

*Bon sang de bons sens mais c'est la fameuse bouillabaisse !*

Oh Zè, elle s'invite aujourd'hui dans une envolée de saveurs marines ravissant nos narines enthousiastes à découvrir ce fameux mélange de poissons dégusté autour d'un rosé bien frappé. Si vous mesdames me semblaient prêtes à communier avec cette offrande pécheresse en toute lucidité, la lumière rougeoyante qui se reflète sur ces visages d'hommes déjà avinés au pastaga ou au breuvage « maltais » n'a rien de céleste. Gageons que tantôt, la rencontre comestible de leurs papilles avec le Saint Pierre et tous les apôtres consacrés de la méditerranée vont résonner à l'unisson par un deo gratias.

Je m'adresse à vous, messieurs les notables du Miradou et autres connétables du patronat et de la gendarmerie, pour une provocation gastronomique qui ne souffre ni de la moindre agueusie ni d'une passagère défaillance d'esprit, car vous l'aurez compris, je demande de votre part une véritable concentration gustative.

Mais pourquoi, autant d'emphase pour introduire bientôt en bouche ce met provençal si réputé qui n'est autre que de simples poissons servis dans un bouillon ? Précisément, en prononçant un sanctus-spiritus introductif, nous allons profiter de cet instant magique voué à la dégustation d'une bouillabaisse cuisinée avec dévotion et amour du prochain pour me canoniser, il y a bien le 'mandarum du grand jaune', pourquoi n'y aurait-il pas l'apôtre de la bouillabaisse. Sentez cette odeur divine qui emplit nos saintes narines, mer de méditerranée, priez pour nous pauvres pêcheurs maintenant et à l'heure de nous empiffrer. Amen ! nez la bouillabaisse...

Mes amis, maintenant que le repas s'achève, ai-je été si présomptueux que cela tout à l'heure en vous parlant si immodestement du plat aquatique qui n'est plus de ce monde. Je vous laisse juge mesdames et messieurs de la sincérité de votre notation bien avisée et n'en veut pour preuve le moindre écho démonstratif.

En m'adressant à vous les hommes comme des personnes respectables et d'importance à mes yeux, c'est qu'il me faut conter cette histoire de pêcheurs qui ont fait au fil du temps d'un plat d'origine modeste, simple bouillon de poissons abîmés invendables versé sur des croûtons de pain

rassis frottés d'ail, une véritable recette de la « cuisine bourgeoise » composée de poissons nobles que l'on mange avec de la rouille ou de l'aïoli dans la frénétique tournée des croûtons. Alors mesdames, quand ça bouille, tu baisses...le feu bien entendu belles ingénues.

J'espère que vous avez apprécié, tout comme moi, ce beau moment d'amitié et vous donne rendez-vous le 25 juin au mariage de ma fille qui sera à n'en pas douter un autre moment fort de convivialité partagée.