

# L' « affaire » : ce qu'on mange bien en France !



Qui peut le plus peut le moins. Comme on n'est pas gaulois pour rien, cette qualité qu'on voudrait nous ôter par une mondialisation effrénée dont plus personne ne veut, sauf les grands maîtres de la finance, je vais aujourd'hui me consacrer au « moins », sans la moindre honte puisque dans ce pays un peu de honte est vite avalée et ne tue plus personne, nous n'avons cessé de le constater dans cette république pourrissante. Alors revenons à « l'affaire ». Ou plutôt aux nombreuses affaires qui pendent au nez de beaucoup de gens connus qui ont peur, très peur que les leurs ressortent. Heureusement madame Avia est là ! Pour nous la faire boucler. Merci, Madame Avia, grâce à vous, je me contenterai dans ces quelques lignes de m'en tenir à l'évocation de notre belle

cuisine.

D'abord les ustensiles. Et en premier le pot. De préférence vieilli. D'ailleurs très haut – je veux dire très très haut – chez des **MAÎTRES QUEUX** expérimentés qui ne connaissent pas de tabous, on sait que **C'EST DANS LES VIEUX POTS QU'ON FAIT LES MEILLEURES SOUPES**. Alors que va-t-on y cuisiner, dans les pots ? Pourquoi pas des nouilles ? (je sais, ce n'est pas d'origine française, mais y'a plus de frontières, n'est-ce pas ? y'a plus de France, regardez les euro-frontières des manuels scolaires). Donc n'est-ce pas délicieux de **FAIRE FRISSONNER SA NOUILLE** ? Il paraît qu'elle cuit mieux devant un téléphone, question d'ondes, je suppose. Il faudra poser la question à nos grands chefs. Accompagnée d'une sauce aux champignons. On évitera bien sûr l'amanite **PHALLOÏDE**, trop dangereuse, surtout que certains, ces temps-ci, sont d'une imprudence, mais d'une imprudence ! Avec quoi servir la nouille ? Je pense à cette spécialité de Franche-Comté, **LA MORTEAU**, confectionnée avec du **PORC** – vous savez, ce genre d'animal qui s'illustre sur les réseaux sociaux – nourri au petit-lait obtenu à partir des fromages locaux, puis généralement fumée (peut-être pas autant que certains fous au pouvoir) au bois de résineux. Certains préféreront introduire **LEUR SAUCISSON DANS UNE BRIOCHE**. Question de goût... à condition toutefois que la brioche soit consentante. Ce qui n'est pas toujours le cas, il y a des brioches hyperféministes ou carrément hommesblancsphobes ou mâlesphobes (je ne peux pas dire homophobes, ce serait le mot qui conviendrait le mieux mais, manque de chance, il est déjà pris) et refuseront d'accueillir le saucisson tout rose tout chaud.

Le tout sera arrosé d'un vin de **PINOT**, de **PISSE-DRU** ou de **GROLOLO**. Cela semble plus adapté à l'époque que nous vivons. Et en dessert, **ON TREMPERA SON BISCUIT** dans de la crème anglaise, même si les Anglais ont eu l'outrecuidance de quitter l'Union européenne qui n'a d'union que la volonté de ses dirigeants de faire de ce monde la plus inégalitaire des sociétés avec un petit groupe de dirigeants et les masses d'esclaves corvéables à merci, ou **ON LE NAPPERA DE CRÈME**

**FRAÎCHE**, épaisse ou non, ça dépend de sa date de péremption et du temps qu'elle est restée dans la crèmerie. (On laissera **LES PETS DE NONNE** aux hyperféministes).

Eh ben voilà, ça s'appelle un déjeuner sans prétention, mais goûteux si la cuisson est faite **AU PETIT POIL**.

**Louise Guersan**