

Shirley Johnson-Bekaert

États-Unis :
la cuisine des origines
75 recettes

Préface de Gérard Chaliand

éditions de l'aube

Couverture : Antoinette Sturbelle

© Éditions de l'Aube, 1987 et 1996

ISBN 2-87678-275-6

*

“Les Européens ne mangent pas comme nous.” J’ai entendu cette affirmation de la bouche d’une Américaine inconnue un beau soir de mai 1980, alors que je dînais dans mon restaurant favori de la rive gauche, à Paris. Amusant, oui, mais après tout, elle avait bien raison. Il va de soi que les habitudes gastronomiques des Américains ont été influencées par celles de la vieille Europe. Et aujourd’hui encore, certains établissements un peu snobs, sinon vains, vous remettront un menu entièrement rédigé en français ! Mais cette brave dame avait pourtant raison : nous mangeons et nous nous tenons à table à notre façon.

Pendant longtemps, je me suis demandé pourquoi les Américains mangeaient avec la fourchette dans la main droite tandis que la gauche restait timidement cachée sur les genoux. Avions-nous le désir obscur de devenir une nation de manchots ? Lorsque j’étais enfant, on m’avait inculqué quelques règles très strictes : manger de la main droite, ne pas mettre les coudes sur la table, faire comme si la main gauche n’existait pas. Au début, ma mère découvrait préalablement ma viande en petites bouchées. Pas de problème. Mais plus tard, quand je dus tout faire moi-même, ce fut plus compliqué. Je devais sans cesse comme des millions de mes compatriotes, transférer le couteau de la main droite à la main gauche.

la table à ma main droite, après avoir au préalable fait passer la fourchette de la droite à la gauche. La bouchée décapée, retour du couteau sur la table et de la fourchette de la main gauche à la main droite. C'est à la fois fatigant et peu pratique !

Le folklore des Etats-Unis offre à ce rituel compliqué une explication : au bon vieux temps de la conquête de l'Ouest, quand le pays était encore rude et sauvage, les hommes mangeaient d'une main, conservant leur pistolet sous la table dans l'autre. Peut-être. Mais il y a, me semble-t-il, un motif plus simple. La coutume de manger d'une main date sans doute de l'époque où il n'y avait en tout et pour tout qu'un seul couvert : la cuillère. Au reste dans les livres de cuisine américains, les recettes sont presque toujours mesurées en termes de "cuillères".

Lorsqu'il s'agit d'un repas normal, les mets ne sont pas servis les uns après les autres, comme en France, mais tous ensemble. On offrira peut-être des hors-d'œuvre légers avec le cocktail avant le repas, mais ensuite, tout se retrouvera sur la même assiette : légumes, viande, pommes de terre ou riz, mais etc... Tous les plats sont posés sur la table en même temps et chacun se sert selon son appétit. Une habitude parfois embarrassante, si votre hôte a vraiment très faim... Mon père m'a souvent raconté l'histoire de ce jeune homme bien poli, venu du Sud, et qui lui avait rendu visite à Detroit. C'était un dimanche et ma belle-mère s'apprêtait à servir le petit déjeuner dominical. Elle avait préparé un grand plat d'œufs au lard. "Help yourself", servez-vous donc ! dit-elle à son invité, avant de s'en retourner à la cuisine. Quand elle en revint, avec les petits pains tout chauds, quelle ne fut pas sa surprise de constater que le brave jeune homme, par ailleurs si timide, avait exactement fait ce qu'on lui avait dit : il s'était servi lui-même. L'ennui, c'est qu'il avait sur son assiette les huit œufs et le demi-kilo de lard, sans façon. Mon père éclata de rire, ma belle-mère demeura interloquée. Quant au jeune homme,

entre deux bouchées, il fit un vibrant éloge du petit déjeuner.

Traditionnellement, comme un peu partout ailleurs, c'est l'homme de la maison qui découpe gibier et volaille. Au risque de ceux qui sont assis à proximité. Lorsque le plat principal est terminé, on sert le dessert ; en effet, il n'est pas d'usage de manger du fromage après le repas.

Les dimanches et jours de fête, les repas sont évidemment plus élaborés. On y sert parfois de la salade ou du potage en guise d'entrée. Lors des grandes célébrations, comme *Thanksgiving* ou la Noël, nous commençons le repas vers cinq heures de l'après-midi, ce qui donnait aux parents et amis tout le temps de manger et de bavarder en paix.

Le plat principal, c'était bien sûr la dinde rôtie, servie avec une farce de pain de maïs et accompagnée d'une sauce faite avec les abats. Venait ensuite le jambon de Virginie cuit au four avec de l'ananas, des clous de girofle et du sucre brun. Le tout accompagné de petits pois, de patates douces caramélisées, de riz, de maïs en épis, d'un plateau de condiments, de radis, de branches de céleri, d'olives, d'oignons, de petits pains au lait et de sauce aux aïelles. Nous buvions du cidre de pommes, de l'*eggnog* (*egg flip*), du lait ou de l'eau. Le café et le thé étaient servis ensuite avec les desserts : tartes à la citrouille, à la noix de coco et gâteau au chocolat, sans oublier la classique tarte aux pommes, l'*apple pie*, qui est pour beaucoup comme un symbole de l'Amérique.

L'habitude de boire du vin est par contre plus récente. Sauf, sans doute, en Californie. Dans la plupart des familles, c'est une boisson spéciale, réservée aux jours de fête ou de sortie. Les effets de la prohibition (de 1920 à 1933) ont été souvent désastreux et il ne faut pas négliger l'influence de la tradition puritaine sur une bonne partie de la population du pays. L'alcool est une occasion de pécher et pas mal d'Américains considèrent encore le vin avec méfiance.

Il n'y a pas si longtemps encore, bien des gens buvaient de ces vins de fruits qu'on faisait soi-même avec des fraises, des framboises, des mûres, du cassis, des abricots, des pêches et même de la pastèque. Mon grand-père conservait toujours dans une petite cabane au fond du jardin quelques flacons de son propre vin. Il y entraînait parfois ses amis pour boire un coup. Ma grand-mère, qui avait des principes très stricts à ce sujet, n'a jamais toléré qu'une goutte d'alcool pénétre dans sa propre maison.

Aujourd'hui, les choses ont bien changé. Les vignobles de Californie, détruits en bonne partie par la prohibition, sont meilleurs que jamais et certains crus — tels les puissants Cabernet Sauvignon, les robustes Zinfandel et les délicats Chardonnay — peuvent rivaliser avec les grands vins de ce monde. On trouve certes encore de nombreux vignerons amateurs, mais ils ont de plus en plus tendance à rechercher les meilleurs céps pour les vins qu'ils produisent amoureusement au fond de leur cave.

Verbes

1. accepter
2. annoncer
3. attendre
4. avoir
5. contenir
6. demander
7. donner
8. durer
9. épargner
10. faire
11. pouvoir
12. rentrer
13. venir
14. voguer
15. vouloir

Temps

1. présent
2. impératif
3. passé composé
4. imparfait
5. plus-que-parfait
6. futur
7. futur antérieur
8. conditionnel
9. passé du conditionnel
10. subjonctif
11. passé du subjonctif
12. participe présent

44. (Avoir) _____ très mal à la tête, elle ne s'est même pas levée ce matin.
45. Il y avait dix ans qu'il faisait huit kilomètres de course à pied par jour quand il (subir) _____ sa première crise cardiaque.
46. Georges, trouve-moi un garagiste qui (être) _____ honnête!
47. En voyant ce magnifique panorama, elle (sortir) _____ l'appareil de son sac et a vite pris une photo.
48. Les voyous (partir) _____ depuis bien longtemps quand la police est arrivée.
49. Quelles que (être) _____ les préférences des citoyens d'un pays, les hommes politiques en font souvent à leur tête.
50. Quand j'étais à l'école primaire, je (se battre) _____ constamment avec mes petits copains.
51. J'ai dit à mon frère que sa petite amie l' (appeler) _____ l'autre soir pendant qu'il (rédiger) _____ sa dissertation à la bibliothèque.
52. J'ai demandé à mes parents ce qu'ils (faire) _____ pour faire passer le temps quand ils avaient mon âge.
53. J'ai bien l'impression que personne ne (vouloir) _____ le faire la prochaine fois qu'il nous le proposera.
54. Mais qu'est-ce que ça peut te faire? (S'occuper) _____ de tes oignons!
55. Lionel s'est demandé l'autre jour s'il (vouloir) _____ vraiment faire son droit ou non.

SERIE NUMERO 25

Faisons un rêve! Nous venons _____ 1. _____ gagner une énorme somme d'argent. Papa, _____ 2. _____ aucun doute, _____ 3. _____ investira. Moi, je dépense _____ 4. _____ très rapidement. Et toi, qu' _____ 5. _____ feras-tu?

Fais attention _____ 6. _____ feu! Tu vas _____ 7. _____ brûler _____ 8. _____ tu touches à cette bûche. Je n'ai pas envie d'aller _____ 9. _____ urgences. S'il te plaît, prends garde _____ 10. _____ toi!

Prépare-toi, les voisins arrivent _____ 11. _____ quinze minutes. Je _____ 12. _____ ai invités pour l'apéritif. Nous devons discuter sérieusement _____ 13. _____ nos prochaines vacances. _____ 14. _____ gardera les chats _____ 15. _____ notre absence?

SERIE NUMERO 25

Bien qu'il _____ 1. (écrire) des vers parmi les plus beaux du Moyen Age, François Villon était non seulement poète, mais _____ 2. (mener) une vie pleine d'escapades, de crime et de passion. A Paris, il se trouvait souvent _____ 3. (poursuivre) par la police. Mais ce voleur, peut-être même meurtrier, nous a laissé de beaux poèmes religieux et des refrains qui _____ 4. (hanter) l'esprit, parmi lesquels *Frères humains*, qu'il a, comme _____ 5. (dire) certains, composé la veille de son exécution.

Jean-Claude n'était jamais entré dans une école. Mais il _____ 6. (devenir) un des plus célèbres avocats de son époque. Quand il était très jeune, sa mère lui a appris à _____ 7. (lire) et son apprentissage à l'écriture a rapidement suivi. Juste après la Révolution, Jean-Claude aimait aller au tribunal écouter les grands discours _____ 8. (prononcer) par les grands hommes juridiques de Paris. Peu à peu, il _____ 9. (apprendre) le Code Napoléon qui _____ 10. (rester) même de nos jours à la base de la loi française. C'était à cause de sa connaissance du Code Napoléon que le préfet de Troyes _____ 11. (nommer) Jean-Claude au tribunal de cette ville où il _____ 12. (juger) les plaintes des fermiers et des villageois de la région.

Dès qu'elle _____ 13. (entrer) dans la salle, tout le monde se lèvera pour applaudir Mme Anatole qui vient de _____ 14. (gagner) le prix Fermin pour son travail dans les arts plastiques. Quoiqu'elle _____ 15. (recevoir) d'autres récompenses pour son talent, ce prix sera désormais le plus grand honneur décerné à cette jeune artiste.