





Oeconom. 1791.

~~Gug~~
Messisbugo.



Pour l'Entremet

LIVRE NOUVEAU DANS LEQUEL
on trouve quelques conseils
pour réaliser un banquet,

POUR PENSER L'IDÉE DU BANQUET,
comme énoncé & comme adresse,

POUR RÉALISER LES RECETTES NÉCESSAIRES
à la confection du banquet

& POUR PENSER LES RELATIONS ENTRE L'ALIMENT,
la dépense, le don & l'œuvre.

Fabien Vallos

Paris, Bordeaux, Anacapri, Toulouse

2012

Cet ouvrage *Pour l'Entremet, etc.* a été réalisé dans le cadre du projet *L'Entremet* (cur. Géraldine Longueville).

Cet ouvrage a été réalisé à Paris, à Bordeaux et lors d'une résidence à la Villa San Michele à Anacapri en février 2012.

Ce livre a été montré pour la première fois dans le cadre de l'exposition *La vie des formes* (cur. Olivier Michelin), 28 juin - 2 septembre 2012 aux Abattoirs de Toulouse.

Ce livre a été édité à un seul et unique exemplaire pour *L'Entremet*.

AVANT PROPOS

L'ouvrage que vous tenez entre vos mains a été réalisé et édité à un seul et unique exemplaire. Il est et demeurera maintenu dans l'un des replis de cette chaise-boîte, dans un tiroir qui a été pensé pour lui. À partir du 5 juillet 2012 il demeurera dans ce repli. Il est fait pour s'y maintenir. Il ne pourra, en aucun cas, être reproduit.

L'ouvrage que vous tenez entre vos mains et que vous vous apprêtez à lire contient quelques commentaires qui peuvent être utiles si vous décidez d'activer le protocole de *L'Entremet*. C'est-à-dire si vous décidez de réaliser pour l'occasion, un banquet. Vous trouverez, ici, quelques remarques, non tant sur l'organisation et l'économie, que sur l'idée même du banquet comme action, comme recette et comme énoncé. Si ce livre ne peut être reproduit, c'est qu'il suppose simplement qu'il faut réaliser, possiblement, interprétativement, ce qu'il contient.

Cet ouvrage contient quelques commentaires, plus ou moins nécessaires, à l'idée même du banquet et de l'adresse et il contient 30 recettes ou commentaires sur la façon de présenter et de servir un met.

Cet ouvrage est un énoncé, une recette, il se ferme, il se range et il s'oublie (presque).



Banchetto per l'Entremet servito per 16 persone

giovedì 9 febbraio 2012 alla Villa San Michele a Anacapri

primo servizio a tavola

Insalate diverse

Insalate d'arancia

Pancronino maremmano

Polpo bollito all'Elbana

Arista del consiglio di Firenze

La Santita

Vitello tonnato

Tortellini in brodo

Salciccione cotto in vino

Torta d'erbe alla Bolognese

Fagioli all'uccelletto

Carne di vitello macinata al limone e capperi

Carne di bue macinata alla fiorentina

Mozzarella, Ricotta, Fior di latte

Prosciutto, Salame, Mortadella & Lardo di Colonnata

Deconom. 1991

secondo servizio a tavola

Chiacchiere

Torta di latte

Torta Caprese

Frutti diversi e di stagione

Formaggio parmeggiano

Castagnaccio

Crema al limone

Torta al limone

Confettura di limone

Ciambelle

*Bugie
Messisbugo*



LE BANQUET & L'ADRESSE

L'expérience du banquet n'est, en somme, pas autre chose que l'exposition d'un geste simple, celui de passer à table. Passer à table ou se mettre à table, ne signifie pas passer à la question, mais simplement s'asseoir à une table, non pour y travailler, mais pour y manger. Passer à tabler devrait pouvoir signifier se disposer à s'asseoir avec d'autres personnes pour manger. Au point même qu'on ne passe pas à table seul. On y mange debout. Et il ne s'agit plus d'une table.

Une table est une planche (*trapeza*). À peine plus. On y dispose autour des chaises ou des bancs. Une table c'est en fait tout support plat sur lequel on y dispose, des restes; qu'il s'agisse de lettres (*litteraria*), de chiffres (*accepti & expensi*), d'archives (*reliquiæ*), d'indices (*prærogativæ*), de prescriptions (*præscriptiones*), d'engagements (*vades*), de couleurs (*picta*), de figures (*species*), de pions (*calculi*), de dés (*tesserae*) et d'aliments (*cibi*). À table on se place et on déplace. Si l'on est seul ce n'est plus exactement une *tabula* mais une *tabularia* et l'on s'y dispose pour le *studium*. Si l'on est plusieurs c'est une *tabula* et cela suppose une altérité. Puis *mensa* ou *deipnon* ou festin ou banquet ou *feast* ou *festmahl*, etc.



Passer à table c'est disposer, puis s'installer, faire face et se saisir. C'est encore absorber, dépenser, consommer, répandre, perdre et gâcher, c'est parler, parler encore et gesticuler. Passer à table est en même temps la déconstruction de l'économie et l'expérience de la surabondance.



Mais il ne faut cependant pas se tromper. Ce que nous nommons ici surabondance n'est pas l'expérience moderne du capitalisme, mais bien l'expérience de ce que doit pouvoir encore signifier une surabondance de la présence, une « surmesure du présent », selon l'expression de Heidegger. « L'expérience de la philosophie, dit-il, est en effet la réponse d'une humanité atteinte par l'excès de la présence » (Séminaire du Thor, 1968). Se mettre à table dans ces conditions n'est pas autre chose que matérialiser cette surabondance. L'ab-ondance est ce qui excède.

Passer à table c'est se placer et se déplacer. Être à table est un mouvement permanent dont le centre est la bouche. Avaler et adresser. Faire entrer la nourriture et faire sortir les mots. Passer à table ou se maintenir à un banquet est toujours lié à cette étrange pratique qui consiste à se vider du verbe pour se remplir de mets. Parler, ne cesser de parler pour ne cesser de se remplir d'aliments. Nous pourrions alors, ici, formuler l'hypothèse, que nous faisons l'expérience du verbe comme expérience d'un évidement, d'un creusement, de ce que nous pourrions appeler une kénose. Manger dès lors ne se fait que si l'on a parlé. Ne peut s'absorber l'expérience de la transformation active des aliments que si nous avons suffisamment parlé. C'est ce que nous pourrions appeler l'expérience de la satisfaction. Que signifie cette *satis-factio*? Elle signifie probablement ce point d'équilibre entre l'expérience



MENU (an exhibition catalogue)

Aerobowl
Slices of forest, citrus, and champagne eaten with the left hand while the right touches pieces of velvet, silk, and sandpaper. Performers strapped overhead.
Lilli Culbertville Jelle, 1979

Steak Tartare
The very best obtainable beef, chopped, and shaped into a bird's nest, inside of which egg yolk "nestles." The tartare is presented on an iridescent plate, surrounded by bouquets of chopped raw white onion, single green onions, curled slices of anchovy, freshly chopped parsley, and black olives mixed with yellow celery leaves. Served with Roussin purée/puree of bread and onion butter. "The steak to which I refer originated with the Comanche in Illinois, and it can be prepared on horseback, at a rapid gallop, if conditions make this a necessity."
Marcel Duchamp, 1915

Glace de Crème aux Truffes
Emy, 1916

Harque Biais
Sea bass poached with rolled green and garbanzo beans.
From Food, an artwork restaurant by Gordon Matta Clark,
Tom Gossard, Carol Goulden, & Suzanne Harris, 1971

Clouds
Matched pointers in two different flavors (vanilla, almond, orange, mint,
and six others to be announced).
Gord Hardslick, 1910

Cucumber Salad
Cold cucumbers in a taragosa vinaigrette served with cheese.
Laurie Bergman, 1977

Fig Perverse
Take the largest, mature, ripest purple luscious fig
(specimens) hold it, by stem, into bottom
just as much of / spread inside
(contemplation)
(and conversation) see, look in, look interior
reverse it and
rock it, and dance
(luscious fig).
Philo Carter, 1915

Glace de Crème de Fleurs d'Orange Grillée
Emy, 1916

Toffee Pine Cones
Salvador Dalí, 1973

Wines
Muscat sec, Domaine de l'Astille 1911, Vin de Pays d'Oc
Vin rouge, Pinot noir, Chateau de la Becheville 1911
Chateau de Lantivy, AOC Blanc, Chateau du Langueux 1910
Muscat du Land, Domaine de Lantivy 1911

This historical exhibition of certain nations requires new grates as a device
on July 19th, 1911, in Montpelier at the opening of the exhibition
La vie d'un homme (Life of a man) of pine, created by Ann Randa,
Paul Ashmore, and Jack-Beth Meyer at Le Centre
Département d'Art Contemporain, 101 &
Le Fine Langueux, Roussillon,
Montpelier, 1911 (open printed
by the Anticipation Press
17 June 1911).



de ce que se transforme (manger) et l'expérience de ce qui s'évide (parler). Pour que quelque chose s'œuvre il faut en même que cela se creuse. À table, cependant, les deux expériences s'étrécissent au point presque d'une indétermination. C'est ce que nous pourrions nommer la satisfaction.

Que signifie alors passer à la table d'un banquet ? Il s'agit d'un espace particulier qui n'est à la fois ni réellement public ni réellement privé. Il est un espace de concentration du temps, de l'existence, de la consommation, de la présence et du commun. Cela signifie, très précisément, qu'il s'agit d'un temps opportun où le vivant d'approche dans une surabondance de la présence et dans une surabondance du présent. C'est cela que signifie, ici encore, la surabondance. L'expérience d'un commun. Passer à table est l'expérience d'un commun, d'un commun, pourrait-on dire, *particulièrement* partagé.

Dès lors il est possible d'entendre et de saisir dans la figure du banquet, une forme essentiellement et particulièrement *archaïque* du commun. Archaïque ne signifie pas ici qu'elle serait vieille au point de ne plus être présente. Elle signifie au contraire qu'elle est encore présence dans une sur-mesure du temps et de l'histoire. Il y a quelque chose d'historiale et d'immémoriale dans le banquet. Cette présence si particulière tient à cette expérience fondamentale du commun et de l'adresse. Dès lors que se met en place

un banquet, s'appréhende un espace singulier de ce que nous pouvons nommer l'adresse. Adresser signifie se disposer vers, c'est-à-dire se mettre face à. L'adresse est ce qui s'échange dans ce face à. Dans ce face à face s'expose et s'expérimente une relation particulière d'altérité et de commun.

Dans la tradition antique ce face à face, cette relation particulière, prenait la forme de ce que l'on nomme un *komos*. Il signifie à la fois la figure divine qui préside aux fêtes (Philostrate, *Icon*. I, 2), mais aussi les fêtes, défilés ou encore les virées nocturnes de jeunes hommes alcoolisés (Platon, *Symposium*, 212). Il est la personnification de la vie intense, d'une expérience comastique (Nonnos de Panopolis, *Dionysiaka*).



Plus encore le *komos* est l'expérience simple, évidente du face à face quand on se trouve à table et particulièrement celle d'un banquet.

Le *komos* est donc l'expérience de ce qui s'engage dans ce temps compacté, dans cette surmesure, dans cette surabondance. Être à la table d'un banquet se dit en grec *en-komos*. Dans la tradition rhétorique grecque l'*encomion* est l'expérience de l'œuvre adressée comme si elle avait été adressée à la personne en face de soi à une table. L'*encomion*, l'œuvre adressée s'oppose en cela à l'*épitaphios* qui est adressé à un absent et à l'*humnos* qui est adressé à une fantasmagorie (Ælius Theon, *Progymnasmata*, 109.19).

C'est ce qui fonde la littérature encomiastique, littérature de la célébration et du don. Ce que nous nommons ici littérature ou œuvres encomiastiques, sont celles qui fondent leur existence en tant qu'œuvre parce qu'elles sont adressées *comme* en ce face à face. Citons pour le plaisir une épigramme de Martial (*Xenia*, XIII, 51) :

Les guirlandes de roses et de riche nard te plaisent,
je préfère les couronnes faites avec des grives.

Ou encore quelques vers de Mallarmé parmi les *Vers de circonstances*, ou encore *Les Loisirs de la poste* ou mieux parmi les *Dons de fruits glacés pour le Nouvel An* :

Loin d'aucuns palmiers ou du cierge
Que l'aloës érige fin

Ce fruit tombe chez la concierge
Des houris et dames Dauphin.

L'œuvre doit pouvoir se penser à partir de cela. La présence partagée et le commun aussi. Il y a dans le banquet ce qui sans doute n'existe nulle part ailleurs, c'est le lieu de cette adresse, matérielle.

Ce qui s'offre dans le banquet est la figure oubliée du privée et la figure, nouvelle à chaque fois, d'un espace public où nous pourrions, peut-être saisir ce dont nous avons besoin. Dans le banquet se maintient la figure omniprésente d'un «il faut» et d'un «il y a». Autrement dit se maintient la figure d'un don de la nécessité. On pourrait encore dire comme cela, d'un don de l'événement. Ou peut-être, mieux encore, ce que formule, indique et maintient l'expérience du banquet est un «il faut un il y a». Que signifie cette formule? Ou, du moins, comment peut-on l'interpréter? Nous proposons deux sphères interprétatives pour le saisir. Premièrement le *chrè* grec et secondement le *Es gibt* heideggérien. Cela semble éloigné et pourtant nous en proposons ici une lecture. *Chrè* en grec, est un verbe impersonnel qui signifie «il faut», «il est nécessaire» au sens de ce dont on a besoin et au sens de ce qui doit arriver, de ce qui arrive. Les *chrèmata* sont donc ce dont à besoin, c'est-à-dire ce qui propose encore comme événement (*chrèma*) et ce qui se saisit comme ce que l'on a. Les *chrèmata* sont donc ce que nous

pourrions nommer les richesses, ce qui en *somme*, se maintient dans la sur-abondance. Il faudrait dès lors repenser intégralement le terme de chrématistique, c'est-à-dire, l'occupation qui s'affaire à la gestion de ces richesses. « Il faut » signifie donc, dans l'expérience du banquet, s'occuper de ce qui surgit comme abondance et qui présente à soi. Le banquet signifie qu'*il faut* dépenser ce qui s'offre comme don. *Es gibt* signifie en allemand, quelque chose comme l'idée de la donation, « il donne » dans ce que énonçons en français dans le « il y a ». *Il a* en donation le *y* comme lieu de cette occupation, comme lieu de cette présence.



« Il faut un il y a » signifie donc qu'il faut, qu'il est nécessaire, que se donne quelque chose comme une singulière présence. Il faut un événement si particulier

qu'il se détermine presque comme une nécessité. Comme la nécessité d'une contingence. «Il faut un il y a» est la formule, l'énoncé d'une nécessité de la contingence.





POUR L'ENTREMET, ETC.

Banquet; servi le 5 juillet 2012; pour *L'Entremet*; in exposition *La vie des formes*;
aux Abattoirs; Toulouse; pour quatre-vingt convives

LES HORS D'ŒUVRES

Salade de fenouil aux citrons grillés, fenouil sauvage
Corbeilles de fèves fraîches & huile d'Alexandre (Tarascon)
Supions grillés, huile à l'encre, condiment citron
Salades d'herbes pour le mois de Juillet
Vitello Tonnato
Mozzarella a treccia affumicata, huile, citron
& câpres de Pantelleria

LE PLAT

Ariola del consiglio di Firenze
servi tiède pour un soir d'été, fenouil & myrte sauvage
Légumes grillés : trévises, poissons, courgettes violons, asperges vertes,
fenouils, citrons, olives, câprons

LES DESSERTS

Corbeilles de fruits de saison
Des compotiers de fraises & de framboises
Riz au lait à la vanille, pêches pochées
Des pains de Gènes
Une compote de poires & framboises au fenouil sauvage

La dépense est une transfiguration qui advient matériellement comme économie ou comme don. Cela suppose une dé-pense, une *dis-pensatio*, une distribution. Soit elle existe de manière économique fondée sur des principes moraux, soit elle existe hors de l'*oïko-nomia* (l'administration domestique, privée) comme espace de la déconstruction des valeurs. La dépense se fonde économiquement sur une évaluation de ce que nous pouvons dépenser en fonction de principes qui permettent la reconnaissance de la valeur de chacun, du travail et de l'équivalent « moral » en salaire. Or, dans un rapport décontractualisé, hors de l'économie, la dépense n'est plus fondée sur l'estimation de ce qui revient en partage. Que signifie la possibilité de transfigurer cette économie? Que signifie la possibilité de cette dépense et qu'elle puisse ne jamais advenir? Il faut repenser la table, le banquet, comme un espace qui échappe au droit positif et à la mesure d'une existence privée, celle de l'*oïkos*. Cet espace est l'expérience d'un commun et d'une mutualité : *mutuus* dit la réciprocité fondée sur l'expérience de l'emprunt. Il est possible de s'asseoir à cette table parce qu'il est possible de « rendre la pareille », *mutuum facere*. Cet emprunt n'a de sens que si l'on pense la signification du verbe *mutari* comme déplacement et comme changement de ses habitudes. L'aliment, parce qu'il est cuisiné, porte en lui la possibilité d'une transfiguration matérielle de l'économie. C'est ce paradoxe que nous maintenons chaque fois que nous passons à table avec les autres.

Pour l'Entremet etc. a été réalisé pour *L'Entremet* le 5 juillet 2012 dans le cadre de l'exposition *La vie des formes* aux Abattoirs de Toulouse. Avec Alex Cecchetti, Jochen Dehn, Aurèle Duda, Aurélie Godard, Mark Gelfriaud, Per Hüttner, Géraldine Longueville, Geoff Lowe, Seung Lee, Jacqueline Riva, Kaja Stihl, Maki Suzuki & Adva Zakai.

Fabien Vallos, MEXXI.
81 exemplaires



RECETTES

Insalate diverse

Elles se préparent au dernier moment pour en garder la fraîcheur le plus longtemps possible. Elles se réalisent uniquement avec des légumes, des salades et des herbes de saisons. Elles se condimentent peu. On préfère utiliser uniquement la fleur de sel, le poivre sauvage, l'huile d'olive très verte et un excellent vinaigre de Xérès ou du jus de citron. On évite tous les autres vinaigres qui n'ont ici aucun intérêt.

Insalata d'arancia

On pèle les oranges à vif puis on prélève les segments. On tranche très finement de petits bulbes de fenouil. On dispose dans une assiette, on assaisonne comme précédemment avec quelques graines de fenouil sauvage. On peut aussi ne mettre que les segments d'orange et assaisonner d'huile, de jus de citron, d'eau de fleur d'oranger et de poivre sauvage.

Salade de fenouils aux citrons grillés

On coupe des citrons en deux et on les fait griller au four avec quelques gouttes d'huile. On coupe très finement le fenouil, on assaisonne d'huile verte, de fleur



Thymus L.

Lambert P. Sculp.

THYM.

11

de sel, de poivre sauvage et on laisse à disposition les demis citrons grillés pour achever l'assaisonnement. On peut aussi y ajouter quelques graines de fenouil et surtout on peut disposer au dernier moment de généreux copeaux de poutargue.

Pancronino maremmano

On tranche du pain toscan que l'on fait toaster. On dispose ensuite dans le bol d'un mixer de très bonnes tomates bien fermes et peu juteuses, quelques petits oignons nouveaux, du sel, du poivre, de l'huile d'olive. Bien mixer la préparation : si la préparation est trop solide mettre de l'huile, sinon ajouter du pain sec. Cela doit avoir la consistance d'une crème. Au dernier moment mettre sur le pain et ajouter l'herbe de votre choix, origan, marjolaine, rue, mélisse, etc.

Polpo bollito all'Elbana

Cette recette ne peut se faire que si vous êtes à la campagne et si vous êtes en mesure de cueillir dehors ou dans un jardin beaucoup d'herbes. On commence donc par les cueillir : toutes les herbes que vous voulez en vous assurant avoir assez de persil et de cerfeuil et surtout une grande quantité de mélisse et de rue. On fait cuire le poulpe dans une eau salée pendant une heure. Inutile de le faire bouillir. On le coupe en morceau, puis on le remet dans le bouillon rougi avec des pommes de terres coupées

en gros quartier. Quelques minutes avant la fin de la cuisson des pommes de terre on ajoute des lamelles de poivron rouge et on sale. Pendant ce temps on dispose l'ensemble des herbes dans le bol d'un blender ou d'un mortier, on ajoute deux morceaux de pommes de terre, un gros demi verre d'huile d'olive très verte, du sel, du poivre et un peu de bouillon de cuisson. On mixe jusqu'à l'obtention d'une sauce de la consistance d'une mayonnaise onctueuse. On dresse dans un plat de service avec du bouillon, on verse la sauce verte. Ce plat est un régal, mais à la condition d'avoir de la mélisse et de la rue.

Supions grillés

On ôte les têtes des supions et on les vide. On entaille délicatement les chairs d'un quadrillage. On grille les supions très rapidement avec des demis citrons. Il s'agit de les griller une bonne minute de chaque côté et de les laisser ainsi très tendres. On dilue un peu d'encre dans de l'huile d'olive. On sert tels quels avec quelques gouttes d'huile noire et d'huile verte. On peut varier cette recette en les faisant griller avec de gros dés de chorizo ou de salciccia piccante de Naples, des poivrons cornes de bœufs, des branches d'origan, des câpres au sel, des olives vertes ou noires, de l'ail et une généreuse poignée de persil ciselé. On sert chaud.



Arista del Consiglio di Firenze

C'est une recette jésuite du début du xvii^e siècle. On demande un grand rôti de porc exclusivement dans l'échine. Avec un couteau on ouvre le rôti comme pour le dérouler. On prépare, au couteau, un hachis de zestes de citron, de sauge, de romarin, d'origan, de sarriette, de graines de fenouil sauvage, de graines de myrte et d'une grande quantité de feuilles de myrte. On sale et on poivre abondamment la viande puis on étale ce hachis qui doit être lui aussi abondant. On roule l'ensemble et on ficelle. Soit on le cuit au four pendant 7 heures (100° puis 80°) soit on le cuit dans une cocotte pendant 7 heures aussi. La caramélisation n'est pas la même et la texture de la viande non plus. Il ne se sert pas brûlant. Attendre qu'il soit tiède et profiter des odeurs.

La Santita

Cuire des haricots toscans et lorsqu'ils sont cuits les réduire en une purée fine avec huile d'olive, sel et poivre. On saisit doucement à la poêle des sommités de cima di rapa. On assaisonne. On toasté des tranches de pain toscan. On répartit généreusement la crème de haricot, on place la cima di rapa, on assaisonne et on arrose d'un très généreux jet d'huile d'olive qui doit être impérativement très verte. Ce *crostino* se sert habituellement pour l'*olio novello*. Il se mange encore chaud. Il est mieux de faire plusieurs services.

Vitello tonnato

On fait cuire au four (180°) un rôti de veau pendant 45 minutes à une heure. On assaisonne avec huile, vin blanc, oignon, une gousse d'ail, du fenouil, des herbes, du sel, du poivre et des tranches de citron. On le sort et on le laisse refroidir dans son jus. Au moment de servir, on dispose dans le bol du blender une boîte d'un excellent thon de Sicile à l'huile, une petite poignée de câpres de Pantelleria, le jus d'un demi citron, quelques zestes fins de citron, du sel, du poivre, un à deux jaunes d'œufs, de l'huile d'olive et le jus du veau. On doit obtenir une crème onctueuse et assez liquide. On tranche le veau le plus fin possible (on peut le faire à la trancheuse). On dispose les tranches dans plusieurs grands plats, on verse la salsa tonnata, on dispose quelques câpres et des quartiers de citrons.

Tortellini in brodo

On prépare la farce des tortellini avec 1/3 de mortadelle, 1/3 de parme et 1/3 de viande de saucisse. On fait griller et cuire la chair de la saucisse. On hache ensemble les viandes en ajoutant du poivre mais pas de sel, de la noix de muscade, de l'origan et une ou deux grosses poignées de parmesan râpé. La farce doit être très fine. On prépare la pâte sur la base de 100g de farine de semoule de blé dur et un œuf entier. On travaille la pâte à la main. On passe alors la pâte au



laminoir. Cette opération s'appelle *sfogliare la pasta*. On découpe la pâte en carrés de 5 sur 5 cm. On place une noisette de farce, on replie en deux en soudant à l'eau. On replie la pointe supérieure puis on replie en soudant les deux autres pointes en tournant autour de son majeur. On fait patienter les tortellini sous un linge propre et sec. On prépare un bouillon avec des morceaux de porc, du fenouil, une demie carotte, une branche de céleri, des herbes, du sel et du poivre. On cuit 20 minutes en écumant. On cuit les tortellini dans le bouillon filtré brûlant. On les sert dans des assiettes creuses avec une louchée de bouillon. Les convives peuvent ajouter un peu de parmesan râpé.

Salciccione cotto in vino

On cuit des saucissons à cuire dans du vin. On les retire, on réduit le jus de cuisson. On tranche les saucissons que l'on sert avec la sauce.

Torta d'erbe alla Bolognese

On prépare une pâte avec de la farine, de l'huile, de l'eau, du sel et des graines de fenouil sauvage. On lave et on prépare une abondante quantité d'herbes : épinard, vert de blettes, cima di rapa, catalogna, ciccoria, barbe di frate, persil, cerfeuil, etc. En somme tout ce qui est à votre disposition. On fait fondre dans un grand caquelon du lard de colonnata et on cuit les herbes. On les hache, on ajoute un poignée de

parmesan et une poignée de ricotta fraîche. On sale et on poivre. On abaisse un premier cercle de pâte, puis un second un peu plus grand. On place le hachis d'herbe en dôme sur le premier en laissant 2 cm de pâte sur les bords. On couvre avec la seconde abaisse en les soudant à l'œuf. On pince les bords de la tourte, on fait un trou au centre pour y mettre une cheminée de papier sulfurisé. On suit 45° au four à 180°.

Fagioli all'uccelletto

On fait tremper la veille des haricots blancs toscans. On cuit les haricots 45 minutes dans de l'eau. On ne sale surtout pas. On ajoute une pomme de terre épluchée, une tête d'ail, une tomate et de l'origan. Quand tout est cuit, récupéré la pomme de terre, la pulpe de la tête d'ail et la pulpe de la tomate. Faire une purée. On laisse la valeur d'une louche de liquide dans la cocotte, on ajoute la purée, on sale, on poivre, on ajoute une belle rasade d'huile d'olive et une poignée de feuilles d'origan, si possible sauvage. On sert chaud.

Carne di vitello macinata alla fiorentina

Faire hacher du veau par le boucher et lui demander de bien vouloir le passer deux à trois fois dans le hachoir pour avoir une viande très fine. On assaisonne à la dernière minute avec du jus de citron et de l'huile d'olive bien verte, du sel et du poivre sauvage. On les sert avec des câpres de Pantelleria et

313.



SAUGE .

a. 11

des quartiers de citron. On peut aussi le servir avec des copeaux de poutargue.

Carne di bue macinata alla fiorentina

On procède de la même manière avec la viande de bœuf. On prépare un hachis fin, au couteau, de câpres, de zestes de citron, de persil, de basilic, d'échalote, d'ail en pulpe, des petites branches centrales d'un céleri, du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du jus de citron. On assemble au dernier moment et on sert.

Verdure grillate

On fait griller avec délicatesse des légumes coupés. On le cuit le temps nécessaire. On peut y mettre si l'on est au printemps des navets fanes, des radis, des fèves, des pois gourmands, des pointes d'asperges, des carottes, des pommes de terres nouvelles, des haricots, plat, des mange-tout, des cocos, des haricots verts et si l'on est en été des trévises, des poivrons, des courgettes, des asperges, des fenouils, des artichauts, des pommes de terre, des aubergines, des tomates, etc. On ne les fait pas noircir. On ne les sert pas brûlants. On les assaisonne de fleur de sel, d'origan, de poivre sauvage, d'huile d'olive très verte et de jus de citron. Pour les légumes de printemps on peut aussi les servir avec une salade des fanes. On condimente avec des citrons grillés, des olives vertes de Sicile & des câprons de Pantelleria.



23145.



Turpin P.

Lambert & Co. engr.

MELON.

211

Mozzarella, Fior di latte, Burrata, Mozzarella a treccia affumicata, Ricotta, Caciotta

On sert ces fromages dans de petites assiettes avec de l'huile d'olive très très verte, quelques zestes très fins de citrons, de l'origan, des câpres de Pantelleria. On ouvre les mozzarella avec les doigts.

Prosciutto, Salame, Mortadella, Guanciale, Coppa di testa & Lardo di Colonnata

On les fait trancher le plus fin possible et on les mange si possible avec les doigts.

Chiacchiere

On peut les acheter chez le pâtissier local. Sinon on peut aussi réaliser des oreillettes. On met dans un saladier 800 g farine, la levure, 1 pincée de sel, une cuillère à soupe de sucre, de l'eau de fleur d'oranger, 6 œufs et 125 g beurre fondu refroidi. Pétrir la pâte qui doit rester collante. La laisser reposer une heure minimum sous un linge. Portionner la pâte en boule, fleurir un plan de travail et y pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. On l'étale le plus finement possible au rouleau à pâtisserie. Tailler des rectangles. Faire chauffer les deux litres d'huile dans une grande poêle à frire. Plonger les oreillettes dans l'huile chaude. Les retourner au bout de quelques secondes. Les oreillettes doivent être blondes et avec de grosses bulles. Les sortir, les égoutter sur un linge sec. Les laisser tiédir, on

vaporise de l'eau de fleur d'oranger puis on saupoudre de sucre glace. Dresser les oreillettes refroidies dans un grand plat de service couvert de serviettes en lin blanc. Les saupoudrer une seconde fois de sucre glace. On peut les conserver plusieurs jours.

Torta di latte

On prend une grosse ricotta fraîche avec le zeste haché fin d'un citron, des raisins sec, de l'eau de fleur d'oranger, un trait d'eau de vie blanche, un biscuit amaretti bien écrasé, du sucre, du miel et 3 gros œufs. On mélange bien et on cuit dans un plat beurré et chemisé de sucre 40 minutes à 180°.

Torta Caprese

On sépare 5 œufs. On fait fondre 250 g de chocolat noir. On mélange 250 g de beurre pommade avec 150 g de sucre en poudre et les jaunes d'œufs un à un, puis le chocolat fondu et 300 g d'amande en poudre. On monte les blancs en neige avec 50 g de sucre et on incorpore doucement avec l'appareil. On met dans un moule beurré et fariné et on cuit à 180° pendant une petite heure. Faire refroidir sur une grille et servir avec un voile de sucre glace.

Frutti diversi e di stagione

On sert tous les fruits de saison dans de grandes corbeilles et pour les fruits plus délicats dans de

petits compotiers. On peut les accompagner avec des biscuits, du sucre ou de la crème fouettée.

Riz au lait à vanille, pêches pochées

On prend une poignée de riz par personne. Prendre exclusivement du riz à risotto, Arborio ou mieux encore Vialone Nano. Pour cinq poignées mettre un litre de lait entier avec 4 grosses vanilles fendues en deux et deux poignées de sucre en poudre. On laisse cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. On laisse refroidir. Au moment de servir le riz au lait (qui doit être frais et non froid) on y incorpore quelques belles cuillères de crème fouettée bien froide. On lave les pêches (on peut y mettre aussi des abricots), on les coupe en deux. On récupère les amandes des noyaux. On les met à pocher dans un court sirop de sucre avec 3 gousses de vanille, 15 minutes et on les laisse reposer dans le sirop. Cette recette peut se faire avec des cerises et des amandes fraîches, des pêches de vigne, des prunes d'ente, etc. On peut aussi pocher les fruits dans un vin de muscat. On peut accompagner ce dessert de biscuits à la cuillère, de macarons, de langues de chat, de pains de Gênes.

Pain de Gênes

On fait fondre 125 g de beurre doux de qualité. On dispose dans un cul-de-poule, 125 g de poudre

d'amandes de Provence, 125 g de sucre en poudre, 40 g de farine blanche, 1 pincée de sel, 3 œufs entiers, un petit verre d'eau de fleur d'oranger, un petit verre d'eau de vie blanche, une cuillère à café de levure en poudre et le beurre fondu tiède. On mélange énergiquement l'appareil qui est assez liquide. On le coule dans un moule beurré et on enfourne à 180°. On le sort quand on peut percer le gâteau d'un couteau et qu'il ressort propre et légèrement humide. Ce gâteau merveilleux se consomme tel quel, avec des compotes, des fruits frais, des confitures, du ratafia, des liqueurs, etc. Il se garde bien.

Formaggio parmeggiano

On sert un beau morceau de parmesan que l'on découpera avec la pointe du couteau.

Castagnaccio

On mélange de la farine de châtaigne, si possible sauvage, avec de l'eau, de l'huile d'olive, du miel de châtaignier, des amandes en morceaux et des feuilles de romarin hachées. La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe un peu épaisse. On cuit à la poêle dans de l'huile d'olive. On retourne à mi-cuisson. Il faut que ce soit caramélisé, très cuit et croustillant. On sert dans une assiette, on verse du miel et des feuilles de romarin.

344.



Turpin del.

Lambert sculp.

VANILLE.

n. 66.

Crema al limone

On fouette 4 jaunes d'œuf avec du sucre, des zestes de citron frais, des zestes de bergamote, des zestes de citron et de cédrat confit jusqu'à l'obtention d'une mousse blanche. On réalise une crème fouettée et on l'incorpore à l'appareil. On réserve au froid. On monte en neige les 4 blancs : à la fin on y ajoute 2 cuillères à soupe de sucre glace pour faire une meringue que l'on incorpore à l'appareil froid. On réserve 4 heures au froid avant de servir.

Torta al limone

On réalise une pâte sablée avec de la farine, du beurre, du sucre glace, des zestes de citron et un jaune d'œuf. On réserve la pâte 1 heure au froid. On réalise un appareil avec le jus et le zeste de 4 citrons, 120 g de sucre, 80 de beurre et 4 jaunes d'œuf. On cuit tout doucement jusqu'à obtention d'une crème. On réserve au froid. On abaisse la pâte, on fonce un moule à tarte et on cuit à blanc dans un four à 180°. Une fois cuite et refroidie on verse la crème au citron et on dispose dessus une meringue à l'italienne. On peut légèrement faire colorer la meringue.

Confettura di limone

On lave des citrons que l'on fait tremper une nuit dans de l'eau froide. On coupe les citrons en petits morceaux et on les fait bouillir dans de l'eau 10

minutes. On met dans une bassine autant de citron que de sucre et on cuit la confiture que l'on sert en pots.

Compote confiturée de poires au fenouil

On épluche autant de poires qu'il le faut. On les coupe en morceaux et on les met dans un caquelon avec du sucre, quelques poignées de framboises et une cuillère à soupe de graines de fenouil sauvage. On cuit jusqu'à la consistance d'une jeune confiture. Elle se sert à température ambiante.

Ciambelle

On achète de belles brioches chez le pâtissier.



LA DÉPENSE

La dépense est une transfiguration qui advient matériellement comme économie ou comme don. Cela suppose une dé-pense, une *dis-pensatio*, une distribution. Soit elle existe de manière économique fondée sur des principes moraux, soit elle existe hors de l'*oiko-nomia* (l'administration domestique, privée) comme espace de la déconstruction des valeurs. La dépense se fonde économiquement sur une évaluation de ce que nous pouvons dépenser en fonction de principes qui permettent la reconnaissance de la valeur de chacun, du travail et de l'équivalent « moral » en salaire. Or, dans un rapport décontractualisé, hors de l'économie, la dépense n'est plus fondée sur l'estimation de ce qui revient en partage. Que signifie la possibilité de transfigurer cette économie ? Que signifie la possibilité de cette dépense et qu'elle puisse ne jamais advenir ? Il faut repenser la table, le banquet, comme un espace qui échappe au droit positif et à la mesure d'une existence privée, celle de l'*oikos*. Cet espace est l'expérience d'un commun et d'une mutualité : *mutuus* dit la réciprocité fondée sur l'expérience de l'emprunt. Il est possible de s'asseoir à cette table parce qu'il est possible de « rendre la pareille », *mutuum facere*. Cet emprunt n'a de sens que si l'on pense la signification du verbe *mutare*

comme déplacement et comme changement de ses habitudes. L'aliment, parce qu'il est cuisiné, porte en lui la possibilité d'une transfiguration matérielle de l'économie. C'est ce paradoxe que nous maintenons chaque fois que nous passons à table avec les autres.

TABLE DES ILLUSTRATIONS :

Garde (3) : garde du *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* de Cristoforo da Missisbugo, Ferrare, 1549.

p. 9, Fabien Vallos, *Per fare un Banchetto*, menu du 9 février 2012, Anacapri.

p. 12, Antonello da Messina, *Saint Jérôme dans son cabinet de travail* (1474-1475 ca), huile sur tilleul, 45,7 cm x 36,2 cm, Londres, National Gallery.

p. 12, Anonyme, *deipnon* et *asorotos oikos*, mosaïque romaine tardive, col. privée.

p. 14, Ben Kinmont, *An Exhibition in your Mouth*, impression, Frac, Montpellier, 2002.

p. 16, Lorenzo Costa, *Le Règne de Comus*, 1507, huile sur cuivre, 152 x 238 cm, Louvre.

p. 19-21, Fabien Vallos, *Un banquet*, servi le 2 juillet 2012 au centre d'art de l'Onde, Vélizy-Villacoublay.

p. 25, Fabien Vallos, *Pour l'Entremet, etc.*, menu sérigraphié du 5 juillet 2012, Toulouse.

p.26-43, plancher d'herbiers des xvii et xviii^e siècles.





