

« Bonjour, je cherche des recettes où il faut couper en tranches les plus fines possibles. Le *jambon de Parme*, par exemple, est servi en tranches presque transparentes, ou le saumon d'Écosse. Pouvez-vous me donner des noms d'aliments à préparer ainsi ? »

Éric - forum *fr.rec.cuisine*,
le 25 octobre à 9h43.

« Le *z'ompolitique* se prépare ainsi. Le seul problème c'est que c'est immangeable. Amitiés. »

Jean-Vincent - 25 octobre, 10h05.

« Bonjour, à moins que je ne m'abuse, les *carpaccios* (de viande et de poisson), doivent être préparés ainsi. »

Tom - 25 octobre, 12h21.

« De nombreuses recettes asiatiques (chinoises par exemple), comprennent de la viande coupée en tranches très fines (bœuf, porc, poulet). La viande est souvent marinée. La cuisson doit généralement s'effectuer très rapidement pour conserver à la viande un moelleux tout particulier. Pour faciliter la découpe on place le morceau de viande au surgélateur, juste assez pour qu'il devienne "ferme". Par ailleurs, puisque tu postes depuis *skynet.be*, tu trouveras dans les grandes surfaces belges (*Delhaize, Match, GB*), des "chiffonnades" diverses préemballées. Il s'agit de charcuteries en tranches "presque transparentes" très pratiques et du plus bel effet pour décorer les assiettes froides. »
Christian - 25 octobre, 15h05.

« Le bœuf, dans un plat japonais qui s'appelle le "sukiyaki". Il est très, très fin

et il ne durcit pas en cuisant car...
les animaux utilisés pour ce plat sont
régulièrement massés à la bière
(authentique !), tout au long de leur
vie ! »

Grand Ogre - 25 octobre, 16h29.

« Bonsoir Grand Ogre. Il s'agit du *bœuf de Kobé*. Je ne pense pas qu'ils soient massés à la bière : ils en boivent 3 litres par jour, par tête. Et ils sont massés régulièrement à la main. Un éleveur en France utilise la même méthode, mais les bœufs sont "massés" à l'aide d'une machine qui ressemble à une station de nettoyage de voitures avec de gros rouleaux. Il y a une brasserie sur les Champs-Élysées qui propose cette viande chaque mercredi. Je n'en ai jamais goûté la version française mais j'en mange quelquefois

au Japon, c'est un vrai délice. C'est une viande très persillée, marbrée de graisse, même. Mais cela coûte une fortune pour un appétit comme le mien :o) »

Tonton Michel - 25 octobre, 20h51.

« Je tenais cette information d'une amie japonaise, j'ai peut-être mal compris. Je vais lui redemander pour ne pas rester dans le doute.

La cuisine japonaise est excellente. Malheureusement je n'ai pas encore mangé sur place. Il y a des veinards. »

Grand Ogre - 26 octobre, 12h48.

« En parlant de Japon, le poisson cru (*sashimi* ?), avec du raifort... mmmmh ! »

Mireille - 26 octobre, 8h56.

« Oui, véritablement délicieux.
Et les *sushis*... je me damnerais pour en
manger plus souvent. »
Grand Ogre - 26 octobre, 12h49.

« J'ai donc jusqu'à présent : le jambon
de Parme, le filet de Saxe, le saumon,
le bœuf pour le *carpaccio*, le veau pour
le *vitello tonnato*, certains copeaux
(truffe, parmesan). Quoi d'autre
(d'ultra-mince, en forme de parchemin,
cru ou destiné à la cuisson) ? Merci
pour les réponses déjà reçues ! »
Éric - 25 octobre, 16h42.

« Viande des Grisons, *bresaola* et autres
viandes très sèches, mais aussi le bœuf qu'on
sert dans le *phở* (soupe vietnamienne :
la viande est mise dans le bol au moment de

servir et cuit simplement par la chaleur du bouillon). Bon appétit. »

Élisabeth - 25 octobre, 18h50.

« **Question indiscreète : c'est pour un concours, un pari ou quoi ???**

Amicalement. »

Michèle - 26 octobre, 8h28.

« Pour le *carpaccio* de bœuf, c'est le cas. Ne pratiquant pas l'italien, je ne sais pas si le *carpaccio* vient du fait que la viande soit crue ou fine. D'ailleurs le bloc de viande crue doit être placé au congélateur pour pouvoir être coupé très fin. Je n'ai pas d'autre exemple en ce qui concerne l'obligation. Après cela dépend de chacun. Le saucisson, il y a les adeptes de la tranche fine et ceux de la tranche épaisse... »

Nathalie - 26 octobre, 10h38.

« Quand j’habitais à São Paulo, on avait un poissonnier japonais qui avait la technique pour couper le poisson pour le *sashimi*... Même avec un super-couteau je n’ai jamais réussi :-(. Il faisait un plateau qui représentait le plus souvent des fleurs, avec les différentes couleurs de chairs de poisson. Beau et bon, qui dit mieux ? »

Mireille - 26 octobre, 12h59.

« Nathalie a écrit : “Ne pratiquant pas l’italien, je ne sais pas si le *carpaccio* vient du fait que la viande soit crue ou fine”.

- Ni l’un ni l’autre c’est le nom de celui qui a “inventé” ce plat !

Amicalement. »

Michèle - 27 octobre, 8h10.

« Ce n'est pas tout à fait exact.
Le *carpaccio* fut créé par Arrigo Cipriani,
du *Harry's Bar* à Venise. Il l'a nommé
ainsi parce que c'était à l'occasion
d'une exposition sur le peintre de la
Renaissance italienne *Vittore Carpaccio*.
Salut. »

René - 27 octobre, 11h34.

« Pour être tout à fait précis, il s'agissait de
Vittore Scarpazza, dit "Carpaccio". Bien à
VOUS. »

Christian - 27 octobre, 12h40.

« Le millefeuille ? Sinon, le *carpaccio* de
saumon, je confirme... cuit au citron et
au sel... slurp ! Bises. »

Céline - 27 oct. - 16h59.

« Michèle a écrit : “*Quextion indiscreète : c’est pour un concours, un pari ou quoi ???*”

... Réponse : je cherchais une idée pour les vœux que j’envoie en fin d’année à une liste d’amis (typographes et oulipiens). J’avais du mal à trouver le bon “concept”.

À présent c’est fait, je crois : je vais imprimer un texte tournant autour de la cuisine, sur des feuilles ultra-minces de plastique transparent. L’encre noire sur un film de type *micro-onde* sera du plus bel effet. Il y a toujours un peu d’électricité statique qui “chiffonne” la feuille quand on dévide un tel rouleau : l’idée d’un texte évoquant des aliments coupés en tranches ultra-minces, texte lui-même imprimé sur des feuilles de

quelques microns difficiles à séparer (comme le *jambon de Parme* emballé trop vite), m'a bien plu. (Je suis également fan d'autoréférence, au sens mathématique du terme). Le forum *fr.rec. cuisine* m'a fourni les briques (les *bricks* ?), du texte à composer : il n'y a plus qu'à se mettre au travail ! Amitiés et bon passage à 2000, ÉA. »

« Salut Éric, voici des recettes pour le *carpaccio*, mais il y a aussi le *pastrami* ou son cousin turc le *bastirma*. »
Gladys - 27 octobre - 19h00.

Carpaccio de bœuf
- recette de *Serge Bocquillon*.
Environ 1 h à l'avance, emballez la viande dans du film plastique alimentaire et

mettez-la au congélateur afin qu'elle se raffermisse. Vous la découperez plus facilement. Posez la viande sur une planche. Tranchez-la très finement. Au fur et à mesure de la découpe, étalez les tranches sur quatre grandes assiettes plates jusqu'à les tapisser entièrement de viande. Pressez les citrons. Arrosez la viande avec le jus. Salez légèrement. Glissez les assiettes au réfrigérateur, le temps de préparer la suite. Supprimez la partie terreuse du pied des champignons. Lavez rapidement les pieds et les têtes. Essuyez-les avec du papier absorbant. Coupez-les en fines lamelles. Réservez-les au réfrigérateur. Pelez les branches de céleri au couteau économe pour supprimer les

files. Lavez-les. Émincez-les finement. Mettez-les de côté. Lavez et essorez la salade. Regroupez les feuilles et roulez-les sur elles-mêmes. Coupez-les en fine chiffonnade. Lavez et essorez le basilic, le persil et le cerfeuil. Hachez-les finement. À l'aide d'un couteau économe, prélevez de minces copeaux de parmesan. Environ 5 mn avant de servir, retirez les assiettes du réfrigérateur. Répartissez sur la viande un lit de salade, puis les lamelles de champignons et le céleri. Parsemez de fines herbes hachées. Versez une cuillerée à soupe d'huile d'olive en filet sur chaque assiette. Salez, poivrez. Parsemez de copeaux de parmesan. Servez aussitôt.

Carpaccio de cèpes

- recette de *Jean-Baptiste Cilio*.

Si tes cèpes sont petits, style bouchon de champagne, tu peux faire un *carpaccio* délicieux. Prendre des petits cèpes bien fermes. Les émincer dans le sens vertical (la coupe a la forme du champignon), en tranches de 2 mm. Mettre les fines tranches sur le plat de service.

Assaisonner d'une excellente huile d'olive, saler, poivrer (au moulin), un filet de citron et des copeaux de parmesan. Laisser reposer 2 heures au frais. S'asseoir, contempler et déguster. Avec un chianti jeune, ce n'est que mieux !

Carpaccio de haddock

- recette de *Lulu Bergeotte*.

À l'aide d'un couteau pointu à lame souple couper des tranches de haddock très fines (tenez le couteau presque horizontalement pour que les tranches soient translucides).

Pour vous aider, mettre le haddock

15 minutes au congélateur. Disposer les tranches au fur et à mesure sur un plat sans qu'elles ne se chevauchent.

Arroser de jus de citron et d'huile d'olive.

Poivrer. Décorer avec les baies roses grossièrement concassées et la ciboulette

hachée. Couvrir d'un film transparent et laisser macérer à température ambiante.

Servir avec du pain grillé.

Carpaccio de saumon et d'espadon

- recette de David, chef du restaurant
"Lighthouse Club" aux Îles Caïmans.

Tailler la tranche d'espadon en lamelles de
5 cm. Pratiquer une incision au centre de
chaque lamelle avec un couteau très
aiguisé. Tailler le saumon de la même façon
mais en réduisant l'épaisseur à 2,5 cm.

Déposer les poissons dans le congélateur
jusqu'à ce qu'ils soient à demi congelés.

Recouvrir généreusement les poissons
d'aneth, de poivre et d'ail. Verser l'huile.

Saler. Envelopper les poissons dans une
pellicule de plastique et remettre au
congélateur. Préparer la vinaigrette.

Dans un mélangeur, mettre la moutarde,
6 cuillers à thé d'huile d'olive, l'aneth,

l'ail, le jus du citron, le sel et le poivre.
Sortir le poisson à demi congelé et tailler
en fines lamelles. Dresser sur une assiette.
Recouvrir de vinaigrette.
Laisser décongeler à température
ambiante et servir encore très froid avec
des quartiers de citron et des branches
d'aneth.

Carpaccio d'autruche

- recette d'*Alexandre Pukall*.

Couper la viande en très fines tranches et
disposer celles-ci côte à côte sur un plat.
Mélanger l'huile d'olive avec un peu de vin
blanc sec, saler, poivrer et ajouter

3 gouttes de citron vert (pas plus car le citron vert durcit la viande d'autruche).
Basilic haché, laisser mariner, manger cru. »

« L'explication est complètement fausse. *Carpaccio* n'est pas un boucher mais un peintre vénitien qui avait des rouges magnifiques. Lors d'une fête, en voyant pour la première fois ce plat, les convives s'exclamèrent :

- "C'est un véritable *Carpaccio*". Voilà. »

Marc - 28 octobre, 15h57.

Cette littérature transparente fut placée au congélateur par *Éric Angelini*, sous l'œil attentif et typographe de *J. Alexandre Noskoff* et de *Jean-Pierre Lacroux*. Elle fut découpée le 19 décembre 1999 en tranches fines par *Michel Halot* et sérigraphiée par *Vincent Carlier* sur acétate de polyéthylène à 199 exemplaires. (Soucieuse du bogue, la maison ne numérote plus sa production ni ses abattis.) Les intercalaires sont en papier de soie, l'emballage en papier alimentaire.

Les polices utilisées alternent de *American TypeWriter* à *Antique Olive* en passant par *Bookman* et *Comic Sans MS*. Les corps vont de 16 à 17. [*L'éditeur, profitant de ce colophon (en Times), pria instamment les propriétaires des vœux de l'an passé de corriger à l'encre rouge l'« avait » de la quatrième ligne de sa non-préface, en « avaient ».* Merci à Marcel Dossogne pour sa vexatoire vigilance].