

Cochon de lait grillé

Pour le plus fin des mets
La viande mince et tendre
Demande des apprêts
De diable sous la cendre.

Le feu doit être fort
Et proche du sujet
Car c'est rapidement
Qu'un cochon doit griller.

Une heure par kilo
C'est la bonne mesure.
Ensuite on tient au chaud
En haussant la structure.

Une fois le cochon
Vidé, lavé, séché,
Passé dans un torchon
Pour se voir essoré,

Vous frottez l'intérieur
Et de poivre et de sel.
Surtout n'ayez pas peur
D'user le matériel.

La broche doit glisser
Sous la moelle épinière :
Elle entre par le nez
Et sort par le derrière.

Les piques de côté
Maintiennent la structure
Car la broche tournée
Entraîne l'ossature.

Que la broche et le porc
Unis dans la cuisson
Virent d'un même effort
Sans accélération.

Les oreilles, la queue,
Les pieds, vite cornus,
Sont à garder du feu
Dans du papier alu.

Certains aiment trousser
Le petit animal ;
Ceci pour éviter
Un rôti inégal.

Alors qu'incessamment
Au-dessus de la braise
D'un pinceau caressant,
On pèse et on empèse

La peau bien croustillante
D'un badigeon de sel
Aux vertus astringentes,
Et de bière et de miel.

Le sucre au caramel
Peut parfaire le goût,
Surtout si l'on y mêle
Un soupçon de saindoux.

Il faut fuir sans délai
Comme un désagrément
Tous les autres bouquets
D'herbes, de condiments.

Leur goût trop prononcé
Gâcherait la finesse
Qu'un tendre porcelet
Garde dans sa jeunesse.

Dépecer le petit goret
Demande beaucoup de pratique.
Déchirer la bête en effet
C'est se comporter en critique!

Pour agir avec ses amis
On doit procéder comme suit :
Séparer la tête du tronc
Puis ôter une épaule entière.

Pour la cuisse, tranchez en rond.
Agissez de même manière
Sur chaque côté du cochon,
Chaque quartier coupé en quatre,

Les côtes, par deux, tout du long.
Et pour chacun, la peau qui craque
Doit se partager avec soin :
Pas de jaloux rongant son frein !

A y penser, je suis sans voix.
Vaincu, je ne sais pas si j'ose.
Car comment décrire à la fois
La peau qui craque et la chair rose,

Toutes les nuances de l'or
Dans la croûte qui chante et brille.
Quel bienheureux est assez fort
Pour n'en vibrer que des papilles ?

Sans conteste, saint-émilion
Vous caressera du bouchon.

© 2011, 2012, 2013

