



# 13 à la douzaine. Les porcs du monde, de Jo Bertil

Gilles Ferréol

► **To cite this version:**

| Gilles Ferréol. 13 à la douzaine. Les porcs du monde, de Jo Bertil. 2001, pp.181-182. hal-02406215

**HAL Id: hal-02406215**

**<https://hal.univ-reunion.fr/hal-02406215>**

Submitted on 12 Dec 2019

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**Jo Bertil,**  
***13 À LA DOUZAINÉ.***  
***Les porcs du monde,***  
**Paris, Le Zouave, 2000, 32 p.**

Sous le pseudonyme de Jo Bertil, versificateur compulsif et auteur de nombreux récits libertins (dont un très remarqué *Osés débats* qui avait en son temps défrayé la chronique), se cache un pédagogue de renom de l'IUFM de la Réunion, collaborateur attitré à *Expressions*,

traducteur distingué de textes thomistes, passionné de *commedia dell'arte*, joueur de saxo à ses heures et de surcroît gastronome averti.

Les recettes qui nous sont ici proposées ont été concoctées par notre maître queux, lequel a recueilli les confidences de plusieurs toques et relu plusieurs livres spécialisés. Toutes tournent autour du porc : filet aux cerises, médaillons au miel et à l'ananas, épaule aux câpres, carré forestière avec une mention spéciale au travers au barbecue, à la hure à la montagnarde et à la couenne aux lentilles. Sans oublier le mets le plus fin : le cochon de lait grillé, avec « la peau qui craque », « la chair rose » et « toutes les nuances de l'or dans la croûte qui chante et brille » (p. 11). Les pattes ont aussi leur attrait, de même que la côte poêlée, la potée aux légumes, le moungetado de Mounserou (fort prisé à Lavelanet ou à Saint-Girons) et le traditionnel boudin, qu'il soit « créole ou des Ardennes », « gros et bouffi ou maigrelet » (p. 28).

Tous ces plats succulents sont accompagnés d'une « notice technique » détaillée où sont indiqués le matériel utilisé, les divers ingrédients nécessaires à la préparation, le protocole d'assaisonnement, les temps de cuisson... Une sélection des vins les plus adéquats est, à chaque fois, mentionnée, un madiran musclé, un « cahors vigoureux aux reflets de topaze » (p. 19), ou tout simplement un beaujolais primeur ou un tavel rafraîchi pouvant fort bien faire l'affaire.

Le convive, assurément, est déjà tout en émoi : souhaitons-lui bon appétit ! Le lecteur, de son côté, se délectera à la vue des illustrations de Willem, dessinateur bien connu travaillant notamment pour *Libération* ou *Charlie Hebdo*. Pour tout cela, merci Jo !

**Gilles Ferréol**

Université de Poitiers (LARESCO-ICOTEM)