

Bon appétit !

Entrouvrez la porte d'une vraie cuisine ! humez à plein nez les effluves embaumés qui s'échappent de ce lieu magique !

Vos narines seront peut-être flattées par le coulis qui nappe nonchalamment une épaule berrichonne. Ou bien, un hachis d'échalote, plus que l'amour, vous fera larmoyer. Tandis qu'un cuissot de sanglier tourne inlassablement sur le gril, le Maître queux goûte une béchamel onctueuse relevée de persil plat ; plus loin, un marmiton laisse son chinois pour jauger la tendresse d'un ris de veau. Quelque rares que soient les épices de chez nous, il ne faut pas vous montrer négligents pour l'emploi de la fraîche girofle, de la cannelle voluptueuse, des rhizomes de gingembre finement broyés. Un cuisseau de veau par-ci, un râble de lièvre par-là, vos papilles gustatives sont sollicitées de partout. Les tournebroches devant leur feu complètent le spectacle.

Voici les fromages puis les desserts. Pâtes dures ou molles, toutes de bonne venue, provenant de partout, de France ou d'Italie, ne peuvent détrôner notre « Gruyère » aux senteurs d'alpages. Et les baies de nos forêts croulent sous le poids de la crème, des sucres caramélisés. Tout en saveurs, ces desserts appellent un café amer et le verre de prunelle ou d'abricotine.

Passons à table, chères victimes de l'orthographe ou brillants champions, tous fins gastronomes invités pour cette agape annuelle.

Louis Vial

Consigne :

- ◆ Lire le texte en entier
- ◆ Dicter lentement par fragments
- ◆ Donner la ponctuation
- ◆ Relire en entier
- ◆ Laisser environ dix minutes de réflexion