

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)