

PVST

Actualités des éditions « Pourquoi viens-tu si tard ? »

UNE INTERVIEW DE GABRIEL PEYNICHOU
POUR LA SORTIE DE SON DERNIER LIVRE
67 RECETTES POUR RECEVOIR SES AMIS ET LES GARDER



CATALOGUE COMPLET DES ÉDITIONS PVST?

L'interview : **CUISINE & DÉPENDANCES**

PVST a rencontré Gabriel Peynichou pour lui poser quelques questions au sujet de son nouveau livre : « *67 recettes pour recevoir vos amis et les garder* ».

PVST : *Après « Instantanés », un recueil de poèmes, vous sortez « 67 recettes... » un livre de cuisine. Cela ressemble à un grand écart, non ?*

Gabriel PEYNICHOU : Comme on l'aurait dit à propos de mon camarade Daniel Cohn-Bendit, nous sommes tous des grands écarts. Voilà en préambule, pour éviter le genre « la poésie, c'est de la cuisine et lycée de Versailles ».

Quand j'étais petit j'inventais n'importe quoi pour ne pas faire mon travail de classe. Aujourd'hui, c'est pareil, je suis un gros fainéant, incapable de rester plus d'une heure devant mon ordinateur pour analyser l'influence d'ibn Rushd (1) sur l'œuvre de saint Thomas d'Aquin. Alors j'écris ce qui me passe par la tête. En l'occurrence des poèmes et des recettes de cuisine.

PVST : *L'amour pour la cuisine transparaît tout au long de ce livre. D'où vous vient tout cet amour ?*

G.P. : Quand on reste assis devant son ordinateur, généralement on file dans la cuisine, on ouvre la porte du réfrigérateur et on se prépare des spaghettis à la *puttanesca* pour faire passer le temps.

Au delà de cela, il y a le fait que, dans ma famille, les deux générations qui m'ont précédé ont tenu des restaurants. Cela doit jouer un rôle dans mon plaisir de retrouver les gestes du cuisinier

PVST : *En 4ème de couverture, il est écrit « Gabriel Peynichou a tout faux. Philosophe de formation, il écrit un livre de cuisine ».*

Ne croyez-vous pas que philosophie et cuisine ont des points communs, voire des ressemblances ? Auquel cas, vous n'avez pas si faux que ça ?

G.P. : Pour lire Kant, il faut y passer environ cinq ans, pour faire un œuf sur le plat, trois minutes.

PVST : *Vos recettes ne sont présentées d'une façon traditionnelle, mais plutôt sur le ton de la conversation. Pourquoi avoir choisi cette forme ?*

G.P. : Par paresse et aussi plaisir de donner au langage parlé une forme littéraire. Je suis certain que Raymond Queneau a pris beaucoup de plaisir à écrire « Zazie dans le métro ».

Gabriel pérore devant une bande de touristes : « Pourquoi, qu'il disait, pourquoi qu'on supporterait pas la vie du moment qu'il suffit d'un rien pour vous en priver ? Un rien l'amène, un rien l'anime, un rien la mine, un rien l'emmène. Sans ça, qui supporterait les coups du sort et les humiliations



Gabriel Peynichou en héros romantique, La pointe des Douaniers, Cap-d'Ail (1967)

d'une belle carrière, les fraudes des épiciers, les tarifs des bouchers, l'eau des laitiers, l'énerverment des parents, la fureur des professeurs, les gueulements des adjudants, la turpitude des nantis, les gémissements des anéantis, le silence des espaces infinis, l'odeur des choux-fleurs ou la passivité des chevaux de bois, si l'on ne savait que la mauvaise et proliférante conduite de quelques cellules infimes (geste) ou la trajectoire d'une balle tracée par un anonyme involontaire irresponsable ne viendrait inopinément faire évaporer tous ces soucis dans le bleu du ciel. Moi qui vous cause, j'ai bien souvent gambé à ces problèmes tandis que, vêtu d'un tutu, je montre à des caves de votre espèce mes cuisses naturellement assez poilues il faut le dire mais professionnellement épilées. » (2)

PVST : *D'où vous vient toute cette « science » dont vous faites preuve dans ce livre ?*

G.P. : La cuisine n'est pas une affaire scientifique pour la bonne raison que ce que nous appelons le goût des aliments est le goût de notre salive mélangé au goût de l'aliment, comme on l'apprend dans les sectes matérialistes dialectiques, (bon d'accord, certaines sciences pourraient être considérées avec la même sévérité).

En revanche la cuisine partage avec certaines disciplines scientifiques comme l'astrophysique, par exemple la particularité de laisser une grande place à l'intuition.

Si je mélange des morceaux d'ananas frais avec du gingembre confit je devrais obtenir une saveur intéressante, une combinaison que je nommerais « fraîcheur pimentée ». A partir de cette intuition je puise dans mon catalogue de recettes, que l'on pourrait appeler ma culture culinaire, pour en extraire une préparation qui pourrait



Gabriel Peynichou en dédicace à la librairie Le Cabanon, décembre 2010, pour son livre « Instantanés »

convenir au mariage de ces deux saveurs et je tente le coup. Si ça marche je lui donne un nom par exemple « courgettes farcies à la Berthou ».

PVST : *Etes-vous d'accord avec Honoré de Balzac qui pense qu'on « devrait convenir diplomatiquement que la langue française serait la langue de la cuisine, comme les savants ont adopté le latin pour la botanique et l'entomologie... » ?*

G.P. : Idée intéressante, mais fautive, les cuisines italiennes ou chinoises, pour ne parler que d'elles, sont largement aussi sophistiquées que la cuisine française.

Il est vrai qu'il existe une sorte de consensus des autres peuples du monde pour considérer que nous sommes les meilleurs. Je propose que nous en restions sur ce succès d'es-

time. A moins de vouloir courir le risque de voir des critiques gastronomiques du monde entier aller voir dans les cuisines des restaurants de moyenne gamme en France le brouet que l'on nomme pompeusement cuisine gastronomique !

En conséquence je propose que l'on adopte en cuisine une sorte de sabir qui mélange les mots issus de cultures différentes comme l'on mélange les ingrédients et les saveurs, Et vive l'internationale !

PVST : *Quel est votre plus beau souvenir de cuisinier ?*

G.P. : Je participe avec un certain nombre de gens près de chez moi, à Paris, dans le quartier d'Aligre, à une sorte de restaurant communautaire appelé « le restaurant de la commune libre d'Aligre » une fois par mois je

prépare avec quelques aides un repas pour environ une cinquantaine de personnes.

Et ainsi trois fois par semaine un repas est préparé pour les autres membres de la commune par une petite équipe de bénévoles.

Faire goûter à des gens qui en ont une très vague idée quelques mélanges de saveurs réussis m'amuse énormément. Rien à voir, bien sûr, avec une quelconque satisfaction narcissique.

PVST : *Et votre pire souvenir ?*

G.P. : L'Irlande ! Je n'ai jamais vu un peuple manger des trucs aussi mauvais. Une organisation internationale dédiée à la protection des animaux devrait lancer une campagne pour faire interdire le *Irish stew*, ne serait-ce que par respect pour les moutons.

PVST : *Quels sont vos livres de cuisine de référence ?*

G.P. : **La bonne cuisine du comté de Nice** de Jacques Médecin, éditions Solar.

La Bonne cuisine de Madame Saint-Ange, éditions Larousse.

Placid Et Muzo dans La Jungle, éditions Vaillant et Pif Gadget.

Interview Amédée Pan

(1) Abu'l-Walid Muhammad ibn Rouchd de Cordoue (né en 1126 – année supposée de sa naissance – à Cordoue, en Andalousie, actuelle Espagne - mort le 10 décembre 1198 à Marrakech, au Maroc), dit Ibn Ruchd, plus connu en Occident sous son nom latinisé d'Averroès.

(2) Zazie dans le métro, XI page 638, Raymond Queneau, Œuvres complètes, III, Bibliothèque de la Pléiade, 2006.

Laurent DAVEZIES

Professeur au Cnam, titulaire de la chaire "économie et développement des territoires", Laurent Davezies est aussi un illustrateur de talent.

Ses dessins acerbes, ironiques, tendres et décalés illustrent parfaitement, sans être redondants (loin de là)



les propos culinaires de Gabriel Peynichou.

PVST

La Revue des éditions
"Pourquoi viens-tu si tard ?"

Directeur de la publication :

Amédée PAN

Rédacteurs :

Joconde COTTON, Françoise TISSIER,
Charlotte VOLANDE

Mise en page & réalisation :

Franck BERTHOUX

Pour nous écrire :

PVST@orange.fr

EXTRAIT DU LIVRE DE GABRIEL PEYNICHOU :

67 RECETTES POUR RECEVOIR SES AMIS ET LES GARDER

ILLUSTRÉ PAR LAURENT DAVEZIES



« J'adopte délibérément un ton familier. Est-ce que la gastronomie est un domaine de la vie en société si humble que l'on ne puisse en parler qu'en adoptant un langage ordinaire ?

À cette question, ma réponse sera normande : un peu des deux. Non, la cuisine ne nécessite pas la connaissance des concepts qui permettent de lire les cours de Friedrich Hegel sur l'esthétique. En revanche, les pratiques alimentaires, en général, donnent une vision assez juste des modes de vie et de leur éventuelle évolution.

Feu Monsieur mon beau père, Pierre de Beco, avait coutume de dire qu'il considérait que la relative raréfaction des pratiques anthropophagiques était pour lui la seule manifestation d'un éventuel progrès de la civilisation.

Il y en a d'autres. La lecture de quelques recettes chères à l'aristocratie romaine ou de quelques délices médiévaux suffit à décourager toute tentative réactionnaire de restauration gastronomique. »

LES AUTEURS SIGNERONT LEUR OUVRAGE AUTOUR D'UN VERRE,

LE LUNDI 17 DÉCEMBRE

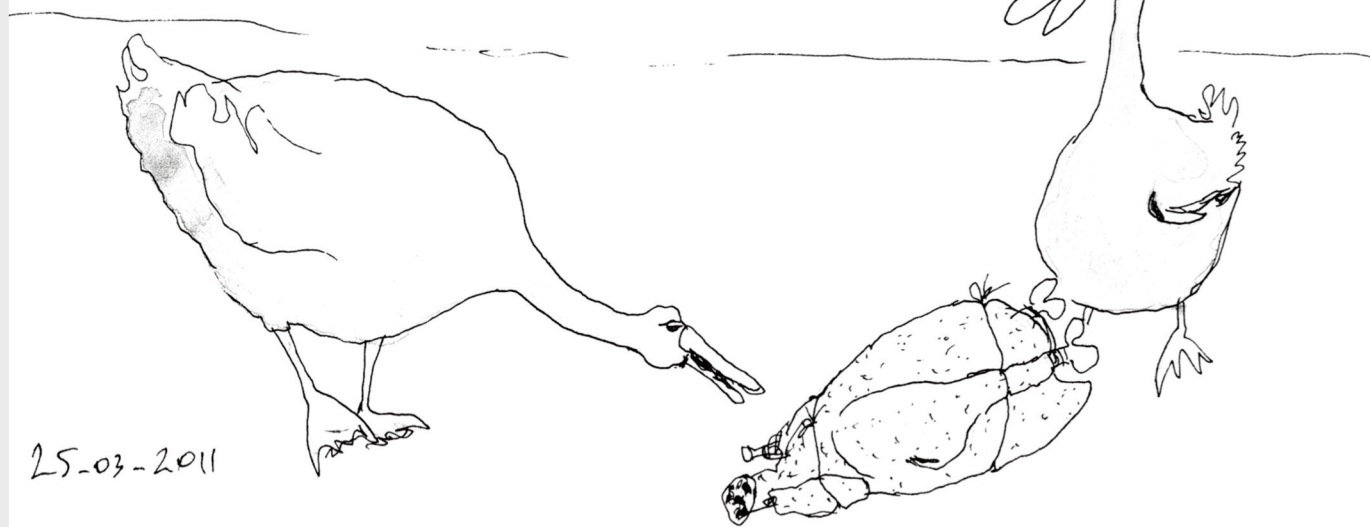
AU RESTAURANT L'ÉTOILE ROUGE

75, RUE CROZATIER 75012 PARIS

À PARTIR DE 19 HEURES

*meurtre crapuleux
ou affaire politique... ??
difficile à dire...*

*...toutes ces ficelles...
Tu dirais pas plutôt un truc
de maniaque ou un plan
sado-maso qui a
mal tourné ?*



67 Recettes pour recevoir ses amis et les garder, aux éditions « Pourquoi viens-tu si tard ? », décembre 2012

Catalogue & tarifs

éditions
pourquoi viens-tu si tard?

* 67 recettes pour recevoir vos amis et les garder , Gabriel Peynichou	12 € (2,55 € de frais de port)
* Les contes du figuier , Franck Berthoux	15 € (franco de port)
* Au cœur du Léthé , Michel Dréan	15 € (franco de port)
* Animalement vôtre , Chantal Knecht	15 € (franco de port)
* Histoires d'arbres , Franck Berthoux	17 € (franco de port)
* La transhumance des anges , Hervé Poudat	15 € (franco de port)
* Corbeau parano , Véronique Serer	15 € (franco de port)
* Chanson pour Bernadette , Tristan Quenot	10 € + 1,80 € de frais de port
* Paroles et quelques musiques , Les Bourreurs	10 € + 1,80 € de frais de port
* Instantanés , Gabriel Peynichou & Jean-Michel Fauquet	20 € + 3,50 € de frais de port
* Mes parents , Avrièle	18 € + 1,80 € de frais de port
* El limon , Cécile Berthoux	5 € (franco de port)
<i>Collection Bouquinet</i>	
* La Communauté des Adorateurs du Fiquier , Franck Berthoux	7 € + 1,80 € de frais de port
* Galipette , Cécile Berthoux	9 € + 1,80 € de frais de port
* La grande Dame et le rat borgne , Bitou, JAL	9 € + 1,80 € de frais de port
* Les intervieweurs , Bitou, JAL	8 € + 1,80 € de frais de port
<i>Collection Ton pouce</i>	
* Roger, la totale , JAL	20 € + 3,50 € frais de port
* Contes en bande , élèves de la SEGPA Picasso, Vallauris	15 € + 3,50 € frais de port
<i>Collection Kalarmoir</i>	
* Historiettes & texticules , Franck Berthoux	8 € + 1,80 € de frais de port
* Le tarot en naissance , Véronique Douillon	8 € + 1,80 € de frais de port
* Vive la cure ! , Franck Berthoux	10 € + 1,80 € de frais de port
<i>Collection Approche</i>	
* Un régime sans poisson , François Lescuyer	8 € + 1,80 € de frais de port
* Couleurs nouvelles , collectif	6 € + 1,80 € de frais de port
* Ah quel cirque ! , collectif	7 € + 1,80 € de frais de port

Bon de Commande

à envoyer à l'adresse suivante : Association LAC - 31, rue Edouard Scoffier - 06300 Nice

Nom et prénom :

Adresse :

..... Email :

Je commande :

Montant livre(s) :

Frais de port (1) :

TOTAL :

Je joins un chèque de : (libellé au nom de Association LAC)

Fait le

Signature :

(1) : A partir de 35 € d'achat, le port est gratuit.