

Un personnage principal : la courge **butternut**

Des ingrédients tirés au **sort**, deux par deux,
pour l'accompagner

Six participantes : **Évelyne, France, Frédérique,
Maryline, Nada, Odile**

Une plasticienne : **Laurence Decaesteker**

Une autrice culinaire : **Mayalen Zubillaga**

Un cuisinier : **Rayane Douvenou**

Une restauratrice : **Florence Crepin**

Un jeu : une recette inventée à partir d'un jeu de **hasard**,
sa réalisation par deux personnes,
sa dégustation collective,
son écriture ludique,
son illustration colorée

Un objet : un fichier artisanal de **recettes d'un jour**

L'haïku oulipien 7-1-9 glousse aux côtés de Gulliver : c'est un œuf, certes,
mais gros-boutien ou petit-boutien ? Pour avoir la paix, nous avons préféré une courge,
la douce butternut parfois bien nommée doubeurre.



butternut • herbes • piment

Je me souviens du taboulé libanais de Nada

Butternut, soleil, piment
Jaune
Acidulent dehors le platane

Fil à couper le double beurre ?
Non
Un silex, une épée, un couteau

Quadrillent la chair dans un bruit
Mat
Pour la tailler en dés orangés

Du Tabasco, vrai ou faux
+
Sel, un peu, huile d'oliv' à gogo

V'là trois citrons pressés, SPLASH !
Puis
tchac tchac tchac tchac tchac tchac tchac tchac tchac

Le couteau danse à nouveau
Sur
Des brindilles vertes et feuillées

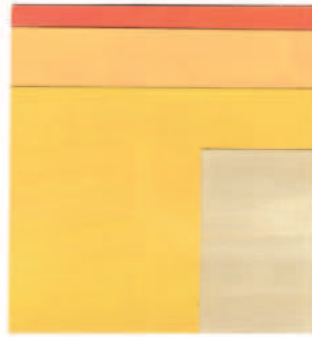
Ciboulette, persil, coriandre
Orient
Pour rameuter un bouquet de menthe

Mêler, goûter et semer
Un
Tas de graines de courge à la volée

Servir le condiment froid
Dans
Un velouté orangé tout chaud




Laurence & Mayalen



Puis l'on s'attabla.

Augustus offrait aux trois amis non un lunch frugal, mais un vrai balthazar. Il y avait pour plat introductif un chaud-froid d'ortolans à la Souvaroff. Aucun poisson, mais un homard au cumin pour qui l'on ouvrit un Mouton-Rothschild Vingt-huit. Suivait un gigot cuit dans un jus d'oignon qu'haussait un savant soupçon d'anis. Suivant la tradition qu'on pratiquait toujours dans la Maison Clifford, un carri subtil l'accompagnait. Puis l'on proposa un balkan au paprika où l'on avait mis salsifis, cardons, artichauts, haricots blancs, radis noirs. S'inspirant du trou normand, l'on donna à chacun un magistral calvados. Puis l'on offrit, pour finir, un parfait au cassis qu'accompagnait un Sigalas-Rabaud blanc qui aurait fait faillir Curnonsky. »

Georges Perec, *La Disparition*, Gallimard, 1969.



De l'Oulipo à l'Oucuipo

Quand, en 1960, l'écrivain Raymond Queneau et le mathématicien François le Lionnais fondèrent l'Ouvroir de littérature potentielle, Oulipo, ils lancèrent à la langue des défis plus ou moins complexes pour ouvrir de nouvelles possibilités créatives. Georges Perec écrivit ainsi un roman en forme de long lipogramme, *La Disparition* (1969), dans lequel il parvint à esquiver la lettre e sur près de trois cents pages. À l'index, la glace au café ! Vous prendrez bien une part de parfait au cassis ?

Plus tard, en 1979, Roland Bacri de Bab-el-Oued débuta ainsi la préface du livre *Cuisine pied-noir* des sœurs Karsenty : « Une langue, ça sert pour parler et faire l'amour mais aussi, c'est un organe de sens, le sens gustatif. » Le poète et humoriste aurait pu ajouter à ces fonctions de bouche la langue en gelée, celle à la sauce piquante ou encore la Lucullus de Valenciennes mariant langue de bœuf fumée et foie gras – hors-sujet pour le jeu culinaire de notre atelier : faire bonne chère sans chair.

La première réunion de l'Oulipo se déroula dans un restaurant. Ses membres s'amuserent d'emblée avec le « langage cuit », expression que l'on doit à Robert Desnos et qui désigne les clichés, dictons ou proverbes familiers. Georges Perec s'intéressa particulièrement à la cuisine, souvent présente dans ses ouvrages, jusqu'à proposer « 81 fiches-cuisine à l'usage des débutants » dans *Penser/Classer* (1985). Entre cuisine des mots et fricot des mets, deux Oulipiens finirent logiquement par créer en 1990 l'Oucuipo, Ouvroir de cuisine potentielle, pour jouer avec les recettes et la manière de les écrire.