

# Les Zouzouteries éclectiques

Bonjour amis retraités. Ça y est depuis le 20 mars c'est le printemps et nous l'espérons tous, des beaux jours à venir et un renouveau de la douceur de vivre loin des guerres et de l'inflation.

Aujourd'hui 3 textes très différents : d'abord un peu de lecture sur la lecture, puis un peu de méditation pour finir par les plaisirs des tables lyonnaises. Il en faut pour tous les goûts.

## Ivresse livresque

- ❖ Mieux vaut ouvrir un livre sur une page blanche qu'un ordinateur sur un écran noir
- ❖ J'ai voulu acheter le livre « Travailler sans se fatiguer » ... il était épuisé.
- ❖ J'ai acheté un livre « Comment mieux s'organiser au quotidien »... je ne le retrouve plus.
- ❖ J'ai offert à ma femme le livre « Dormir sans ronfler »... elle était contente, elle l'a posé sur ma table de nuit.
- ❖ Ma femme m'a offert le livre « Une sexualité épanouie dans le couple ».. je ne l'ai pas lu, je l'ai posé sur sa table de nuit.
- ❖ Les analphabètes n'achètent pas le livre « Apprendre à lire pour les nuls ».. va savoir pourquoi.
- ❖ J'ai lu le livre « Tendances du moment »... quand je l'ai refermé, lire n'était plus tendance.
- ❖ J'ai acheté le livre « Le braille pour les nuls ».. j'ai pas pu le lire, j'avais pas mes lunettes.
- ❖ Le livre « Apprendre le langage des signes » n'a pas eu de succès auprès des manchots.
- ❖ J'ai acheté le livre « 500 pages pour combattre les insomnies », je n'ai pas dormi, je l'ai lu toute la nuit.
- ❖ En une nuit j'ai lu et relu le livre de 500 pages intitulé « Comprendre les femmes », toutes les pages étaient blanches et vierges, j'ai enfin compris.
- ❖ J'ai lu le livre « Dominant vs dominé », malheureusement ma femme l'avait lu avant moi.
- ❖ J'ai lu le livre « Comment rendre une femme heureuse », j'ai compris : il faut rester célibataire.
- ❖ J'ai acheté le livre « Le dictionnaire des émojis », j'ai pas trouvé la lettre A.
- ❖ J'ai acheté un livre à mon petit-fils, il m'a demandé ou était la prise pour le brancher.
- ❖ Quand j'ai eu fini de lire le « Code du travail », j'étais à la retraite...c'est idiot.
- ❖ Quand j'ai lu l'histoire de la « Nativité » je me suis demandé quelle avait été la réaction de Joseph
- ❖ IKEA a publié un livre, je n'ai pas pu lire, il n'y avait pas le mode d'emploi



## Méditations

Assis sur le rebord du monde  
J'admire le soleil couchant  
Au crépuscule de mon existence  
Je m'imprègne du ciel rougeoyant  
Et de ma vie les réminiscences

Mes souvenirs se diluent et se confondent  
Dans ce cerveau embrouillé  
Phoebus a disparu derrière les sommets  
Mais l'horizon est encore flamboyant

Mes pensées sont profondes  
Qu'ai-je fait de toutes ces années  
Ai-je atteint les objectifs que je ne me suis pas fixés  
Car ils n'étaient que faux-semblants  
Le ciel et l'eau désormais se fondent  
Doucement tout s'assombrit  
Mon cœur et mon esprit sont pesants  
Subitement il fait nuit

Pour mon dernier voyage  
Avec mon âme comme seul bagage  
Je partirai en enfer ou au paradis  
Comme le soleil qui fuyait à l'infini

C'est l'heure, il faut rentrer  
Qui sait peut-être  
Demain  
Il fera jour

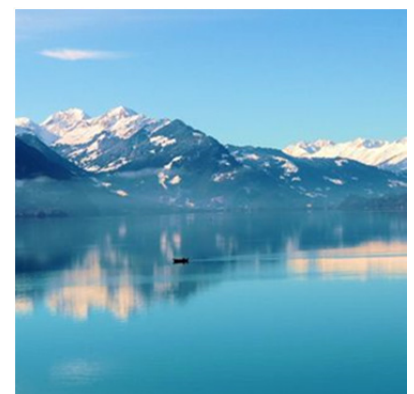
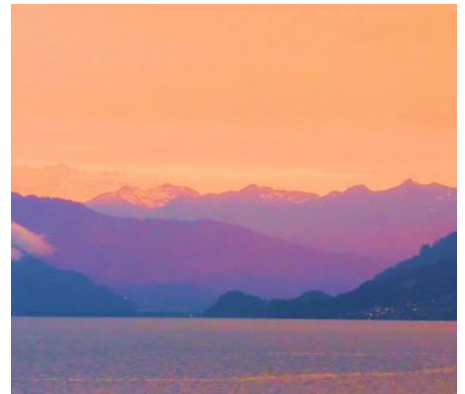
*Peut-être que certains d'entre vous considèrent le texte ci-dessus comme étant un peu pessimiste voir triste. Dans mon esprit il n'en est rien. Il normal à un certain âge, que face à la splendeur du spectacle de la nature on médite un peu, qu'on se pose des questions sur le scénario de notre vie et sur cette fin qui approche.*

Le lendemain il faisait jour.

A travers les persiennes un rai de lumière  
Filtre et dessine sur ma couette une ligne éphémère  
J'ai bien dormi, rassénéral par mes pensées de la veille  
Et doucement mon corps et mon esprit s'éveillent

Confortablement installé sur la terrasse un café à la main  
Dans la douceur matinale j'observe ce panorama divin  
Les sommets des montagnes encore enneigées  
Se mirent sur les eaux calmes du lac bleuté

Un pêcheur tôt levé va poser ses filets  
Barque minuscule dans l'immensité  
De ce décor de rêve empreint de sérénité  
Alors je m'imprègne comme hier soir de tant de beauté



*Les 2 photos ci-dessus sont des photos perso prises depuis ma terrasse quand j'habitais Brienz.*

Et me dit qu'au crépuscule de mon existence  
Une belle fin de vie je peux encore me souhaiter  
Au diable du passé les réminiscences  
Profitions des petits bonheurs que la nature nous a donnés

### **Les « Bouchons lyonnais »**

Durant mon activité professionnelle j'ai eu souvent l'occasion de me rendre à Lyon où Fir louait une halle de stockage d'où l'on organisait la distribution européenne. C'est ainsi que j'ai appris à connaître les « Bouchons » lyonnais.

Lyon est considéré comme la capitale de la gastronomie française avec des noms célèbres comme la Mère Brazier qui a formé Paul Bocuse, Alain Chapel et beaucoup d'autres. Cependant la réputation lyonnaise est surtout due à sa cuisine traditionnelle.

Les « Bouchons » lyonnais sont le contraire des bouchons connus à Genève, ils facilitent la communication.

En effet, les **Bouchons** sont des restaurants typiques de la région dont la vocation est d'offrir dans une ambiance conviviale les diverses spécialités locales traditionnelles.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le terme bouchon n'a rien à voir avec le morceau de liège qui obstrue les bouteilles, ni du fait qu'à l'époque on bouchonnait les chevaux, mais ce nom viendrait plutôt de l'habitude qu'avaient autrefois les « cabaretiers » à signaler leur établissement par une botte de rameaux ou de branchages accrochée à leur porte, un bouchon étant un faisceau de branchage en forme de boule qui servait d'enseigne.

Les spécialités lyonnaises sont nombreuses et peuvent parfois porter à confusion pour un non initié.

Ainsi par exemple :

La **cervelle de canut** qui n'a rien à voir avec une cervelle animale mais est un mélange de fromage frais, de crème et d'herbes aromatiques que l'on mange en entrée et aussi en dessert. Les canuts étaient les ouvriers de la soie qui a fait la fortune de la ville dans les « traboules » comme on appelait les voies de communication couvertes qui permettaient de passer d'un atelier à un autre en restant à l'abri et qui existent encore aujourd'hui. Tôt le matin ces ouvriers avalaient déjà le **mâchon**, petit déjeuner roboratif composé de charcutaille et du fameux « fromage »

Le **fromage de tête** qui ne se trouve pas uniquement à Lyon mais ailleurs sous d'autres appellations qui, mais uniquement pour perturber les touristes n'est pas un fromage mais des morceaux de viande moulés entouré de gelée et qui se sert à la tranche.

Le **tablier de sapeur** qui est un morceau de gras-double (en fait de la fraise de bœuf), mariné puis pané et souvent servi avec de la sauce gribiche et qui doit son nom une fois présenté dans l'assiette car il ressemble, selon le Maréchal de Catellane, au tablier en cuir des sapeurs-pompier de l'époque.

La **Rosette le Sabodet** et le **Jésus lyonnais**, le premier étant un saucisson sec à base de porc et le deuxième, moins connu, un saucisson cuit à base de langue, de joues et

d'oreilles du même porc, le troisième pouvant peser 400 gr, en forme de poire est aussi un saucisson à base de porc, entouré d'un filet, mis en maturation et séché lentement. Il ressemble, d'où son nom, à l'embaumement du petit Jésus dans sa crèche.

Les **grattons** servis en amuse-gueule, qui sont identiques aux greubons vaudois ou frittons, morceaux de gras frits

Les **clapotons** sont en fait des morceaux de pieds de moutons cuisinés servis souvent en salade

Les **paquets de couenne** ne sont rien d'autre que des rectangles de couenne de porc crus, ficelés, que l'on fait cuire dans un bouillon pendant deux heures et demie et que les Lyonnais nomment ironiquement des « pigeons ficelés »

Un dessert ? opté pour un **coussin**, friandise à base de pâte d'amande, de ganache chocolat et agrémenté d'une larme de Curaçao, il doit son nom à sa forme bien sûr.

Et si vous avez encore faim, il reste le **matafan** pour « mâter la faim », grosse crêpe servie sucrée ou salée, car farcie de pommes de terre ou de pomme fruits poêlées.

J'en passe et des meilleurs tels les plus connus comme la Quenelle sauce Nantua, le gratin de cardons, le pâté-croûte, le saucisson brioché, la fameuse tarte aux pralines, les **bugnes** du mardi gras et j'en oublie.

Allez, je me prépare un **communard** qui n'est rien d'autre qu'un kir au vin rouge.

Bon appétit et à votre bonne santé.



Voilà, que le printemps vous soit agréable. Prenez soin de vous.

Votre Zouzou ([m.zumwald@bluewin.ch](mailto:m.zumwald@bluewin.ch))

NB : texte écrit sans l'aide de ChatGPT