

Bernard Friot: *Choux de Bruxelles*

- 1 Dimanche.
J'entends maman s'agiter à la cuisine. Mauvais
ça, qu'est-ce qu'elle mijote encore?
Je demande:
- 5 – On mange quoi à midi?
– Des choux de Bruxelles. J'en ai trouvé des
beaux sur le marché.
– Mais, maman, tu sais bien que j'ai HORREUR
de ça!
- 10 Je ne me fais pas d'illusions. Je sais très bien
ce que va me dire maman. D'ailleurs, elle le dit:
– Il faut manger des légumes. C'est plein de
vitamines.
J'ai grommelé:
- 15 – On pourrait ne manger que les vitamines,
sans tout ce qu'il y a autour.
Elle n'a pas répondu. Je n'ai pas insisté. J'avais
une bien meilleure idée.
– Bon, d'accord pour tes choux de Bruxelles,
20 ai-je dit, mais tu me laisses choisir la recette.
Trop contente que je cède si vite, maman a
accepté. J'ai donc pris un livre de recettes, j'ai
feuilleté rapidement et j'ai annoncé:
- Voilà, j'ai trouvé: Choux de Bruxelles à la
25 mode de Bruxelles. Ça a l'air mangeable.
– Et qu'est-ce qu'il faut pour ta recette? Je n'ai
peut-être pas tous les ingrédients.
– Oh, c'est un truc tout simple. Il faut des
biftecks (il y en a au congélateur), des pom-
30 mes de terre, de l'huile...
– Et des choux de Bruxelles?
– Evidemment. Bon épluche les pommes de
terre, tu les laves et tu les essuies bien. C'est
marqué: «avec un torchon propre».
- 35 MAMAN: Et les choux de Bruxelles?
MOI: Euh... tu les mets à tremper. Tu as
essuyé les pommes de terre? Bien,
alors tu les coupes en bâtonnets,
comme des frites. Tu fais chauffer
40 l'huile...
MAMAN: Et les choux de Bruxelles?
MOI: Tu les laves et tu enlèves les feuilles
abîmées. Maintenant, les biftecks
- hachés. Tu sors une poêle et tu fais
chauffer un peu de beurre. Tu peux
ajouter des échalotes aussi, j'adore.
- MAMAN: Et les choux de Bruxelles?
MOI: Attends un peu, laisse-les sécher.
L'huile est chaude? Alors tu y plonges
50 les frites. Voilà. Dans la poêle, tu fais
revenir les échalotes...
MAMAN: Et les choux de Bruxelles?
MOI: Mais ne t'inquiète pas, on va s'en
occuper de tes choux de Bruxelles.
Bon, tu les coupes tout fins, tout fin,
55 comme des oignons, tu les haches,
quoi.
MAMAN: Tu es sûre?
MOI: Enfin, maman, je sais lire! Viens véri-
fier toi-même!
- MAMAN: C'est bon, c'est bon, je te crois!
MOI: «Coupez les choux de Bruxelles très
fins», qu'ils disent, «puis réduisez-les
en purée dans le robot ménager».
65 Maintenant, tu fais cuire les biftecks
hachés. Bien cuit, le mien, s'il te plaît.
Et tu regardes si les frites sont bien
dorées. Hmm, ça sent bon... on va se
régaler! Je pourrai avoir de la glace
en dessert?
- MAMAN: Ben... et les choux de Bruxelles?
MOI: Il faut les mettre dans un sac plas-
tique.
MAMAN: Elle est bizarre ta recette.
75 MOI: Mais puisque c'est une recette de Bru-
xelles... Ils doivent savoir comment
on prépare les choux de Bruxelles,
à Bruxelles. Tiens, je vais mettre le
couvert. Tu veux du ketchup avec les
80 frites?
MAMAN: Mais... et les choux de Bruxelles?
MOI: Tu les jettes à la poubelle ou tu les
donnes aux lapins, comme tu veux.
Allez, à table, maman, et bon appétit!

Friot, Bernard (2002): «Choux de Bruxelles». Dans: Pressé,
pressée. Toulouse: Milan.

T: les choux de Bruxelles – der Rosenkohl; 3: mijoter – köcheln, schmoren; 16: autour – darum (herum); 24/25: à la mode de ... – nach ... Art;
29: le congélateur – der Gefrierschrank; 29: l'huile (f.) [uil] – das Speiseöl; 32: éplucher – schälen; 33: laver – waschen; 34: le torchon – das Ge-
schirrhandtuch; 36: tremper – einweichen; 42/43: le bifteck haché – das Hacksteak; 43: la poêle [pwal] – die Bratpfanne; 52: ne t'inquiète pas –
mach dir keine Sorgen; 55: l'oignon [ɔɲɔ] – die Zwiebel; 67/68: se régaler – hier: ein Essen genießen; 74: puisque – da ja; 81: jeter – werfen