

Ce livre est composé avec le caractère typographique **LUCIOLE** conçu spécifiquement pour les personnes malvoyantes par le Centre Technique Régional pour la Déficiência visuelle et le studio typographies.fr

**LE PLUS GRAND
MENU
DU MONDE**

Du même auteur chez Voir de Près,
éditions en grands caractères :

*Éloquence de la sardine – Incroyables
histoires du monde sous-marin*

BILL FRANÇOIS

LE PLUS GRAND MENU DU MONDE

Histoires naturelles dans nos assiettes



VOIR DE PRÈS

Dessins : Le Petit Atelier.

© 2023, Librairie Arthème Fayard.

© 2024, Voir de Près
pour la présente édition.

ISBN 978-2-37828-731-3

VOIR DE PRÈS

6, avenue Eiffel

78424 Carrières-sur-Seine cedex

www.voir-de-pres.fr

À l'imprimeur de mes tout premiers livres, qui m'a appris la recette pour transformer le carton et le papier en machines à rêver : mon grand-père

*À la surprise de retrouver un souvenir au bout d'une fourchette, au frisson de goûter pour la première fois, au bonheur de partager saveurs et instants...
... et à toutes les autres histoires qu'écriront pour vous vos repas*

PRÉFACE

Quand on est cuisinier, le moment de présenter le menu aux convives est toujours plein d'émotion. C'est le coup d'envoi du repas, l'aperçu des plaisirs qui vous attendent. Aujourd'hui, c'est avec la même émotion que je vous convie à une dégustation bien spéciale.

Pour moi, la cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire. Ce livre nous fait vivre le chemin inverse : partir de la joie des plats pour écouter les histoires des produits qui les composent. Et quelles histoires ! Un véritable voyage dans le temps et dans l'espace, à la découverte des destins extraordinaires des espèces qui nous nourrissent.

Il y a plus de quinze ans, je reçus une lettre inhabituelle d'un jeune lycéen qui souhaitait passer son été en cuisine avec ma brigade. Intrigué par le style et la motivation qui se dégageait de la missive, j'accédai à sa demande... une complicité durable était née. J'étais sans le savoir un de ses premiers lecteurs.

Aujourd'hui, Bill est devenu à la fois biophysicien et écrivain. Quand il ne cherche pas à percer les mystères de la nature par la science, il les partage par la plume. Je ne suis pas étonné que la passion de la gastronomie ne l'ait jamais quitté : mêler rigueur scientifique et sensibilité artistique, pour créer des émotions à partir de produits naturels... n'est-ce pas là une véritable approche de cuisinier ?

Dans cet ouvrage, l'auteur cuisine pour nous. Il incorpore à son récit phé-

nomènes biologiques mystérieux et faits historiques surprenants, qui s'assemblent pour nous faire découvrir des histoires insoupçonnées. Il dose les mots comme on rectifie un assaisonnement, met en place ses récits comme on dresse une assiette. Sa recette fonctionne : certains livres se lisent, se feuilletent ; celui-ci se déguste, et on en redemande. Les parfums qui en émanent donnent envie d'en savoir toujours plus.

Car il y a tant à savoir ! Le restaurant est incontestablement le lieu le plus civilisé et raffiné de la planète ; au fil des pages, on découvre qu'il est aussi une fenêtre sur des mondes sauvages. Une fois qu'on a lu la grande aventure de nos aliments, de leurs évolutions, de leurs hybridations, de leurs voyages... les plats se chargent de mémoire et d'exotisme. Maintenant, je sais que l'on peut croiser des paresseux géants au détour d'une

salade d'avocat, des ours à l'origine de nos compotes de pommes, et des météorites dans une tarte au citron... et cela offre une nouvelle perspective sur notre place dans les grandes chaînes alimentaires de la planète ! Depuis que j'ai assisté à la naissance de la toute première fraise, entre espionnage en Patagonie, navires corsaires et jardins bretons, je ne savourerai plus jamais ce fruit de la même manière. Quant à ce Frank Buckland que vous allez apprendre à connaître, je l'aurais bien volontiers convié dans mon restaurant, lui qui avait l'audace et l'appétit de goûter tous les aliments imaginables. Nous aurions sûrement échafaudé de belles recettes ensemble. Mais nous n'étions pas du même siècle ! Merci à Bill d'avoir fait revivre cet aventurier gastronome à la vie rocambolesque, visionnaire oublié mais plus que jamais d'actualité.

Le plus grand menu du monde nous offre surtout un ingrédient essentiel pour condimenter nos repas : les histoires naturelles, qui s'ajoutent désormais aux saveurs des plats comme une autre dimension. À nous, cuisiniers, de l'intégrer dans nos recettes !

Si ce livre, comme je le pressens, fait ressentir au lecteur combien chaque repas est une aventure qui nous transporte au cœur du vivant... alors il aura gagné sa place sur l'étagère de vos cuisines.

Guy Savoy

A decorative black and white border with floral and scrollwork motifs surrounds the text. The border features stylized leaves and scrolls at the top and bottom, and vertical scrolls on the sides.

MENU

Apéritif


Entrées

Salade composée
Quiche de légumes du soleil
Planche d'antipasti

Corbeille de pain

Plats

Blanquette de dinde
Poulet-frites

A decorative border with symmetrical floral and scrollwork patterns in black ink, framing the text.

*Bœuf « loc-lac »,
façon cambodgienne
Saumon à l'unilatérale
Filet de poisson
Omelette aux champignons*

Desserts

*Salade de fruits
Fondant au chocolat
Tarte au citron, zestes d'orange*

Café

EN GUISE D'APÉRITIF

Où tout commence avec des pistaches.

On pourrait croire que le serveur les a posées sur notre table dans l'unique but de nous faire patienter. Qu'elles sont là pour nous ouvrir l'appétit. Il est vrai qu'une pistache après l'autre, quand on commence, on ne s'arrête plus. Mais ce n'est pas la seule raison de leur présence. Regardez-les ; avec leurs coques entrebâillées, on a l'impression qu'elles sourient. Comme si elles avaient quelque chose à nous dire...

Si notre repas débute aujourd'hui par des pistaches, c'est parce que, grâce à elles, vous pouvez lire ce menu. Grâce à une pistache en particulier. Une petite

pistache comme les autres, qui naquit sur un pistachier de l'Empire ottoman, à l'automne 1701. C'est elle qui nous a tout appris.

Au moment où elle fut cueillie et plongée dans un sac de toile parmi des centaines de ses semblables, notre pistache s'imaginait déjà vendue, puis grillée et croquée sur quelque tapis d'Orient, entre deux rasades de thé à la menthe. Un destin banal de pistache. Mais ce jour-là, un client inattendu s'arrêta devant l'étal du bazar. C'était un voyageur. Il avait l'air de venir de loin et regardait avec émerveillement le tas de fruits secs.

L'homme se nommait Tournefort. De toute sa carrière de botaniste, il n'avait jamais vu pareilles « amandes vertes ». Fier de sa trouvaille, il acheta la pistache sans même marchander, se promettant