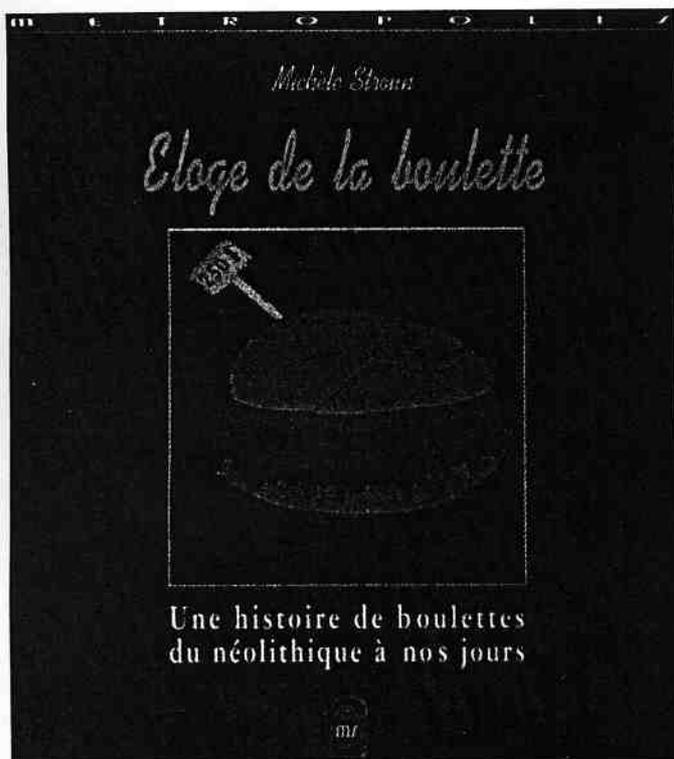


LE CHOIX DE ELLE Infos en vrac

Suisse



L'histoire de la boulette

Boulette de viande, boulette de poisson, boulette de pain... Banale la boulette? Repas de pauvres? Et bien pas du tout, c'est ce qu'explique l'éditrice genevoise Michèle Stroun dans son livre «Eloge de la boulette» (éd. Métropolis).

Ceux qui s'imaginent que la boulette n'est qu'une simple façon de faire pour apprêter des restes vont être bien étonnés: la boulette pourrait être «l'origine d'une cuisine érigée en art, un art des mélanges, imaginé pour déguiser les chairs mortes de l'animal et n'en garder que sa forme réincarnée en mets séduisants», écrit Michèle Stroun.

La boulette voit le jour il y a environ 4000 ans avant notre ère dans le Nord de l'Inde et plus précisément dans deux cités importantes: Harappa et Mohenjo Daro. Son périple se poursuit en Chine où l'on prépare les boulettes à base de viande, de poisson ou de crustacés. Pour savoir si la consistance de la boulette est correcte, c'est-à-dire qu'elle ne doit pas s'effriter au moment de la cuisson, une vieille technique consiste à la lancer contre un mur. Si elle reste collée, elle est parfaite. Sinon il n'y a plus qu'à recommencer!

Au fil des pages et des recettes – boulettes de foie haché, cou de poulet farci, boulettes frites, etc. –, Michèle Stroun évoque également la manière correcte de déguster ces mets dans les différents pays. Un livre sympathique où se mêlent cuisine et histoire pour le plus grand plaisir des gourmands.

O.H.

HEBDOMADAIRE, 5 MARS 2001

DOM 25 FF, TOM 1100 F CFP, 110 FB, 5,00 FS, 9,50 DM, ATS 65, 650 PTS, 23,25 \$, 1 800 DM, 8,00 FL, 6 000 L, PORTUGAL CONT. 700 ESC, ALGERIE 220 DA, 40 DM, 4500 DT, CN 550