TU MITONNES

SARDINE OU HOMARD, POURVU QU'ON SE MARRE

Par Jacky Durand— 18 juillet 2019 à 10:01

Chaque semaine, passage en cuisine et réveil des papilles. Aujourd'hui, crustacé et petit poisson bleu sans bling-bling et avec de fameuses recettes d'été.

Photo Emmanuel Pierrot pour Libération

Un jour, il y a très très longtemps, on ne savait pas quoi foutre pour le Nouvel An. On était une équipe de chevelus lustrés aux riffs de Van Halen, chevauchant des monocylindres à kick fatigués, errant dans les ruelles désertes d'une sous-préfecture. On avait décidé de manger liquide et houblon, vu qu'on était fauchés comme les blés.

Picon bière

A force de tourner en rond dans l'ennui de la Saint-Sylvestre, on a fini par atterrir au buffet de la gare. Pas un truc d'aujourd'hui avec sandwich en plastoque et café en carton. Non, c'était un caravansérail ferroviaire entre le rade de cheminots et le restaurant du dimanche. L'endroit était aussi désert qu'un omnibus de gueule de bois. On s'est agglutinés autour du flipper, perfusé au Picon bière qui nous réchauffait du froid de gueux. Autour de minuit, le taulier, qu'était solitaire comme l'inspecteur Harry, nous a harangués : *«Alors, on se la souhaite cette bonne année les jeunes ?»*, a-t-il fait en mettant un nouveau fût de Météor en perce. On a gueulé comme des veaux sous la mère tarie *«Bonnnne annéeee»* en faisant tamponner nos bocks. *«Z'avez pas faim ?»* qu'il a miaulé le timonier du zinc. *«Si, msieur, mais on est raides»* qu'on lui a répondu en chœur en montrant nos poches percées. Il a eu un sourire las et nous a désigné une grande table recouverte d'une nappe en papier : *«Posez-vous, comptez votre mitraille et je vais voir ce que je peux faire.»* Redoutant l'embuscade, le Grand, qu'était déjà notre aminche, a chuchoté : *«Les mecs, on s'arrache, ça sent l'embuscade, il va nous sécher les bourses et s'il n'y a pas assez, il fera casquer nos vieux.»* Mais l'appel du ventre étant plus grand que la raison, on n'a pas bougé d'un iota. Faut dire que dehors, c'était bonne année le crachin glacé.

Cador de la République

Vous raconter tout ce que l'on a bâfré serait indigeste tant le cuistot nous a gavé le pylore jusqu'aux dents de sagesse. C'était la Grande symphonie avant le naufrage du Titanic vu que ce soir-là le buffet de la gare avait bu un sacré bouillon avec son menu de la Saint-Sylvestre. S'il avait pu, le taulier nous aurait fait bouffer ses guirlandes tellement il voulait voir nos papilles en joie devant sa bectance. Mais, il y a un plat qui est resté gravé au burin dans notre mémoire : le homard à l'américaine. C'était la première fois qu'on mangeait la grosse bête à pinces. Pour nous, ce n'était pas un plat de cador de la République. C'était une pépite en robe du soir dénichée une nuit de zone. Flamboyante, mystérieuse, intrigante comme les nourritures rares que l'on s'autorise une fois l'an, le livret de la Caisse d'Epargne dans une poche, le Pradel dans l'autre. C'était une bombance d'entre prolos, chouchouté par un ouvrier des fourneaux et dégusté par d'autres soutiers de la vie. Pas un plat ordinaire des palaces, un m'as-tu-vu des ors de la République. Le vrai luxe, c'est quand on redemande du

pain pour faire honneur à la sauce et à la rareté de l'instant. Pas quand on fait du bling-bling son ordinaire. Pas quand on se sent obligé de napalmer à l'excès de la truffe sur les pâtes. Certains chefs l'avouent en catimini : ils cèdent à la dictature du caviar, qui n'apporte cependant rien de plus à leurs créations, simplement pour faire briller la vitrine de leurs étoiles.

Tablées joyeuses

Ce homard-là reste intouchable tout en haut de l'Olympe gastronomique. Parce qu'il fut une tranche de vie dégustée autant avec le cœur qu'avec le ventre. Cet été, on s'en souviendra encore en renouant avec le bonheur simple des sardines qui appellent tous les récits de gueuletons quand on les grignote autour de tablées joyeuses. Parce que c'est tout l'intérêt des nourritures les plus humbles de nous faire saliver la mémoire en se disant qu'il n'y a pas de petits et de grands plats mais que des bons souvenirs.

Sardines de Belle-Ile-en-Mer

On a déniché une recette de «Sardines de Belle-Ile-en-Mer au cumin et au gros sel» dans le livre lumineux et gourmand pour l'été, *«Paris-Tunis, la cuisine de Nordine Labiadh, recettes à mi-chemin entre la France et la Tunisie»* (1). En mignardise, vous retrouvez l'ami Nordine dans la photo animée de notre compère Emmanuel Pierrot. **Pour six personnes, il vous faut 1,5 kg de sardines bretonnes ; le jus d'un citron ; 6 cl d'huile d'olive ; 20 g de cumin en poudre ; 100 g de gros sel de mer ; 50 g de carvi.**
Préchauffez votre four à 180 degrés. Videz et grattez vos sardines à l'aide d'un petit couteau, égouttez-les puis mettez-les sur du papier absorbant. Préparez une vinaigrette avec le jus de citron, l'huile d'olive et le cumin en poudre. Déposez les sardines dans un plat allant au four, versez la vinaigrette au cumin, saupoudrez de gros sel et de carvi. Enfournez pendant quinze minutes. Servez bien chaud.

Sardines marocaines

Vous pouvez également tenter une recette de «sardines amoureuses» (*«sardines achiq et maachouq»*), dénichée dans la délicieuse *«Cuisine marocaine de mère en fille»* de Touria Agourram (2). **Pour six, huit personnes, il vous faut 1,5 kg de belles sardines fraîches ; 1 œuf ; 3 gousses d'ail ; 1 bouquet de persil plat ; 1 bouquet de coriandre ; 1 cuillère à café de cumin ; 1 cuillère à café de piment rouge doux (paprika) ; 1 pincée de piment fort, si désiré ; 2 cuillères à café de jus de citron ; huile pour friture ; farine ; sel fin. Pour servir : 3 citrons.**

Grattez, videz, nettoyez et lavez bien les sardines. Otez-leur la tête et l'arête centrale, laissez-les égoutter ouvertes. Dans un bol, mélangez le persil et la coriandre finement hachés, l'ail écrasé, le piment rouge doux, le cumin, la pincée de piment fort, le jus de citron et du sel. Mélangez, prélevez une cuillère à soupe de cette préparation et enduisez-en les sardines. Puis ajoutez l'œuf dans la préparation restante, mélangez. Déposez un peu de farce sur une sardine ouverte et couvrez-la avec une autre sardine, ventre contre ventre. Quand toutes les sardines sont ainsi farcies, farinez-les de chaque côté et faites-les frire dans l'huile bien chaude, puis égouttez-les dans une passoire. Servez-les chaudes ou froides, accompagnées de tranches de citron.

(1) *Paris-Tunis, la cuisine de Nordine Labiadh, recettes à mi-chemin entre la France et la Tunisie* (Tana éditions, 2016, 24,95 euros)

(2) *La cuisine marocaine de mère en fille, 210 recettes et variantes* (éditions Albin Michel, 2014, 15 euros)

Jacky Durand