

Claude Parent

A cru

2009

Vous venez de craquer pour un steak béton à peine décoffré, sorti net de son moule par le marchand-maçon.

Ou c'est un plat de pauvre ou c'est un plat de riche.

Pas de juste milieu et pas de compromis.

Il faut le manger cru comme un plat naturel, qu'on sente le ciment qui craque sous la dent.

Hélas certains s'inquiètent car le consommer brut peut poser des problèmes aux estomacs usés, aux grands esprits sensibles, aux gens trop raffinés ; les invités fragiles ont en horreur le brut sauf pour le champagne : petits bourgeois coincés, frileux intellectuels, écolos tremblotant, amis du patrimoine, pour tout ce monde-là il vous faut cuisiner, il vous faut compliquer. Vous pouvez l'attendrir, l'amollir ce béton et le frapper bien fort comme chez le boucher la barbaque trop fraîche. Vous pouvez le polir, le gratter, l'éclater, l'épauprer à la masse ou bien à la boucharde ou au marteau-piqueur.

Si vous souhaitez vraiment le rendre comestible, alors il faut le peindre ou l'enduire de la saure en couches successives du genre peau de lapin.

S'il vous plaît arrêtez de trahir sa nature. À le tartiner fin, il craquelle si vite qu'il devient macaron.

Certains chefs soumis s'encanailent au point de jeter dans la poêle des ingrédients divers pour anoblir le goût, enjoliver l'aspect, une pincée de marbre, quelques poussières de quartz.

Et une fois servi vous mangez du nougat.

A quoi bon l'adoucir, à quoi bon l'affadir. C'est un plat populaire ou bien un plat d'artiste, c'est un plat de curé ou un plat de soldat à la sauce bunker de la côte atlantique.

Mélangez-le donc tout cru dès qu'il a fait sa prise avant qu'il ne s'attache au fond de sa matrice.

Mangez-le donc tout cru avec quelques patates cuites dessous la cendre à la fleur de sel (de Guérande).

Le goût est tellurique.

Une saveur de terre, de premier élément.

Ce plat très ancestral nous pule de Genèse.

Déliçats s'abstenir.

Ces chefs vous le diront : le cru, c'en tout un art.