

Le pingouin, l'amour, et la sauce ravigote

26.04.2013, Episode 95

L'avis de Marie

Aujourd'hui nous sommes le 26 avril 2013 et je suis très heureuse de vous retrouver sur mon podcast " L'avis de Marie ". Nous allons parler d'une chanson de Carla Bruni, d'amour et je vais vous donner ma recette de la sauce ravigote. Vous êtes prêts ?

Le pingouin, cet animal en smoking blanc et noir, un peu maladroit [1], a fait couler beaucoup d'encre, les journalistes en ont parlé et c'est sûr c'était un sujet de conversation dans les dîners mondains [2]. On en a parlé non pas qu'il soit en voie de [3] disparition [4], mais parce qu'on l'associe à l'actuel président de la République Monsieur François Hollande. Le pingouin est le titre d'une chanson du nouvel album " Little French Songs " de la chanteuse Carla Bruni, ex-première dame de France, puisqu'elle est l'épouse de Monsieur Nicolas Sarkozy. Ce sont les paroles de la chanson le pingouin qui font penser à une attaque déguisée envers l'actuel président. Carla Bruni Sarkozy réglerait ses comptes [5] dans cette chanson. Interviewée par les journalistes, à la question qui se cache derrière le pingouin, elle répond que c'est une chanson sur les malappris, les gens désagréables. Je vous cite quelques paroles :

" Il prend son petit air souverain, mais moi j'le connais le pingouin, il n'a pas des manières de châtelain " . Carla Bruni ferait-elle référence à cette journée de passation, quand Nicolas Sarkozy a donné les clés de l'Elysée à François Hollande ? Le nouveau président a été jugé assez froid et distant et, chose que Carla Bruni Sarkozy n'a pas appréciée, il n'a pas accompagné l'ancien président à sa voiture, ni même ne l'a saluée elle, Carla, comme le mérite une ex-première dame de France. Car voici comment continue la chanson " Si un jour tu recroises mon chemin, je t'apprendrai à faire le baise main [6] ". D'autres paroles mettent la puce à l'oreille, c'est-à-dire, laissent à penser que la chanteuse parle bien du président actuel, celui dont l'image est souvent décrite comme hésitant [7], sans vrai caractère, celui qui avant même qu'il ne soit président avait reçu le surnom de " monsieur ni oui, ni non " . Car écoutez la suite de la chanson " ni laid, ni beau, ni froid, ni chaud, le pingouin, ni oui, ni non ". Entre nous, ces paroles dressent un portrait plutôt précis non ?

Personnellement je trouve que l'humour est préférable à la violence pour critiquer quelqu'un, et si Carla Bruni a voulu faire passer ses sentiments, c'est un exercice réussi.

Le soleil revient , les arbres bourgeonnent, les fleurs poussent, les oiseaux font des petits, il n'y a pas de doute, c'est le printemps, la saison idéale pour parler d'amour, le temps pour tomber amoureux, mais aussi le temps le plus cruel [8] pour avoir des peines de cœur.... car quand le ciel est gris et triste, on se sent bizarrement moins seule dans sa douleur. Dame Nature était est solidaire dans notre peine.

L'amour, mais qu'est-ce donc ce sentiment ? Il est difficile de le définir. L'amour cela peut-être du désir, de la tendresse, de la possession, du respect. L'amour se construit, il se nourrit quand peut-être quand deux être regardent dans la même direction, ont les mêmes attentes, et pensent que l'autre comblera [9] un manque, ou alors l'amour, le vrai est-il quand on attend rien de l'autre ?

L'amour est un sentiment si intime que cela explique pourquoi dans la langue française, il n'y a qu'un seul verbe pour en parler. C'est vrai, dans la langue française, on aime le fromage, comme on aime son chat, et son chéri. Pourtant derrière ce verbe " aimer ", chacun y met la magie qu'il souhaite. Il y a bien d'autres façons de dévoiler [10] ses sentiments ; le maladroit dira, " J'ai des sentiments pour vous "; l'excessif [11] et l'inquiet [12] : " Tu me rends fou "; le jeune, la casquette [13] à l'envers sur la tête dira : " Je te kiffe ". Le romantique : " Je t'ai dans la peau ", mais enfin personnellement si quelqu'un me disait " Je me sens frappadingue de vous ", je m'enfuis [14] en courant. A chacun d'inventer [15] les mots à la hauteur de ses sentiments. Moi je préfère les " Je t'aime " soufflés à l'oreille sous un ciel étoilé.

J'ai peut-être une vision trop romantique de l'amour, peut-être que petite fille, j'ai lu bien trop de contes de fée, ceux qui finissent avec un : " Ils vécurent heureux et eurent beaucoup d'enfants " . C'est étrange, car le conte ne raconte jamais la suite, lorsque le temps passe, lorsque les problèmes d'argent, lorsque le stress, la vie ronge [16] l'amour.... Trop souvent on oublie de cultiver l'amour, de retrouver les premiers instants et de se souvenir des raisons pour lesquelles on est tombé amoureux. Tomber amoureux, c'est une

jolie image non ? On avance dans la vie et badaboum, un seul regard, une circonstance, et voilà que sa vie change, car quelqu'un y entre. Alors, peu importe les mots employés, un simple " Je t'aime " dit avec les yeux suffit, mais il faut le dire, car on ne le dit jamais assez aux gens qu'on aime, et un jour il est trop tard.

La sauce dont je vais vous donner la recette s'appelle la sauce ravigote : Le nom déjà me plaît, elle ravigote, c'est-à-dire, elle requinque, elle revigore, elle réconforte, bref elle remonte le moral...je peux vous dire, que je la mets en ce moment à toutes les sauces, oui c'est une sauce, mais l'expression la mettre à toutes les sauces signifie qu'elle accompagne tous mes plats. Après vous avoir parlé d'amour, vous aurez compris qu'il me faut, me ragaillardir, me faire du bien.

Certains dans leur moment de déprime trouvent du courage dans l'alcool, dans les drogues, dans le sport, moi je me fais du bien en me nourrissant de sauce ravigote. Elle est douce, mais aussi saine [17], et dans les coups durs, il faut savoir prendre soin de soi, la sauce ravigote en est un chemin. Il y a plein de bonnes choses, des œufs, des fines herbes, et cela tombe bien c'est le printemps, dans les magasins on trouve de la ciboulette, du persil du cerfeuil, de l'estragon frais.

Laissez aller votre imagination, mettez-y les fines herbes que vous voulez. Pour être précis, c'est une sauce ravigote verte. Verte car on y met des fines herbes et le vert, c'est la couleur de l'espoir.

Je vous l'avais dit, cette sauce est prometteuse. Alors passons aux choses sérieuses. Il vous faut des fines herbes à votre goût, des œufs, de l'huile et une cuillerée à café de moutarde et de vinaigre. Tiens petite parenthèse, notez bien qu'une cuillerée à café n'est pas une cuillerée de café, ne confondez pas. Une cuiller à café est la petite cuiller qu'on utilise pour remuer le sucre dans le café, comme la cuiller à soupe est celle que vous utilisez pour manger votre soupe. Cela dit vous pourriez très bien manger votre soupe avec une cuiller à café, sauf que cela mettra bien plus de temps, et vous pourriez aussi bien remuer votre sucre avec une cuiller à soupe, si votre tasse est assez grande. Vous pourriez accompagner vos plats avec un verre de vin servi dans un verre à bière. Ce n'est pas très élégant, mais finalement personne ne vous dira rien.

Bref, je reviens à ma sauce ravigote. Préparez tout d'abord un œuf dur. Vous plongez votre œuf dans de l'eau bouillante et le laissez 10 minutes. En attendant, hachez très fin les fines herbes que vous aurez sélectionnées pour en obtenir deux cuillerées à soupe. Vous aurez donc deux cuillerées de fines herbes hachées dans une cuiller à soupe. Pour hacher si comme moi vous avez un petit robot manuel très pratique cela vous facilitera la vie, sinon, vous ferez comme moi, avant que je me sois laissée séduire par cet ustensile des années 50, vous prendrez votre couteau, cela va très bien aussi. Une fois vos herbes fines hachées vous allez les piler, c'est-à-dire les broyer, les casser en ajoutant une cuillerée de moutarde et une jaune d'œuf cru. Vous y ajouterez aussi le jaune d'œuf cuit dur. Continuez à piler pour faire une pâte bien lisse et ensuite, comme pour la mayonnaise, vous prendrez un fouet en ajoutant peu à peu un verre d'huile, un verre à moutarde ou un petit verre à eau, que vous remplirez d'huile. A la fin ajoutez une cuillerée à café de vinaigre, et voilà votre sauce ravigote verte est prête. Elle accompagnera à merveille vos artichauts, vos pommes de terre, vos asperges, vos brocolis et même les poissons. Vous pouvez la faire à votre goût, y ajouter des cornichons, de l'ail, des échalotes selon votre humeur [18]. Vous verrez c'est délicieux...cela apporte un petit peu de douceur dans ce monde de brut.

Voilà je vous laisse aller vous préparer à manger. Dans deux semaines sur www.podclub.ch, nous parlerons de la morale en politique et d'élection en Alsace. En attendant prenez soin de vous. A bientôt.

Glossar: L'avis de Marie

[1] **maladroit**: qui n'a pas le geste sûr

[2] **mondain**: de la haute société

[3] **en voie de**: être sur le point de

[4] **la disparition**: du verbe disparaître, ne plus être, ne plus exister

[5] **régler ses comptes**: ici se venger

[6] **le baise-main** : geste de courtoisie, geste qui consiste à baiser la main d'une femme pour la saluer

[7] **être hésitant**: ne pas prendre de décision



[8] **cruel**: qui fait souffrir

[9] **combler**: remplir

[10] **dévoiler**: annoncer au grand jour, révéler, découvrir

[11] **l(e) excessif**: extrême

[12] **l(e) inquiet**: qui a peur

[13] **la casquette**: ce que beaucoup de jeunes portent sur la tête, une sorte de chapeau

[14] **s'enfuir**: ici partir en courant

[15] **inventer**: trouver, imaginer

[16] **sain**: bon pour la santé

[17] **sain**: bon pour la santé

[18] **l(a) humeur**: l'état d'esprit dans lequel vous êtes