Butternuts oucuipiennes

Guerre des œufs à Lilliput ?
Non !
Des courges à manger des deux côtés

Un personnage principal : la courge **butternut**

Des ingrédients tirés au **sort**, deux par deux,
pour l'accompagner

Six participantes : **Évelyne, France, Frédérique,**
Maryline, Nada, Odile

Une plasticienne : **Laurence Decaesteker**

Une autrice culinaire : **Mayalen Zubillaga**

Un cuisinier : **Rayane Douvenou**

Une restauratrice : **Florence Crepin**

Un jeu : une recette inventée à partir d'un jeu de **hasard**,
sa réalisation par deux personnes,
sa dégustation collective,
son écriture ludique,
son illustration colorée

Un objet : un fichier artisanal de **recettes d'un jour**

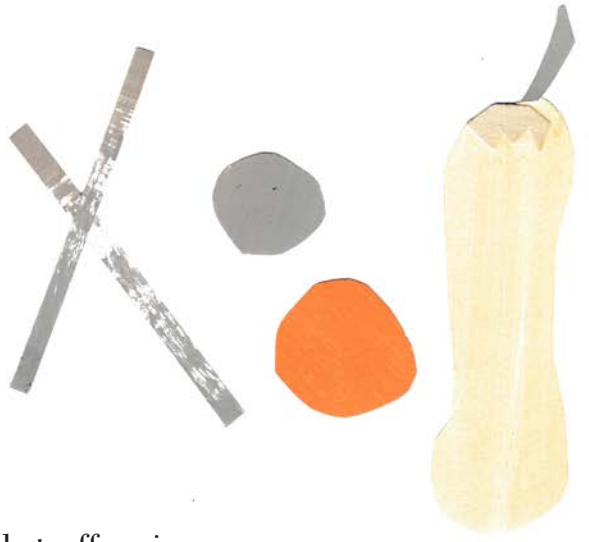
L’haïku oulipien 7-1-9 glousse aux côtés de Gulliver : c’est un œuf, certes,
mais gros-boutien ou petit-boutien ? Pour avoir la paix, nous avons préféré une courge,
la douce butternut parfois bien nommée doubeurre.



butternut • chèvre • truffe

C'étaient deux belles courges
qui
s'ennuyaient le midi sans amis





Alors la truffe noire
vint
copain copeau égayer le jeu





Le fromage de chèvre
s'en
trouva ravi et tout pailleté






butternut • chèvre • truffe

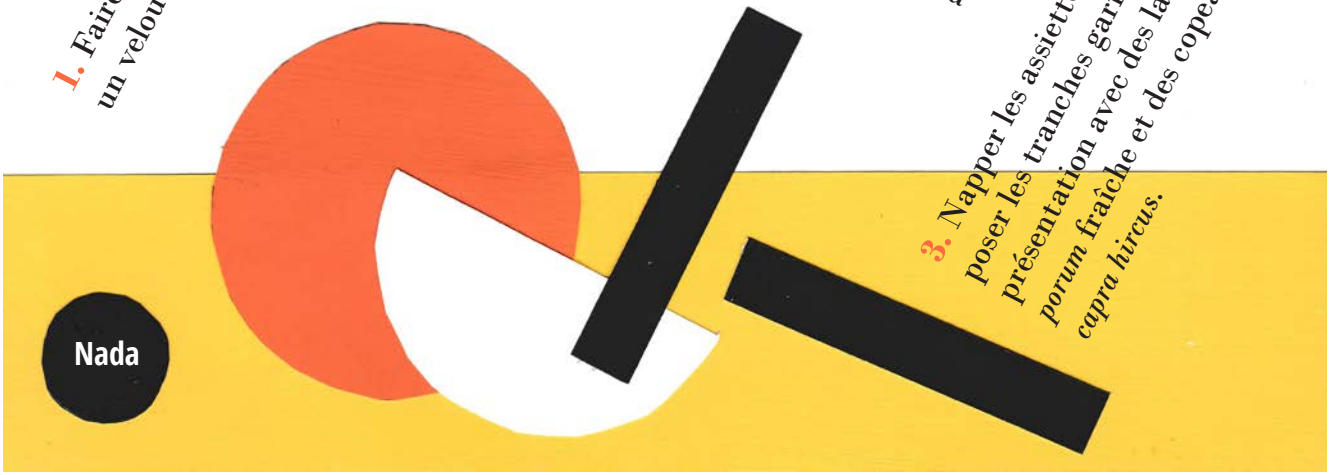
Cucurbita *moschata* « butternut » au lait coagulé de *capra hircus* et *melanosporum*

1. Faire brunir de l'*allium cepa* et préparer un velouté de *cucurbita moschata*.

2. Faire rôtir d'épaisses tranches ovoïdes de *cucurbita moschata* (1/pers.) après les avoir badigeonnées d'huile et de brisures de *melanosporum*, sel et poivre.

Après 15 minutes dans l'appareil chauffant, déposer sur chaque tranche une quenelle composée de lait coagulé de *capra hircus* mélangé à des brisures de melanosporum et agrémenté d'un peu de mascarpone, le tout assaisonné de *petroselinum* et d'*allium schoenoprasum* (ciboulette) hachés. Un filet d'huile de *melanosporum* parfumera le tout.

3. Napper les assiettes avec le velouté et y poser les tranches garnies. Parachever la présentation avec des lamelles de *melanosporum* fraîche et des copeaux de fromage de *capra hircus*.



butternut • herbes • piment

Je me souviens du taboulé libanais de Nada

Butternut, soleil, piment
Jaune
Acidulent dehors le platane

Fil à couper le doubeurre ?
Non
Un silex, une épée, un couteau

Quadrillent la chair dans un bruit
Mat
Pour la tailler en dés orangés

Du Tabasco, vrai ou faux
+
Sel, un peu, huile d'oliv'à gogo

V'là trois citrons pressés, SPLASH !
Puis
tchac tchac tchac tchac tchac tchac tchac tchac tchac

Le couteau danse à nouveau
Sur
Des brindilles vertes et feuillées

Ciboulette, persil, coriandre
Crient
Pour rameuter un bouquet de menthe

Mêler, goûter et semer
Un
Tas de graines de courge à la volée

Servir le condiment froid
Dans
Un velouté orangé tout chaud




butternut • fruits à coque • parmesan

Crumble définitionnel

Mettre dans sa main 100 g de produits de la terre secs qui poussent sur des arbres avec des coques et les broyer impoliment après les avoir fait griller. Dans une jatte, unir, de manière à former un tout, 150 g de poudre obtenue par la mouture de certaines céréales et servant à l'alimentation, ajouter 150 g de corps gras alimentaire onctueux, blanc ivoire à jaune d'or, que l'on obtient en battant la crème du lait de vache, ainsi qu'autant de fromage cuit fabriqué dans les environs de Parme et réduit en poudre. Unir vigoureusement et délicatement du bout de chacun des cinq prolongements qui terminent la main.



Ménager la chèvre et la courge



D'autre part, enlever les parties extérieures inutiles de la plante potagère imbécile aux formes efféminées, couper en petites parties cubiques. Répartir avec une épargne minutieuse quelques baies généralement réunies en grappes sur une rafle sur une vigne, ici sèches. Placer les plantes potagères imbéciles et les baies dans de petits plats individuels beurrés et parsemer de graines ovoïdes d'odeur aromatisée employées comme épices. Recouvrir de la préparation de produits de la terre grillés.

Placer dans la partie fermée en bas du fourneau, chauffée à la 180e partie de l'écart entre la fusion de la glace et la température d'ébullition de l'eau à la pression atmosphérique normale, la moitié d'une heure. Goûter pour en apprécier les qualités.

Bon désir de manger !


butternut • fruits à coque • parmesan

Bonne chère sans chair et pas chère à savourer avec nos êtres chers

Crumble butternut sablé
Plus
Noisettes, amandes, sésame

Butternut coupée en dés.
Crumble sablé : 1/3 de farine, 1/3 de beurre, 1/3 de parmesan en poudre.
Fruits secs : 1 poignée d'amandes, noisettes et noix.
3 cuillères à soupe de sésame.

Sabler dans un saladier farine, beurre et parmesan du bout des doigts.
Tapisser le fond du ou des moules légèrement huilés de butternut coupée en dés. Parsemer d'une dizaine de raisins secs, puis des fruits secs préalablement concassés et grillés, des graines de sésame et de la pâte sablée émiettée. Cuisson : 3/4 d'h à 180 °C.
Possibilité d'ajouter un ruban de parmesan en déco, et d'améliorer la recette avec soit de la cannelle, soit de la noix muscade, soit…

Bon à savoir : le gras véhicule les saveurs.

« Au pif c'est risqué, en plus le mien est petit. »

« J'aime pastrouiller. »

Maryline


butternut • chocolat • agrumes

Chocolagrumes

Je pluche curcubita moschata
je tronçonne curcubitacée
je ruban fragments.
Je carreau chocolat
je beurre-pommade
je bain marie tout.
Je décoque oeufs
Je maryse oeufs-farine
j'appareil produits susmentionnés
je fourre matière ramequins
je fourne,
Je zeste orange
je brindille copeaux
je liquide casserole à hauteur
j'immerge brindilles
je blanchis trois fois
je prébouillis.
Je pressoir quartiers oranges
je pluie jus, casserole susmentionnée
je confite brindilles.
Je kidnappe ramequins.
Je garniture moelleux
curcubita moschata
agrumes confits-combawa râpé.



Évelyne



butternut • chocolat • agrumes

Chocolagrumes et fondant
but*
ternut caché en fines lamelles

En garniture suprêm(e)
des
mandarin(e)s fraîcheur et kumbawa

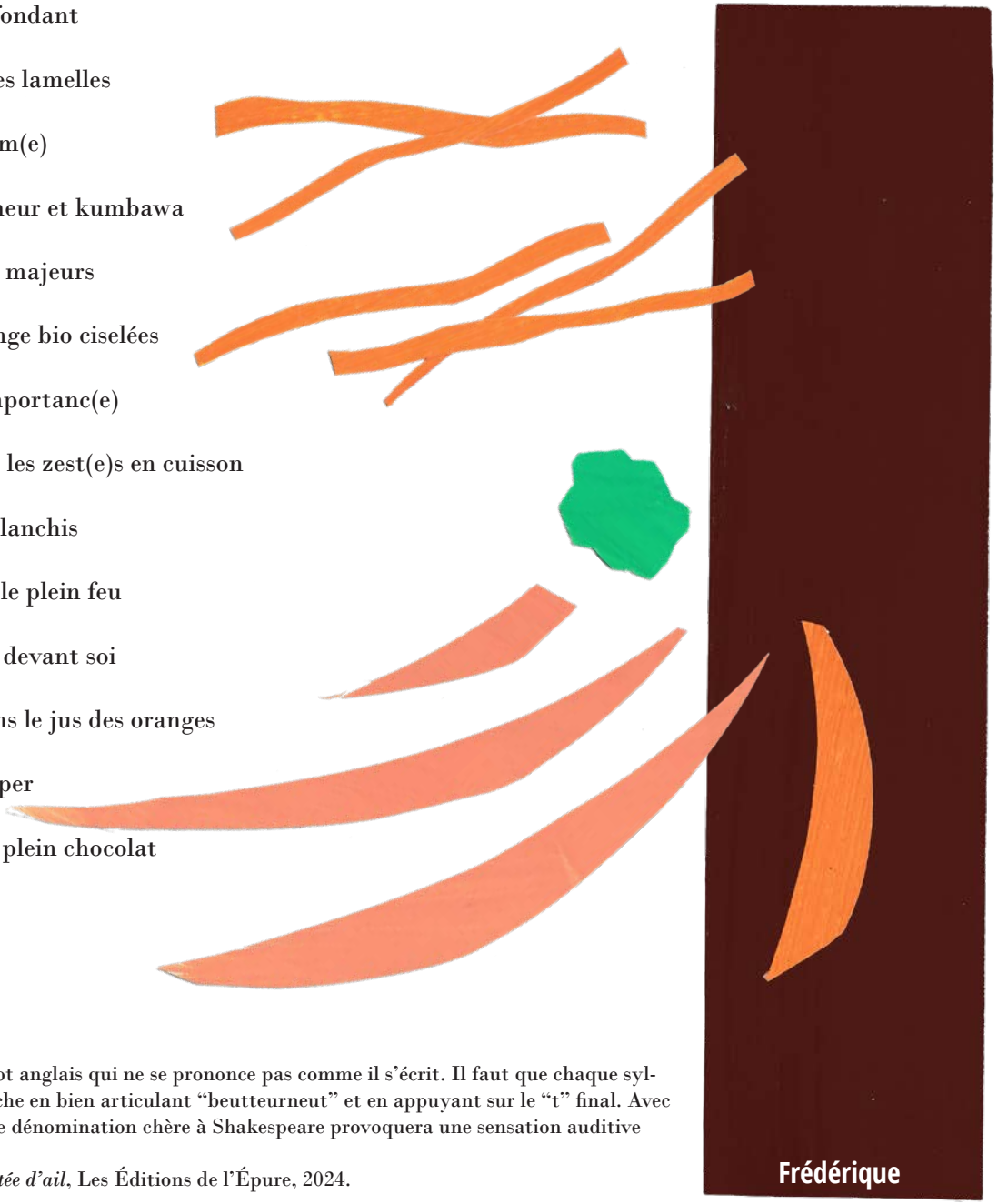
En ingrédients fort majeurs
les
fin(e)s peaux d'orange bio ciselées

De la plus haute importanc(e)
car
temps le plus long : les zest(e)s en cuisson

Trois fois de suite blanchis
oui
les zestes remis sur le plein feu

Une heure encor(e) devant soi
où
ils bouillonnent dans le jus des oranges

Avant de venir napper
en
fin, courge habillée plein chocolat



Frédérique

« J'ai découvert l'oursin tard dans ma vie, à la gare du Nord, à Paris. »

* « Butternut est un mot anglais qui ne se prononce pas comme il s'écrit. Il faut que chaque syllabe sorte de votre bouche en bien articulant "beutteurneut" et en appuyant sur le "t" final. Avec l'accent provençal, cette dénomination chère à Shakespeare provoquera une sensation auditive plus douce. »
Gui Gedda, *Une vie frottée d'ail*, Les Éditions de l'Épure, 2024.









« Puis l'on s'attabla.

Augustus offrait aux trois amis non un lunch frugal, mais un vrai balthazar. Il y avait pour plat introductif un chaud-froid d'ortolans à la Souvaroff. Aucun poisson, mais un homard au cumin pour qui l'on ouvrit un Mouton-Rothschild Vingt-huit. Suivait un gigot cuit dans un jus d'oignon qu'haussait un savant soupçon d'anis. Suivant la tradition qu'on pratiquait toujours dans la Maison Clifford, un carri subtil l'accompagnait. Puis l'on proposa un balkan au paprika où l'on avait mis salsifis, cardons, artichauts, haricots blancs, radis noirs. S'inspirant du trou normand, l'on donna à chacun un magistral calvados. Puis l'on offrit, pour finir, un parfait au cassis qu'accompagnait un Sigalas-Rabaud blanc qui aurait fait faillir Curnonsky. »

Georges Perec, *La Disparition*, Gallimard, 1969.



De l'Oulipo à l'Oucuipo

Quand, en 1960, l'écrivain Raymond Queneau et le mathématicien François le Lionnais fondèrent l'Ouvroir de littérature potentielle, Oulipo, ils lancèrent à la langue des défis plus ou moins complexes pour ouvrir de nouvelles possibilités créatives. Georges Perec écrivit ainsi un roman en forme de long lipogramme, *La Disparition* (1969), dans lequel il parvint à esquiver la lettre e sur près de trois cents pages. À l'index, la glace au café ! Vous prendrez bien une part de parfait au cassis ?

Plus tard, en 1979, Roland Bacri de Bab-el-Oued débuta ainsi la préface du livre *Cuisine pied-noir* des sœurs Karsenty : « Une langue, ça sert pour parler et faire l'amour mais aussi, c'est un organe de sens, le sens gustatif. » Le poète et humoriste aurait pu ajouter à ces fonctions de bouche la langue en gelée, celle à la sauce piquante ou encore la Lucullus de Valenciennes mariant langue de bœuf fumée et foie gras – hors-sujet pour le jeu culinaire de notre atelier : faire bonne chère sans chair.

La première réunion de l'Oulipo se déroula dans un restaurant. Ses membres s'amusèrent d'emblée avec le « langage cuit », expression que l'on doit à Robert Desnos et qui désigne les clichés, dictons ou proverbes familiers. Georges Perec s'intéressa particulièrement à la cuisine, souvent présente dans ses ouvrages, jusqu'à proposer « 81 fiches-cuisine à l'usage des débutants » dans *Penser/Classer* (1985). Entre cuisine des mots et fricot des mets, deux Oulipiens finirent logiquement par créer en 1990 l'Oucuipo, Ouvroir de cuisine potentielle, pour jouer avec les recettes et la manière de les écrire.

Les rencontres littéraires de Carpentras et du pays du Ventoux
sont conçues par l'association *Les Voyages de Gulliver.*
Ce festival est rendu possible
par l'engagement d'une équipe de bénévoles et par le soutien de partenaires que nous remercions chaleureusement.

Partenaires institutionnels et financiers
Ville de Carpentras
Conseil départemental de Vaucluse
Région Sud
Direction régionale des affaires culturelles PACA

Partenaires privés
Sofia Action culturelle
Fondation Jan Michalski
Fondation du Crédit Mutuel pour la lecture

Partenaires artistiques, culturels, associatifs et éducatifs (Carpentras)
Bibliothèque Musée Inguimbertine
Librairie de l'Horloge
Art & Vie de la Rue
Rhéso, Le Mosaïque
GEM Partage, Groupe d'entraide mutuelle
Parc Naturel Régional du Mont Ventoux
Lycée Louis Giraud
Lycée Jean-Henri Fabre

Impression offerte par la ville de Carpentras

« Je me souviens du pain perdu parce que le pain, on ne le perdait pas.
Mes parents bergers transhumaient à mille huit cents mètres d'altitude.
Entre la voiture et la cabane, il y avait une heure de marche
et on portait les provisions dans le sac à dos ou sur l'âne.
Alors, là-haut, tout avait un goût sublime. »

Maryline

C'était deux jours de fin novembre, sous le soleil d'automne de Carpentras, à deux pas du restaurant *Chez Serge*. Florence, sa directrice, nous a offert quelques heures du cuisinier Rayane et les premières truffes noires de la saison. « Courge c'est comme quiche, c'est un peu péjoratif », a dit Odile en observant notre belle rangée de courges. Entre jeux de hasard, peinture et écriture, nous avons ri, pastrouillé, mangé et fait de l'Oucuipo. La contrainte libère.

Les Voyages de Gulliver , « À la croisée des arts culinaires »
29 & 30 novembre 2024, Carpentras.