

Ma cène à moi.

Un repas. Mon repas. A moi. Certains pourraient penser que je suis quelque peu égocentrique, voire égoïste. A ceux-là, je réponds : oui, vous avez tout à fait raison.

La vie est belle. Belle depuis plus de 25 ans. Belle car elle m'a épargné, jusqu'à présent, tous les drames, grands et petits, que la vie se fait un malin plaisir à réserver à quelques-uns : ni maladie, ni divorce (c'est pas à moi que ça arriverait !), ni chômage, ni lacet de chaussure qui pète au moment de partir, ni décès de proches, ni cors aux pieds, ni accident, ni les six chiffres du loto qui sortent le jour où je n'ai pas joué, ni invalidité, ni perte de parapluie le jour où il pleut, non, rien de tout ça...

Un travail de cadre, une femme institutrice, trois enfants sans souci, maison, voitures, vacances... : une caricature de la belle famille française !

Un couple exemplaire, un modèle, une référence. Qui donne toujours l'image d'un couple uni. Mais l'image seulement.

Et des repas à heure fixe, à heure pétante : 12h30, 20h00. Entrée, légumes, viande, fromage, dessert, et vaisselle. Des repas toujours variés avec cinq fruits et légumes par jour au moins. Et malheur à celui qui n'est pas à l'heure ou qui ne s'est pas lavé les mains.

La vie dont chacun rêve en secret, quoi !

C'est vrai, mais au bout de 25 ans, ça finit par être un peu lourd, lassant, voire même un peu ch...

Heureusement, j'ai trouvé ma soupape de sécurité, mon bol d'air.

A cause, ou plutôt grâce, aux réunions qui se terminent un peu tard le soir, après 21h00, ma sainte femme ne sachant jamais si j'aurais faim, et qui, pour mon plus grand bonheur, a décidé un beau jour de ne plus rien me laisser sur un coin de cuisinière ou dans le frigo. Même pas mon couvert...

Et quand je rentre de ces réunions, c'est le sempiternel :

« Tu as bien travaillé ? Tu es fatigué ? »

Oui, j'ai toujours bien travaillé – et même si j'ai des soucis au travail, il y a bien longtemps que j'ai décidé de ne pas en parler –Oui, je suis fatigué – dans l'hypothèse inverse, je risquerais d'avoir droit à :

« Tu peux changer la bouteille de gaz, et en profiter pour descendre la poubelle ? »

Et pour conclure, d'ajouter :

« On ne t'a rien laissé ».

Oui, je sais, depuis cinq ans que ça dure, et tu m'annonces ça à chaque fois comme si c'était une catastrophe nationale.

« Non, non, c'est bon, je vais me débrouiller. »

Le dialogue entre amoureux est terminé, et elle retourne se vautrer devant la télé.

Là, débute mon plaisir, quasiment du domaine du divin. Fermé dans la cuisine, France Inter en sourdine, c'est le moment de LA grande décision. Grande hésitation, de ces moments d'hésitation dont on sait déjà que la décision qui va suivre va bouleverser votre vie. Je plonge dans le tiroir du bas, MON tiroir, du congélateur. Choix difficile, crucial : hot-dog, ou hot-dog ? La question mérite réflexion. Avant de prendre la grande décision, je me sers un petit Côte du Rhône à MON cubi sous vide. Heureusement qu'elle est scotchée devant la télé, sinon j'aurais droit à l'éternelle jérémiade :

« Mais enfin, mon chéri, ne laisse pas la porte du congèl' ouverte. »

Et je lui répondrais d'une voix de collégien pris en faute :

« Oui, tu as tout à fait raison, ma chérie.... »

Je sais que plus tard, quand je serai veuf, je laisserai exprès ouverte la porte du congélateur.

Bon Dieu, mais c'est bien sûr ! C'est décidé : ce soir, ce sera hot-dog.

Recette du hot dog (recette pour toutes les bourses).

D'abord, rentrer tard, quand toute la famille a dîné. Après une réunion de travail évidemment. Vous étiez au bistrot avec des collègues ? Ca compte quand même, car vous avez parlé, aussi, travail, non ?

Ensuite, disposer d'une cuisine fermée, loin du coin télé.

Disposer : d'un congélateur (s'en faire réserver un tiroir, celui du bas, c'est celui que vous aurez le plus de chances de négocier et de privatiser), d'un micro-ondes et d'un bag de 5 litres de Côte du Rhône.

La vaisselle : un ravier, une petite cuillère, un verre ballon (9, 12 ou 15 centilitres au choix) et, absolument indispensable, une cuillère en bois.

Les ingrédients : pain, saucisses, moutarde.

Important : l'approvisionnement de ces ingrédients : aller dans cette épicerie fine, que je ne peux nommer, mais qui est d'origine allemande, en 4 lettres, dont la première et la dernière lettre est un « L », et la seule voyelle un « I ». Acheter des baguettes, des saucisses de Strasbourg basiques sous pastique, par paquet de 10, et de la moutarde extra forte. Ah oui, et aussi se réapprovisionner d'un cubi de 5 litres de Côte du Rhône.

La préparation : couper les baguettes en 4, mettre les 2 morceaux du milieu à disposition de la famille, congeler dans votre tiroir les 2 morceaux des extrémités. Congeler les saucisses (le paquet entier), mettre la moutarde au frigo.

Mise en œuvre : goûter le Côte du Rhône pour vous faire le palais. Sortir un morceau de pain. Sortir le paquet de saucisses. Un petit coup de couteau en long dans le plastique, monter un peu le son de la radio, et taper d'un coup sec sur le bord de la table (attention aux pouces !). Sortir la moutarde.

Mettre le pain et les saucisses dans le ravier, et placer au micro-ondes 2 minutes. Ca vous laisse juste le temps de déguster un petit Côte. Retirer le pain, laisser les saucisses encore 2 minutes.

Avec le manche de la cuillère en bois, creuser le pain fermement, tasser la mie, mais attention de ne pas percer le croûton ; une saucisse pleine de moutarde qui gicle sur le carrelage, ça fait du dégât.

Enfourner 2 petites cuillères bombées de moutarde. Vérifier que les saucisses commencent bien à éclater dans le micro-ondes. Au besoin, passer un discret coup de Sopalin à l'intérieur.

Avec les doigts, enfoncer les 2 saucisses dans le pain. C'est un peu difficile pour la deuxième, et ça peut brûler. Bon, faut savoir ce que l'on veut. Si ça fait trop mal, vous **avez droit à un petit Côte.**

C'est prêt ! Se goinfrer, s'en mettre jusqu'aux oreilles, personne ne regarde, c'est bon, c'est chaud, la moutarde fait pleurer, et envahit le palais. Pour calmer le feu, se servir un petit Côte.

Et si vous avez encore une petite faim, vous pouvez renouveler l'opération.

Mettre le ravier, la petite cuillère et la cuillère en bois au lave-vaisselle. La cuillère en bois, c'est juste pour avoir le plaisir d'entendre le lendemain matin :

« Mais enfin, chéri, tu sais bien que la cuillère en bois, ça ne se met pas au lave-vaisselle ; ça fait 100 fois que je te le dis. »

Un petit coup d'éponge sur la table, par terre, sur les chaussures et dans le micro-ondes. Eteindre la radio. Et un petit Côte pour aider à la digestion.

Et ainsi, vous pourrez aller jusqu'au coin télé, et dire d'une petite voix plaintive :

« Oui, c'est vrai, je suis fatigué ce soir, je vais aller me coucher. Bonne nuit, ma chérie... »

**JCD
09.07.13**