



## Spécial Recette de Noël

# Gratin de galimatias

La vraie recette !  
Par le chef Hermès Lupin

## Liste des ingrédients :

50 g de beurre  
1 secret  
300 g d'amandes entières  
1 mot porte-bonheur  
10 cl de lait  
1 souvenir  
2 kg de soucis  
100 g de sucre  
1 bonne dose de légèreté  
2 rimes désuètes  
Votre page préférée du dictionnaire  
3 pommes chipées sur l'arbre de votre voisin  
Tout ingrédient vous rappelant votre enfance



## Préparation :



- 1 Sortez les 50 g de beurre du réfrigérateur. Puis placez vos 2 kg de soucis au congélateur et ne les touchez plus !
- 2 Émondez les amandes. Émondez aussi votre souvenir de sa rancœur, ajoutez le sucre, la vie est moins âcre, moins âpre, débarrassée de son amertume.
- 3 Pour vous éclaircir les idées, délayez dans un peu de lait un mélange d'abscons, d'abstrus, de cabalistiques et de sibyllins. Tirez de cette béchamel une pensée lumineuse.
- 4 Ajoutez pêle-mêle, cahin-caha, clopin-clopant, à hue et à dia les mots du dictionnaire ainsi que votre madeleine de Proust.
- 5 Tournez 10 fois la manivelle de votre moulin à contingence pour en extraire une petite pincée de chance.
- 6 Éventez votre secret quinze minutes avant la mise au four. Épargnez ici votre voisin, n'oubliez pas que vous lui avez déjà volé trois pommes !
- 7 Mettez au four trois quarts d'heure. Profitez de ce temps pour vous remémorer trois petits bonheurs.
- 8 À la sortie du four, le résultat de cette recette qui se gargarise de mots vous laissera sans voix. Vous chercherez mille excuses. Pourquoi ne pas avoir acheté une dinde et une bûche, plutôt que de jouer à l'apprenti Bocuse ?!
- 9 À 10 minutes du repas, fermez les yeux et activez votre mot porte-bonheur pour improviser une incantation. Ouvrez les yeux ! Si le résultat est positif, réservez Bercy pour votre première représentation en tant que magicien, magicienne. Si le résultat est négatif, absorbez la dose de légèreté avec un grand verre d'eau et dirigez-vous le plat en mains vers la salle à manger où vos invités s'impatientent.

## Astuce

Pour ceux qui en sont encore à la lettre B de leur dictionnaire, allez directement à la dernière page, vous y trouverez : Zoo, Zoulous et Zygomatique, largement de quoi amuser les enfants en ce jour de Noël.

À noter que dès la lettre A, vous trouverez déjà de très belles pages.  
On pourra s'arrêter sur celle qui nous propose : adagio, adamantin et adelphité.



# Épilogue

Servez chaud ou froid, c'est sans importance.  
Restez digne face au regard médusé de l'assistance.  
Nul doute que chacun des convives  
Gardera le souvenir de ces agapes lexico-gustatives.  
C'est le moment de sortir vos deux rimes désuètes,  
Assumez d'être aussi piètre cuisinier, cuisinière que poète !

## Pour un Noël en amoureux

Préparez une émulsion des textes de deux poètes.  
Par exemple, Aragon (L'étrangère) et *Baudelaire*  
(*Je n'ai pas pour maîtresse une lionne illustre*) :

J'ai pris la main d'une éphémère  
Qui m'a suivi dans ma maison  
Elle avait des yeux d'outremer  
Elle en montrait la déraison.



*Cette bohème-là, c'est mon tout, ma richesse,  
Ma perle, mon bijou, ma reine, ma duchesse,  
Celle qui m'a bercé sur son giron vainqueur,  
Et qui dans ses deux mains a réchauffé mon cœur.*

## Les conseils du chef

Cette recette est libre de droits, n'hésitez pas à la réécrire selon vos envies du moment. Vous pouvez ainsi l'adapter en fonction de vos invités.

Pour des convives procéduriers, remplacez les deux rimes désuètes par deux articles de la Constitution.

Pour les raseurs, ajoutez deux poignées de billevesées, il faut vaincre le mal par le mal.

Pour un repas en famille, visionnez encore une fois le film « *Un air de famille* » pour saupoudrer le plat des souvenirs doux-amers de votre fratrie.

Pour les indésirables, partez en vacances le jour de votre invitation ; vous trouverez sur le site [ohnonpaseux.com](http://ohnonpaseux.com) une série d'excuses plausibles.

Mon mot porte-bonheur : Gloubi-boulga



Hermès  
Lupin

## Pour une cuisine inclusive

- 1- Mesdames, quel que soit l'auteur du plat, s'il n'est visiblement pas réussi, n'hésitez pas à le placer dans les mains de votre conjoint que vous pousserez dans la salle à manger. Mais nous vous déconseillons tout de même de partager le sourire narquois de vos invités.
- 2- L'émulsion de textes est l'occasion de ne pas oublier les poétesses. On pourra ainsi associer *Esther Granek (Toi)* à Paul Verlaine (Sérénade) :

*Toi c'est un mot  
Toi c'est une voix  
Toi c'est tes yeux et c'est ma joie*

*Toi c'est si beau  
Toi c'est pour moi  
Toi c'est bien là et je n'y crois  
(...)*

*Toi c'est pensant...  
Toi c'est taisant...  
Toi c'est tristesse qui me prend...*

Ouvre ton âme et ton oreille au son  
De ma mandoline  
Pour toi j'ai fait, pour toi, cette chanson  
Cruelle et câline



Pour une recette bio, on se méfiera des termes à la désinence en ide ou en ate, cela permettra d'éviter pesticides, néonicotinoïdes et autres glyphosates.

## Avertissement

La directrice de la publication se demande encore à quel moment introduire les pommes. Ne sont-elles pas seulement le signe de la cleptomane dont souffre le chef cuisinier, ce qui expliquerait les nombreuses disparitions d'objets constatées dans les locaux de la rédaction.

Le journal décline toute responsabilité en cas de conflit de voisinage.

## Dans notre prochain numéro

**Recette et débat du mois** : La galette des rois.  
Faut-il remplacer la couronne par une cocarde ?  
La frangipane est-elle républicaine ?

### Le dossier du mois

Peut-on cuisiner avec l'Intelligence Artificielle ?  
Nous avons testé **ChefGPT** pour vous !

