d'ange) ne dépasse,
pointe, déjà, une auréole laiteuse,
mais piquante et discontinue ;

et sous sa robe bombée, sans un faux-pli,
ses formes sont tout aussi généreuses,
appétissantes pour une personne bien décidée
à sacrifier au péché de gourmandise.

Il paraît avéré, au moins depuis Diderot,
voire depuis les fameuses lettres d'une religieuse portugaise,
que celle-ci adore qu'on la / ou con lui dévore... des yeux ;
ensuite, libre à chacun/e (ou à plusieurs !)
d'y mette les mains, voire les oreilles et la queue...

En général, dès le premier assaut,
la religieuse perd la tête :
vous n'en ferez qu'une bouchée !

Nonna bene-dictine : Rectifions, toutefois, l'aberration lexicale
et orthographique 1) on ne dit pas « l'art religieuse », car,
pendant longtemps, c'eût été pléonasme,
et 2) il serait plus correct de dire « l'art - religieux »

Jean-Marc Couvé
(09 mai 2014)

J'ATTENDS LE NUMERO 28

Recettes

Delphine Merlateau

7 RECETTES

RECETTES : DELPHINE MERLATEAU
ILLUSTRATIONS : DOMINIQUE VIARS



DOMINIQUEVIARS



J'ATTENDS LE NUMERO 28

Recettes

Delphine Merlateau



DOMINIQUEVIARS

LE BON RIZ AU LAIT

Un de mes desserts préféré.

120g de riz rond
1/2 litre de lait
1/2 litre de crème liquide entière
100g de sucre
1 cuillère à soupe de cardamome
1 cuillère à soupe d'abricots secs coupés en fines lamelles
1 cuillère à café de raisins secs
1 gousse de vanille fendue et grattée
1 baton de cannelle en morceaux
Des pistaches concassées

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème, le sucre et tous les ingrédients exceptés les pistaches et le riz.

Faire précuire le riz 3 minutes dans de l'eau bouillante, l'égoutter.

Quand le mélange de crème et de lait est bien chaud, y jeter le riz et remuer régulièrement pendant environ 20 minutes, à feu très doux.

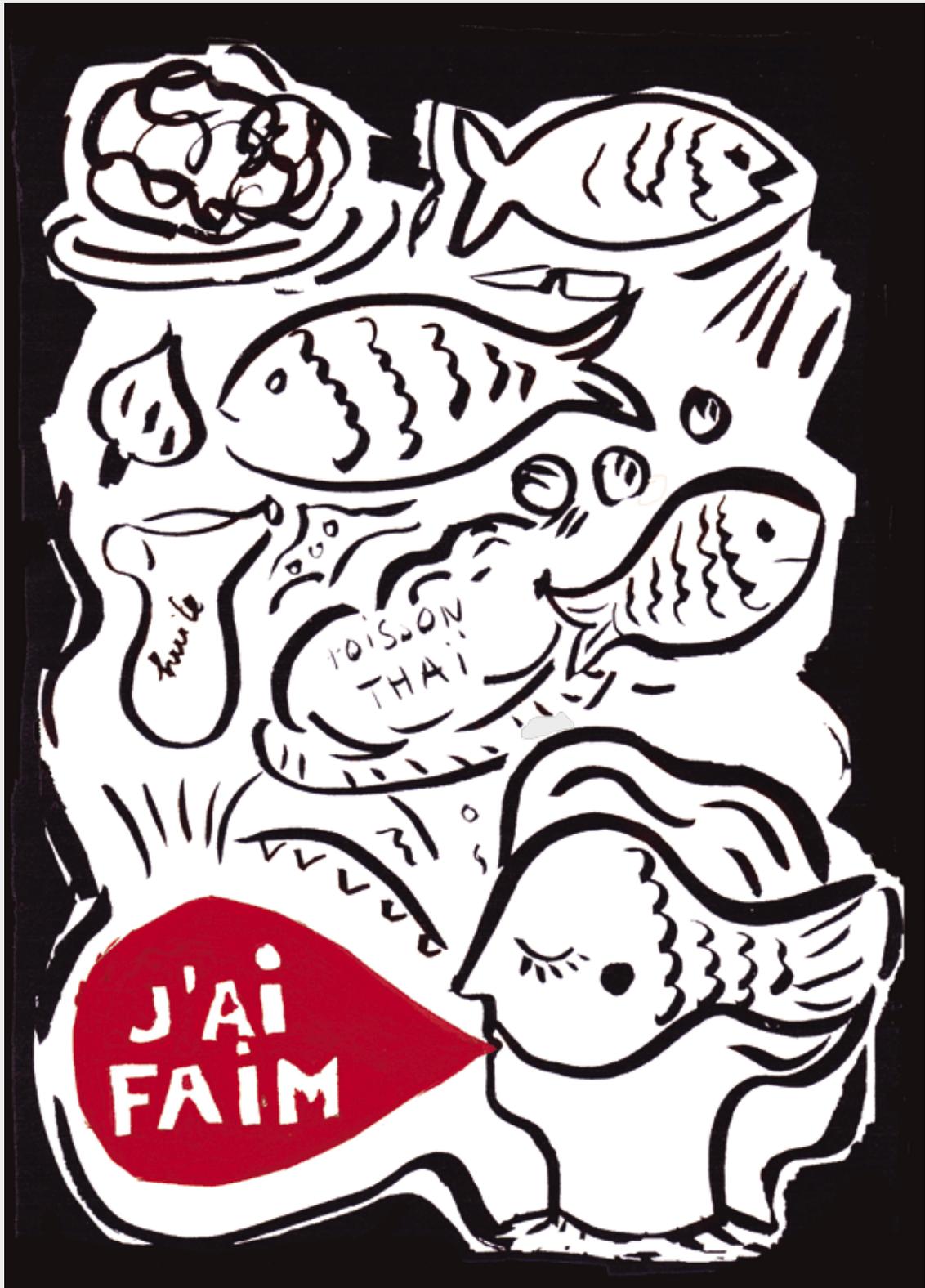
Attention, pour obtenir un bon riz crémeux, il faut arrêter la cuisson quand le mélange est encore bien liquide.

Mettre ensuite dans des petits verres ou ramequins, au frais, pendant 1 heure. On peut aussi le manger tiède.

Sau poudrer généreusement de pistaches concassées.



J'ATTENDS LE NUMERO 28



DOMINIQUEVIARS



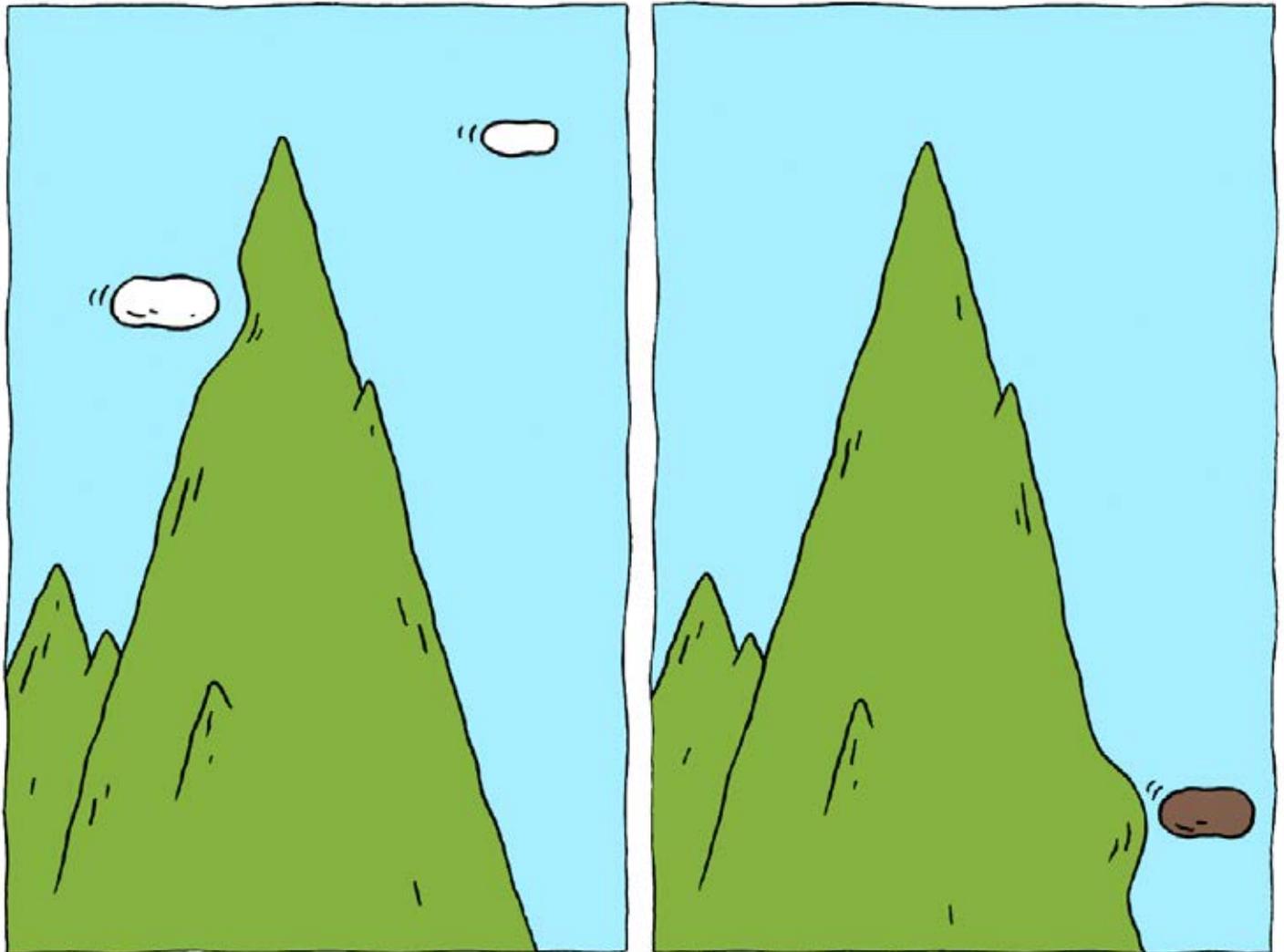
J'ATTENDS
LE NUMERO 28



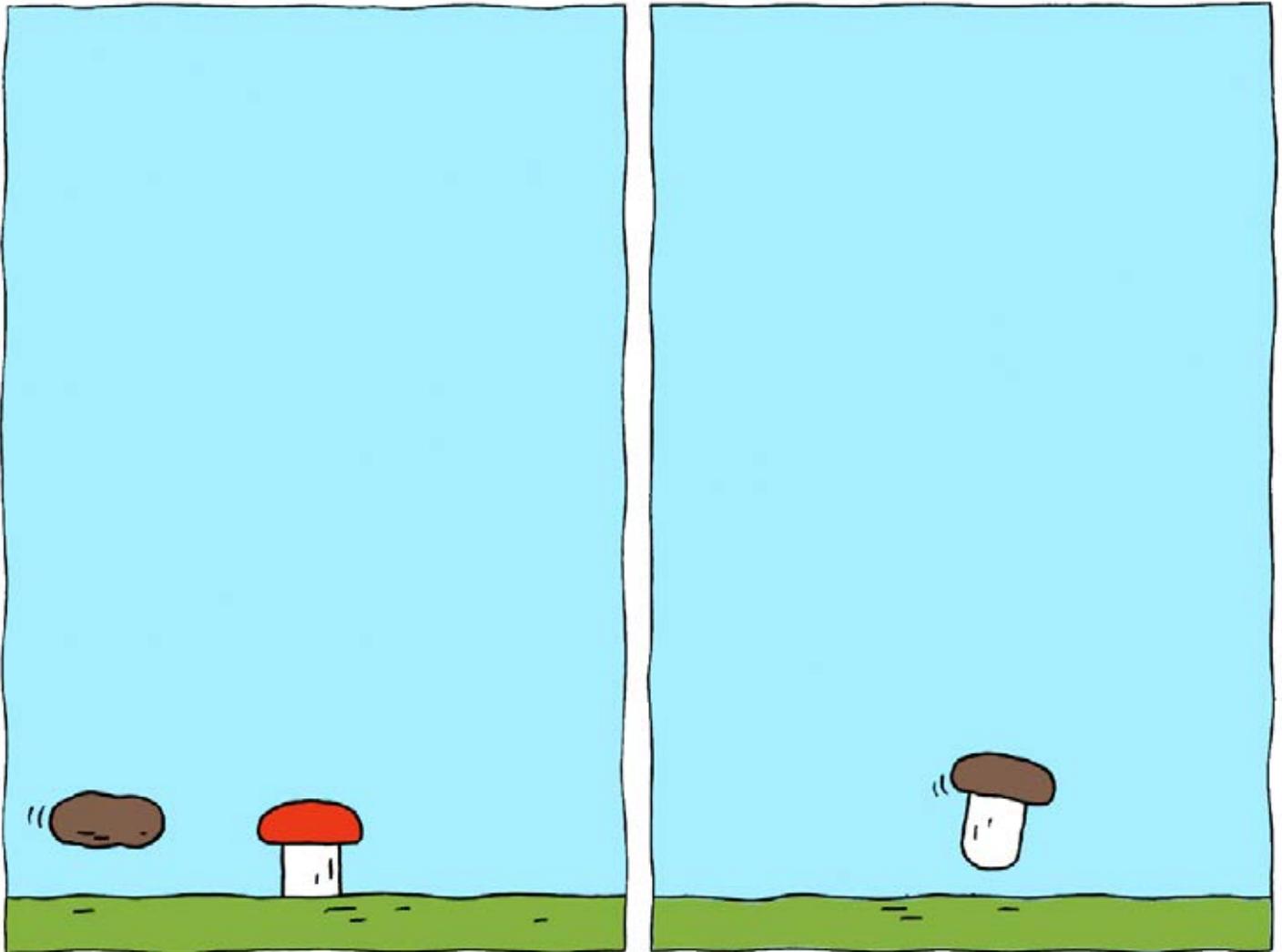
DOMINIQUEVIARS



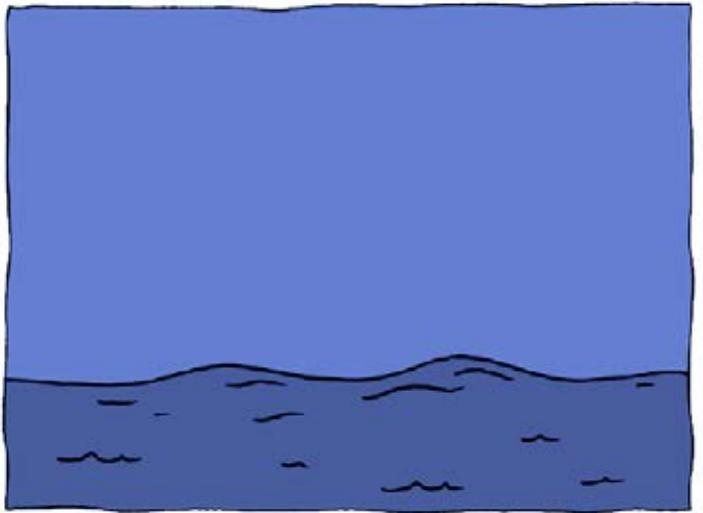
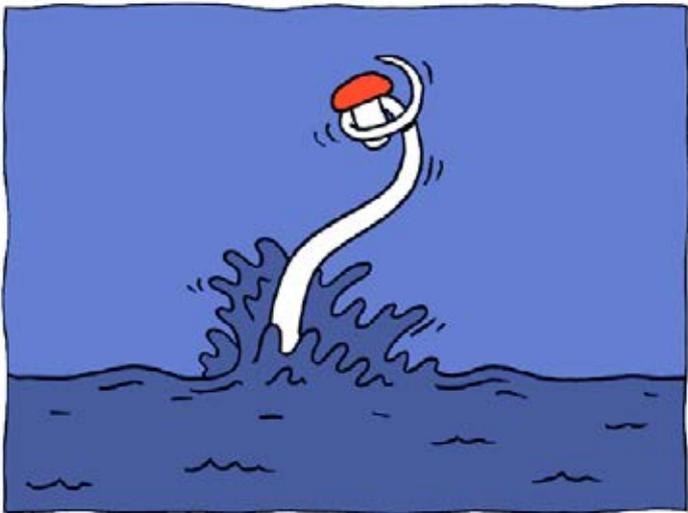
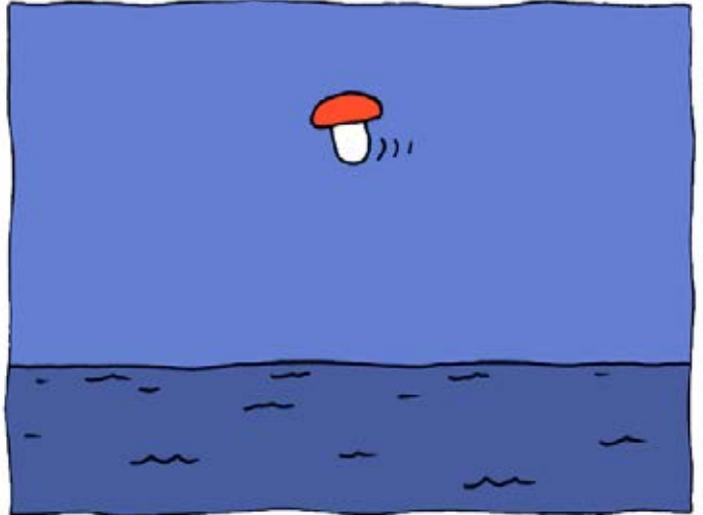
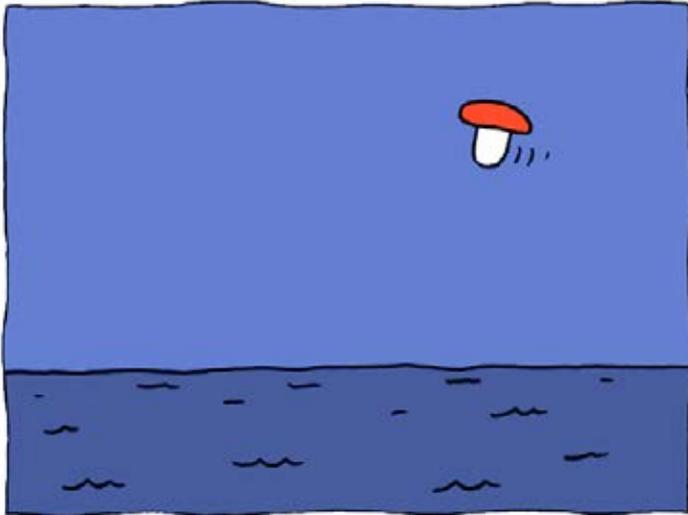
J'ATTENDS LE NUMERO 28



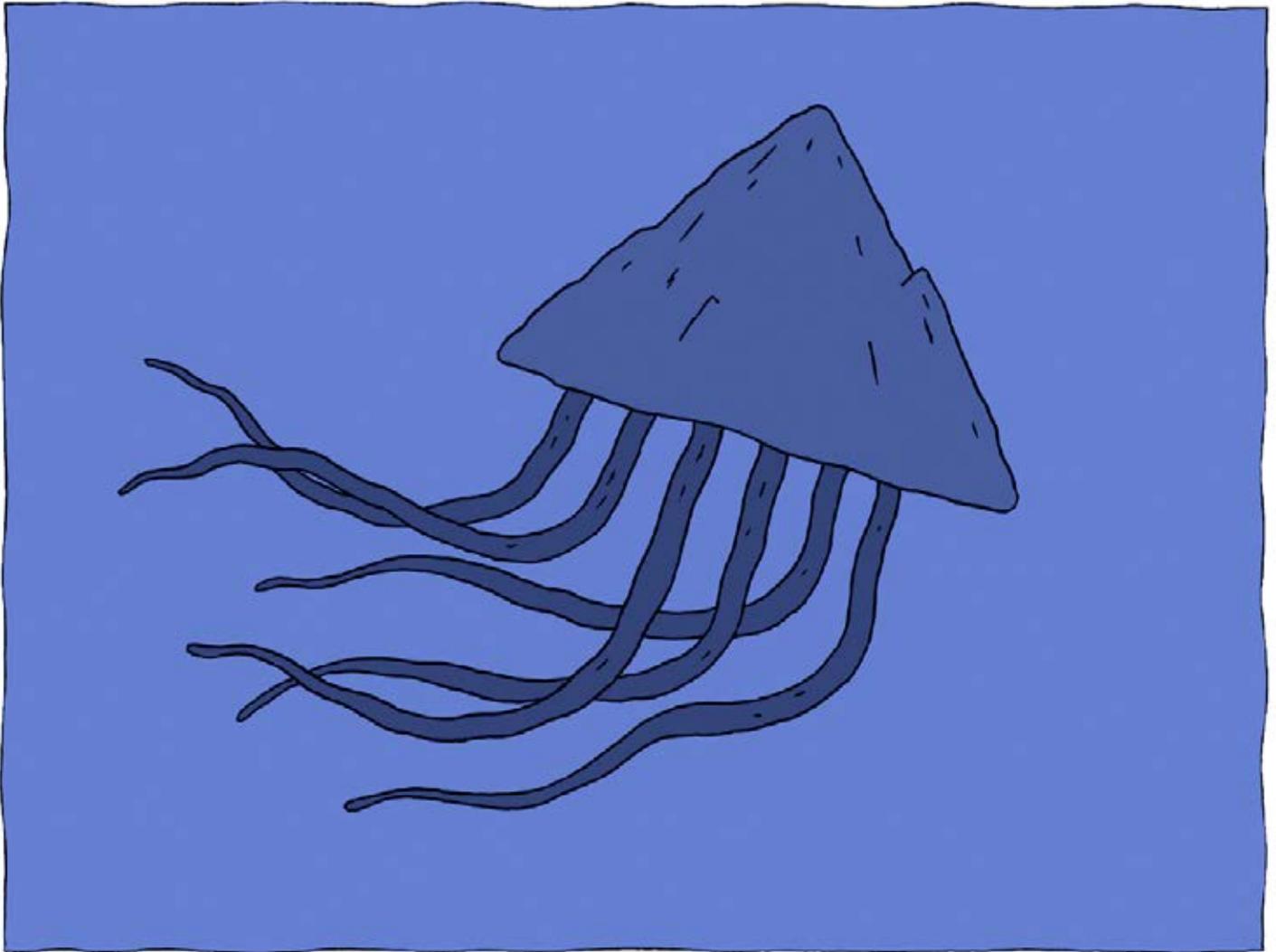
CHRISTIAN GUIBBAUD



J'ATTENDS LE NUMERO 28



CHRISTIAN GUIBBAUD



J'ATTENDS LE NUMERO 28

Illustration

Arnaud Gaumet



OLIVIERISSAURAT

LE BANQUET : TRIPTYQUE

Sous le marronnier, la table dressée.
La tonnelle dépose une douceur
Que les ans avaient tressé
Les grappes à peine formées
Traversent la treille délicatement
Une longue planche de chêne
Posée sur d'épais étais
Sert à dresser la table
Recouverte d'une nappe écrue.
Les verres renversés en éclats,
Parsèment la toile de lumière.
Une coupe de fruits déborde.
Une pomme avait roulé par terre.
Des pêches tranchées au couteau
Plein les assiettes de faïence.
Et les chaises, jetées bas.
Une sandale, un chapeau de paille,
Un châle léger aux couleurs vives,
Abandonnés jonchent l'herbe
Que le soir bercera de rosée.
Le plat d'argent. Viande blanche ;

Pomme de terre et légumes ;
Froids, dans leur graisse figée.
Une louche trempe encore
Dans la sauce onctueuse aux reflets violacés.
Le pichet en grès ocre, de vin rempli,
A peine entamée, pleurait sa fraîcheur.
En bout de table,
Un bonhomme d'une taille imposante
Noyé dans ses habits de nuit,
Ses grands yeux rieurs
Dévorent le monde.
Il croque un fruit.
Le jus rouge dégouline
De ses lèvres grises.
Renversé sur sa chaise,
Ses gros godillots, appuyés,
Noircissent la nappe
De traces sales.
Il est seul,
Et contemple le désastre.
Bientôt il s'en repartira.

J'ATTENDS LE NUMERO 28

Illustration

Dominique Viars

Le banquet

DEUXIÈME REPAS

Au bord de la falaise,
Sous le déchaînement des éléments,
Une grande table faite de planches,
Les unes chevillées aux autres.
Deux bancs, longs et usés
Par les minutes interminables.
Dressée sur la pointe des pieds,
Agrippée au rebord, une femme.
Sans âge.
Elle déverse de sa hotte paillée
Un flot continu de pommes.
Elles roulent et rebondissent
Poussées par la tempête.
Elles dégringolent sur la terre.
Les touffes d'herbes dansent.
En folie, elles s'agitent en tous sens,
Saluant on ne sait quelle divinité.
Les convives se tiennent fermement.
On les dirait jetés aux creux d'une déferlante,
Se préparant à l'assaut final,
Arrachés de leur siège dans une remontée
brutale.
La longue chevelure de la femme
Illumine de son flamboiement
Le bleu de gris qui sillonne les cieux.
Le soleil a été avalé par des êtres
monstrueux qui cavalent sur l'horizon.

La ribambelle des pommes,
Continue sa course, de temps à autre arrêtée,
Uniquement par les brisures de la terre,
Les anfractuosités que les ruissellements ont
tranchées.
Les paroles criées reviennent en vagues
successives
A la figure de celui qui voulait se faire
entendre.
Aucun n'en perçoit la sonorité des mots,
Mais chacun sait leur signification.
Les vêtements claquent.
Ils sont faits de lin et d'un ocre usé.
Les pantalons de toile se collent à la peau.
Il faut tenir fermement sa coiffe,
Pour ne plus être tête nue.
L'homme qui attrape le quignon de pain,
Saisit aussi le verre de vin.
Il en faut un autre pour la bouteille.
Mais son geste est maladroit.
Le contenu se déverse par à-coups.
Une sorte de vomissement.
Tous se regardent.
Tous lancent leurs membres,
Dans des mouvements de sémaphore.
Leur danse aérienne est belle et délicate.

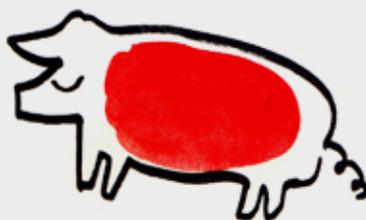
OLIVIERISSAURAT

Le banquet

DERNIÈRE BOUCHÉE

La nuit est bien posée sur les moissons.
Au loin résonne l'angélus.
Seul le voile a été ôté,
Dans sa robe chiffonnée.
La mariée, d'un pas nonchalant,
Traverse la cour que les lampions
Jaunes, auréolent.
Délicatement, la chevelure en bataille,
Elle penche légèrement son buste pour,
Entre ses longs doigts délicats,
Prendre une myrtille.
Elle la glisse entre ses lèvres rouges.
Un couple valse au son du phonographe.
Un vieux monsieur se lève maladroitement.
Il a bu, le paysage chavire.
Il se rassoit lourdement dans son fauteuil
d'osier.

Les roses, fraîchement coupées, se courbent.
Elles perdent leur fierté de naguère.
Les œillets sont plus tenaces.
Sur la table, encombrée des restes du repas,
Des bouteilles traînent leurs ventres
dérisoires.
La mariée est heureuse.
En elle, déjà, la vie a pris forme.
En ce petit matin où les 6 heures
Sonnent à la pendule, emportées
Par le va-et-vient du balancier,
L'archiduc dort à poings fermés.
La vie ne tient déjà plus qu'à un fil.



J'ATTENDS
LE NUMERO 28

LA VIE CACHÉE DES ESCARGOTS



MANUELPIRES



J'ATTENDS LE NUMERO 28

La vie cachée des escargots



MANUEMPIRES



J'ATTENDS LE NUMERO 28

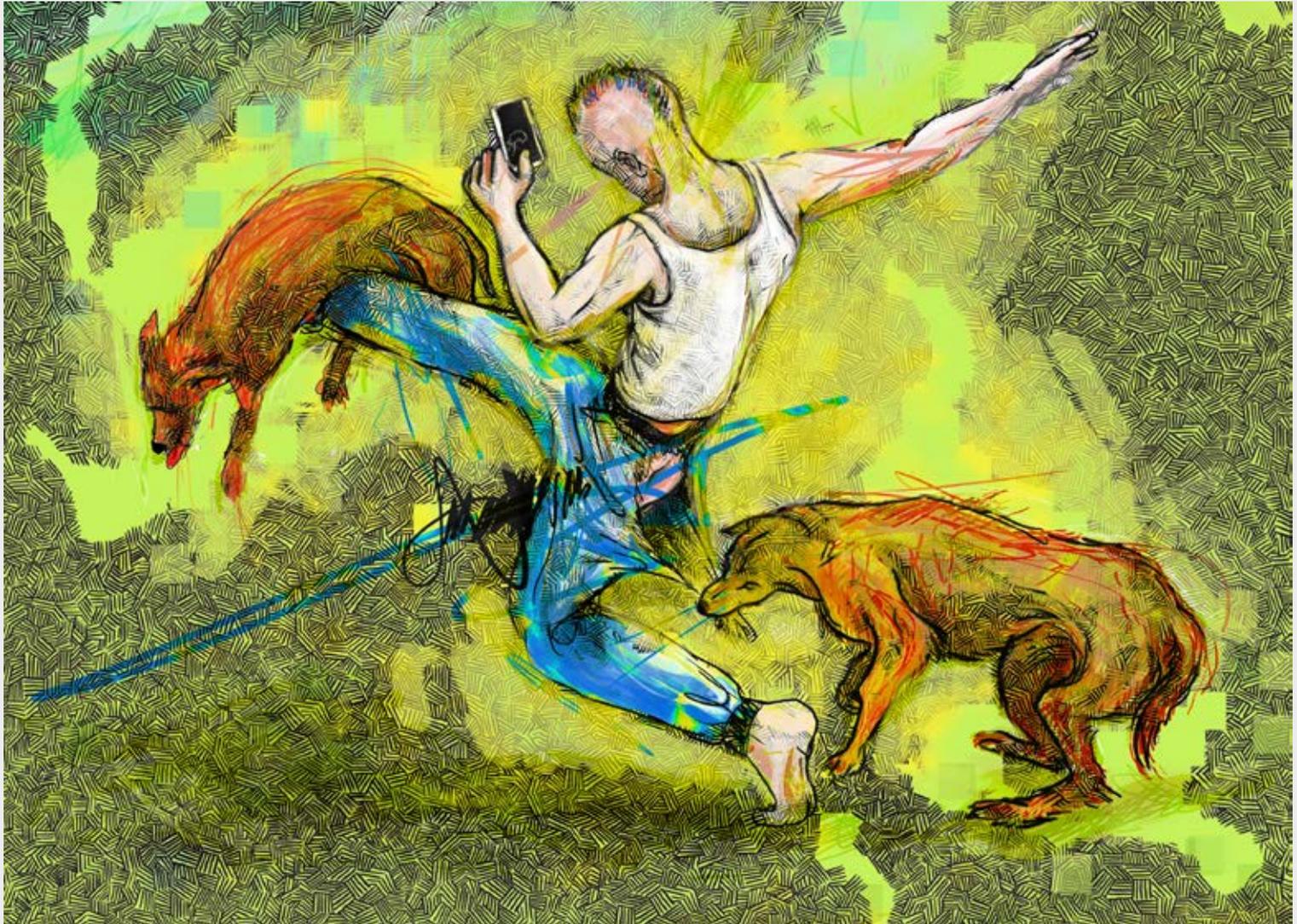
La vie cachée des escargots



MANUELPIRES



J'ATTENDS LE NUMERO 28



Croque-monsieur

QUENTIN CHAUDAT

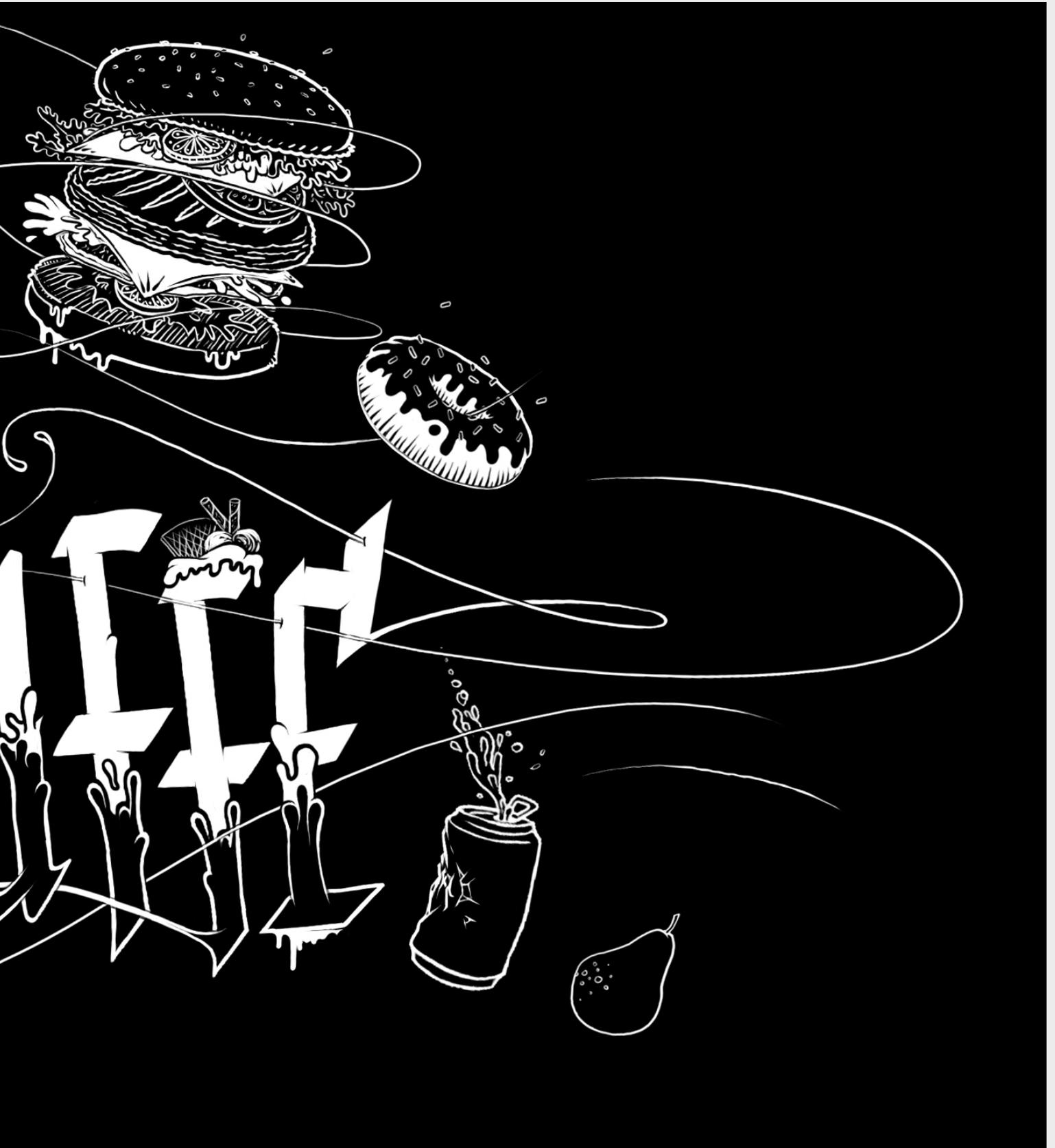


Very hot-dog

J'ATTENDS LE NUMERO 28



QUENTIN CHAUDAT



J'ATTENDS LE NUMERO 28



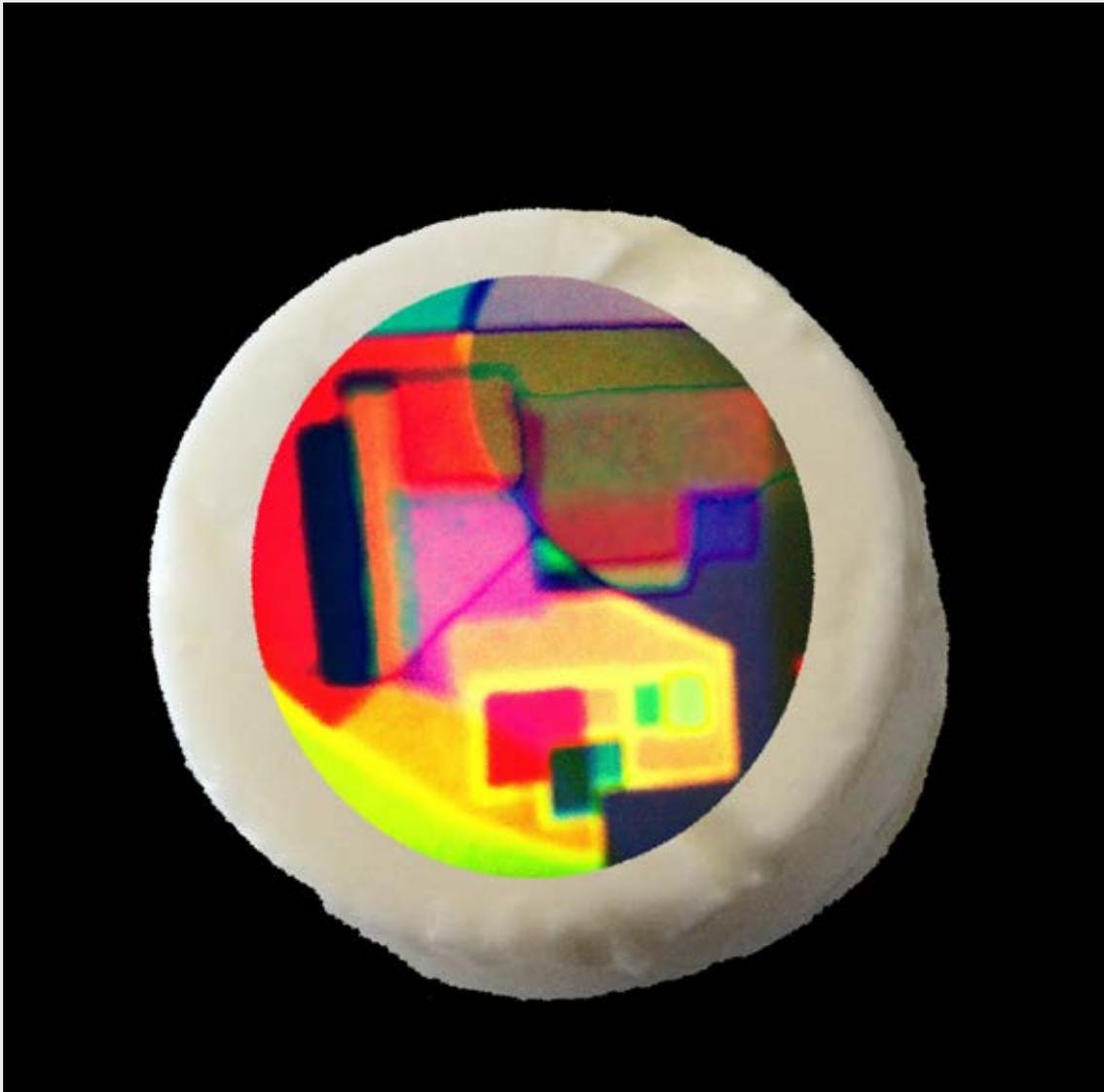
Lâche ta fourchette

QUENTIN CHAUDAT



Chili con fire

J'ATTENDS LE NUMERO 28



Yourt' à l'harmonie

CHRYSTELEGAL

SMELLS LIKE YOURT'S

A chaque levée de soleil, je fabrique des yourt's...

J'élabore des recettes au gré de mes envies du jour...

Et pour commencer un pot par essentiel avec pour objectif d'orienter mon palais dès le petit déjeuner.

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus et Streptococcus thermophilusensemencées simultanément avec des émulsions de lune, de lumière ou de nuit, d'architecture ou de mots, de cinéma ou de rose, de wing chun, d'harmonie ou d'orange...

Précipitations lactées de mes origines avec mon goût du risque Yourt' à la vision et/ou au voyage...

Et attention ! Pour qu'ils soient fermes, tout de suite après l'ensemencement, je conditionne et glisse mes petits pots dans une étuve réglée à 42°C pendant deux heures... Je vous propose de les goûter des yeux ici avant de venir les savourer pour de bon chez moi...

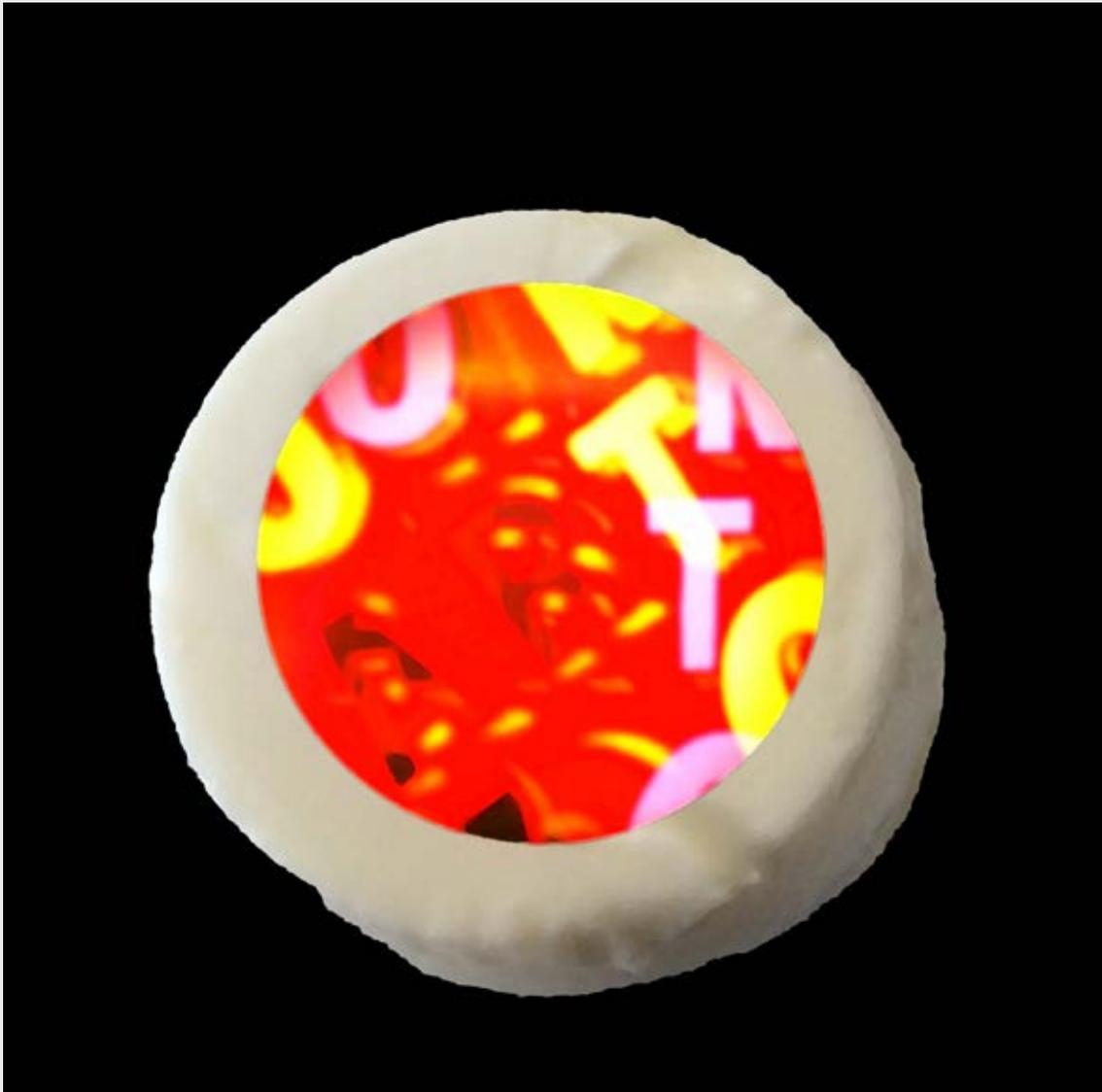
Prise de rendez-vous indispensable.

J'ATTENDS LE NUMERO 28



Yourt' à l'orange

CHRYSTELEGAL



Yourt' aux mots

J'ATTENDS LE NUMERO 28



Your' à l'architecture

CHRYSTELEGAL



Yourt' à la lumière

J'ATTENDS LE NUMERO 28



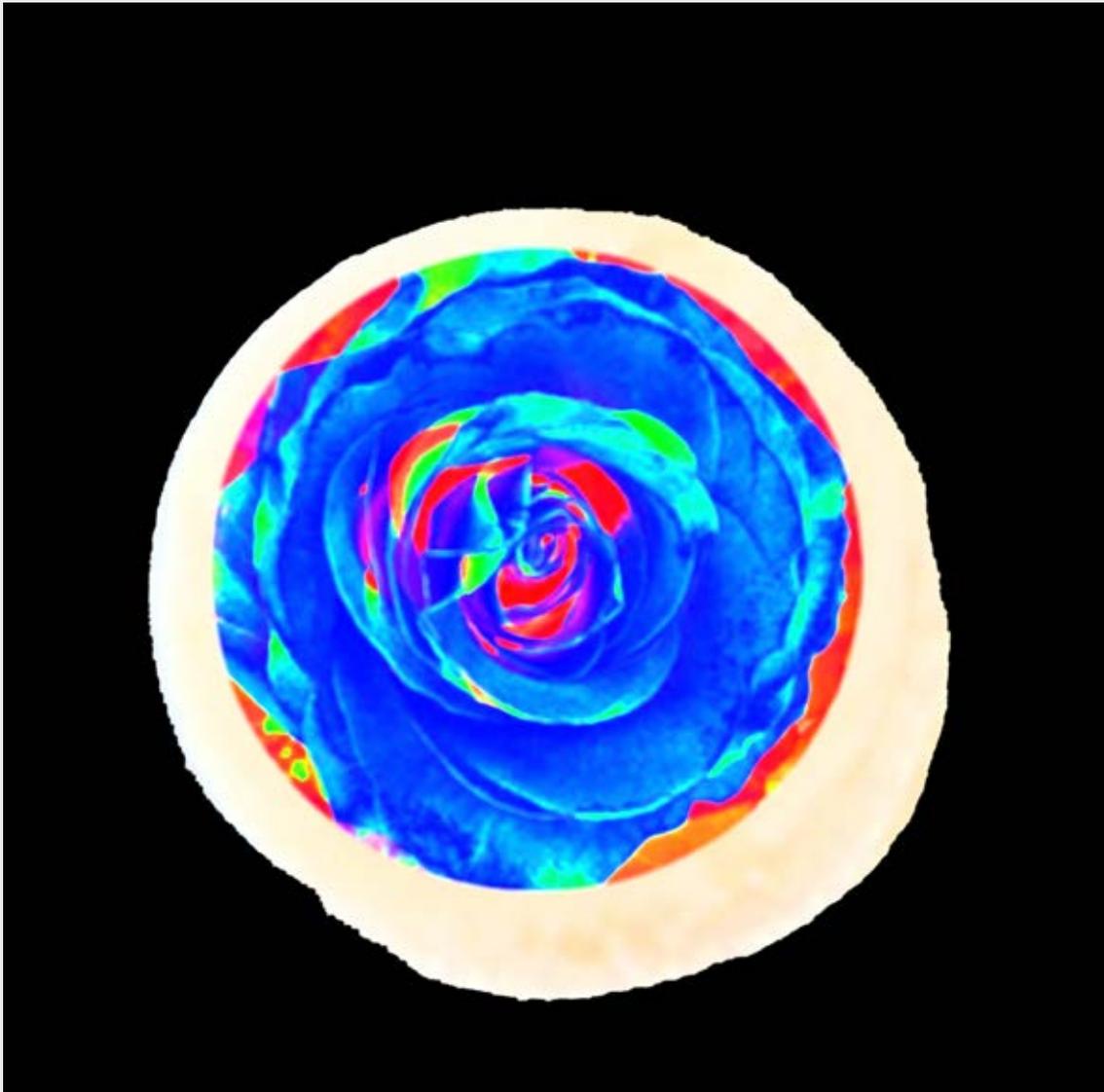
Yourt' à la nuit

CHRYSTELEGAL



Yourt' à la lune

J'ATTENDS LE NUMERO 28



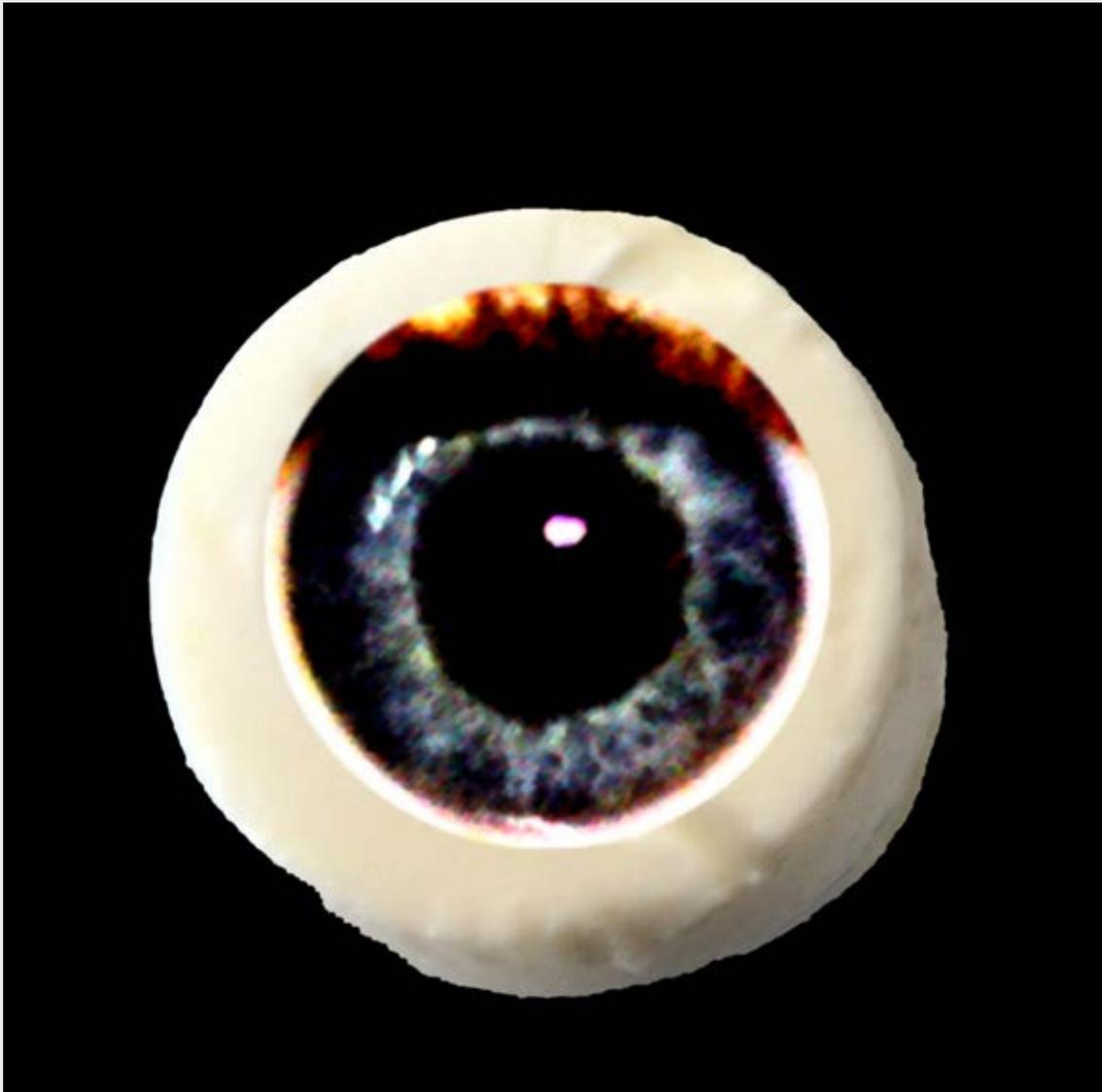
Yourt' à la rose

CHRYSTELEGAL



Yourt' au voyage

J'ATTENDS LE NUMERO 28



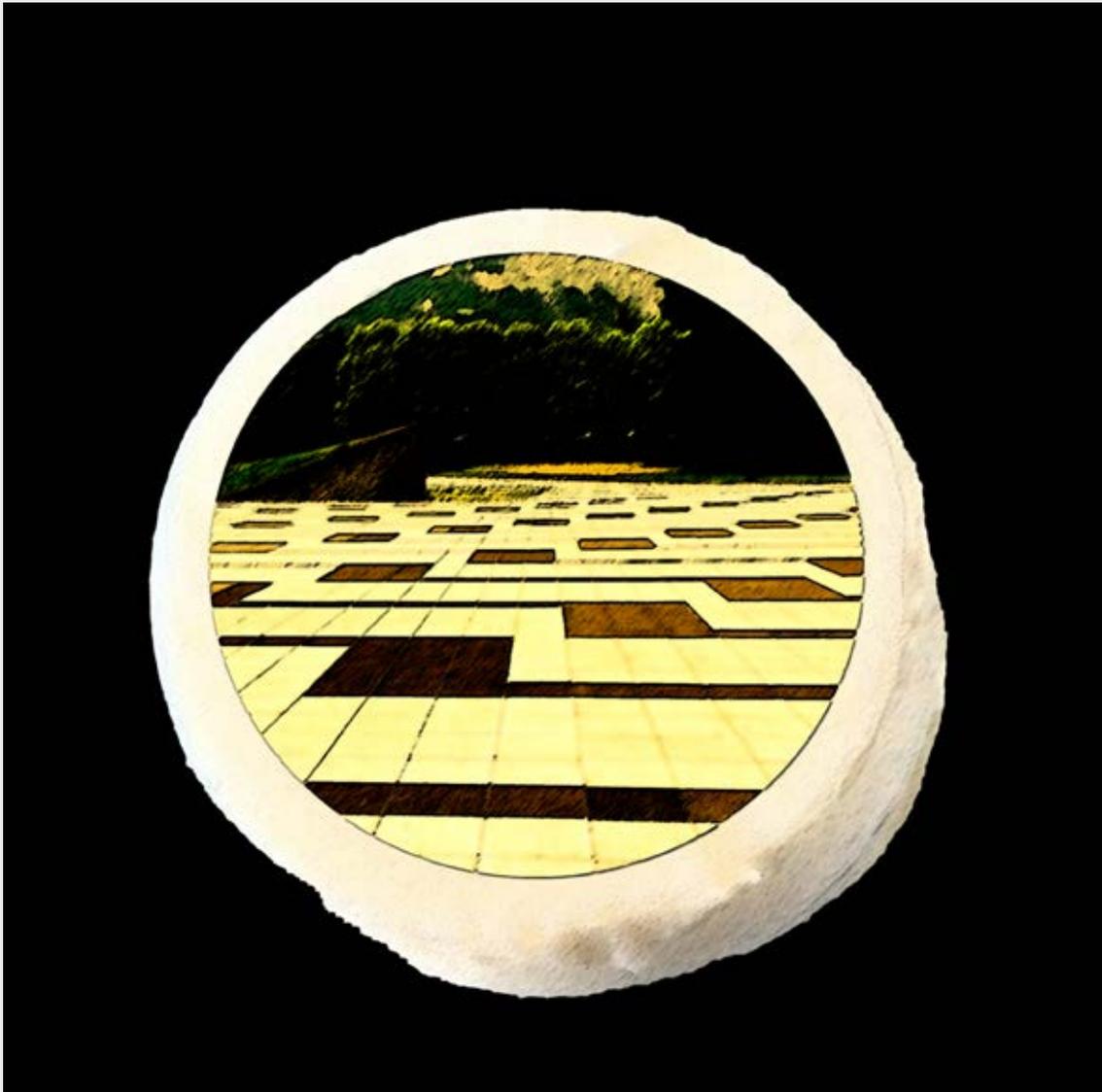
Yourt' à la vision

CHRYSTELEGAL



Yourt' au wing chun

J'ATTENDS LE NUMERO 28



Yourt' aux origines

CHRYSTELEGAL



Yourt' à mon chat

J'ATTENDS LE NUMERO 28



Yourt' au cinéma

CHRYSTELEGAL



Yourt' au risque



DR. SAKO

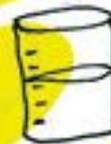
PRÉSENTE LA
RECETTE DU

GINGEMBRE CONFIT

INGRÉDIENTS



250g
de gingembre vert
"FRAIS"



25cl
d'eau

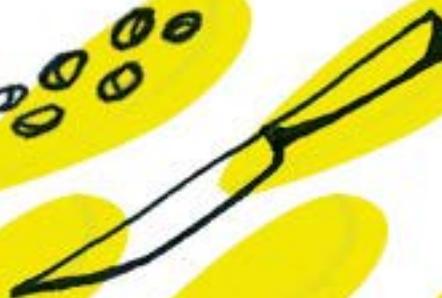


400g
de sucre

Pèle les racines
de gingembre vert
aussi mince que
possible.



coupe-les
en dés ou en bâtonnets



puis fais-les
tremper
dans de l'eau froide,
pendant 1 heure.



Égoutte

le gingembre
et recouvre d'eau
froide. Porte le
tout à ébullition.



Égoutte et répète
ce procédé 2 à 4 fois
selon tes goûts :
très fort ou doux.



LAURENTSAKO

Fais
bouillir

le sucre et l'eau
pendant

5 MINUTES



puis **Verse**
le tout sur le
gingembre.



Couvre

puis laisse
trempier pendant
12 heures.



Égoutte le sirop

et fais-le bouillir pendant
10 minutes. Verse bouillant
sur le gingembre et laisse
reposer pendant 2 jours comme
indiqué ci-dessus.

Fais bouillir pendant 5 minutes puis

laisse reposer

couvert 2 à 3 jours.

Les racines doivent alors être tendres,
gonflées et transparentes. Sinon, fait
cuire encore 5 à 8 minutes.



Enfin
met dans
des bocaux
stérilisés.

c'est un peu long
à préparer mais
ça en vaut la peine.

Merci à Marniton pour sa recette.



J'ATTENDS LE NUMERO 28



RECETTES D'ORFÈVRE

En quelques années Yafa Edery est devenue le traiteur attiré des réceptions les plus chics de Paris. Elle se livre ici à un exercice de croqueuse de diamants qui ravira nos meilleurs joailliers et les plus fins gourmets. Parure très Place Vendôme, collier ethnique, broche 1930, bagues amuses-bouches... Tout se dévore et pas seulement des yeux.

J'ATTENDS LE NUMERO 28



YAFACOOK



J'ATTENDS LE NUMERO 28



YAFACOOK



RECETTE

Comment se servir d'un chou, pour éviter de se le prendre...

1- Considérez votre chou, regardez-le sous tous les angles, palpez-le au besoin pour en mesurer l'élasticité.

2- Si l'envie vous prend de le manger tout cru, n'oubliez pas que le chou contient des substances aux effets certes plaisants, mais qui peuvent entraîner une dépendance fâcheuse. Il est donc recommandé d'en avoir envie, plutôt que besoin.

3- Afin d'éviter les maux de tête, ne songez qu'à votre bonheur d'aimer le chou -surtout s'il vous le rend bien- alors que d'autres font les difficiles et n'aiment rien.

4- Le chou est très digeste pourvu qu'on n'en abuse pas, et donne une énergie pas possible pour mieux profiter des bonheurs qu'offre la vie. Il lui arrive même dans certains cas d'accroître l'acuité visuelle, permettant ainsi de voir l'importance réelle de ce que l'on possède.

5- Par contre, mettez-vous en tête de ne manger que ça et vous le trouverez vite infect ! Inutile, donc, de vous gâcher la vie.

6- Les manières de profiter des bienfaits du chou sont infinies. Il s'accommode très bien d'une recette simple et légère ne demandant que peu d'ingrédients, et pas toute une vie de préparation !



FLORENCEHENNEQUIN

7- Si certaines sortes de choux peuvent vous paraître dotées de belles qualités, elles peuvent toutefois se révéler indigestes à l'usage, alors que d'autres espèces sauront vous accompagner à merveille pendant des années.

8- Diction : « le chou a toujours l'air plus vert dans le champ du voisin. » Il sait en effet se parer de mille attraits, mais quand on l'épluche, le trognon n'a pas l'air tellement plus malin que celui des autres. Même comblé, on est souvent tenté d'approfondir sa connaissance des choux, chaque espèce apportant les bienfaits qui lui sont propres.

9- Un chou a toujours sa place ; on peut même le garder très longtemps, plus ou moins près de soi. Même s'il se fane un brin, il n'en garde pas moins ses qualités premières. Il sait rester une valeur sûre.

10- Le chou est d'un usage pratique : il ne prend pas trop de place et peut perdre quelques feuilles sans dommages, il lui en restera toujours beaucoup.

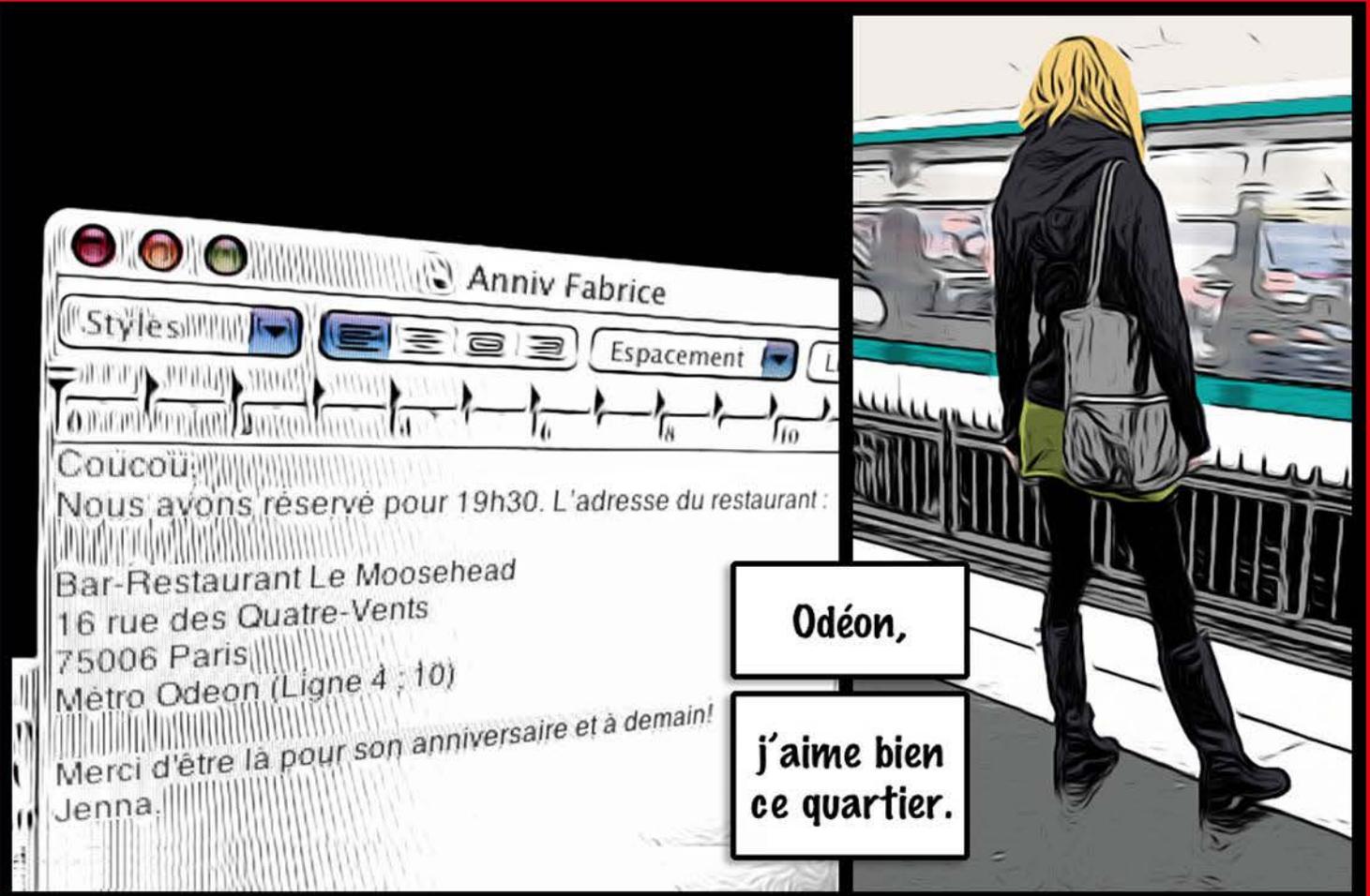
À la fois tendre et résistant, vous pouvez jouer avec dans la limite du raisonnable, sans craindre de l'abîmer, même si vous entendez quelques craquements.

Si toutefois vous appuyez trop fort dessus, il y a des chances pour qu'il aille rouler plus loin.

11- Enfin, un chou n'étant qu'un chou, il ne cherche pas midi à quatorze heures. Comme toutes les plantes, il apprécie qu'on lui parle un peu, demande pour s'épanouir une atmosphère bienveillante, un taux d'humidité suffisant et un petit coup d'œil approbateur de temps en temps.

12- Accompagnement favori : LA CARPE (DIEM).

PS : inutile, histoire de faire joujou, de lire cette recette à genoux sur des cailloux, en se cherchant des poux, sous peine de garder toute la nuit des yeux comme un hibou qui tenterait de chanter « l'air des bijoux ».



J'ATTENDS LE NUMERO 28





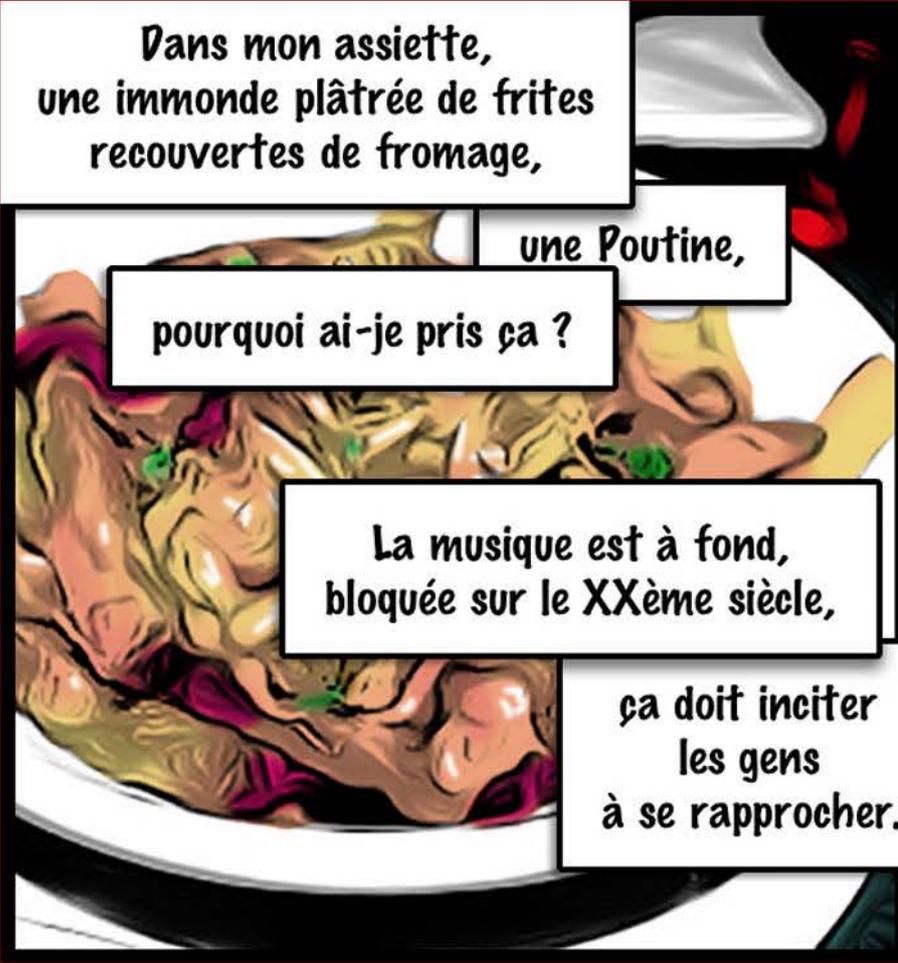
Toujours au
Moosehead,
Paris 6^{ème}.

Un vin mauvais,

3 écrans où sont
diffusés des vieux
matches de rugby.



Dans mon assiette,
une immonde plâtrée de frites
recouvertes de fromage,



une Poutine,
pourquoi ai-je pris ça ?

La musique est à fond,
bloquée sur le XX^{ème} siècle,

ça doit inciter
les gens
à se rapprocher.



J'ATTENDS LE NUMERO 28



Moosehead Bar-Restaurant canadien.

Jenna me demande

quand est-ce qu'on voit ta copine ?

Jamais.

C'est avec les femmes que je préfère discuter, si je suis avec mon amie, c'est moins possible.

Pareil pour les femmes venues accompagnées.

Elles sont sous surveillance.

?

J'ATTENDS LE NUMERO 28



161 N°191
moxland

SOMBRE & MISS LØUVE

Repas du soir



*Sombre,
tu exagères*



J'ATTENDS LE NUMERO 28



JAYFOX



J'ATTENDS
LENUMERO28



JAYFOX



J'ATTENDS LE NUMERO 28



JAYFOX



J'ATTENDS
LE NUMERO 28
SPECIAL GASTRONOMIE

