

J'adore les animaux

En ces temps de vache folle et fièvre aphteuse on assiste à une offensive des Végétariens. Pour en venir aux doux rêveurs que sont les végétariens et leur pub "Ne mangez pas les animaux", je répondrai :

- Si vous êtes une vache ne mangez pas de viande, ne mangez pas vos congénères !
- Si vous êtes un être humain, il est probable que vous soyez omnivore, sinon ça se saurait !
- Vous devez donc manger de la viande, mais aussi des légumes, des céréales, du chocolat, des gâteaux à la crème, des œufs de poule (mais pas d'œufs de canards).

Et puis si tout le monde mettait en pratique leur slogan ce serait la fin de la race bovine, porcine et ovine ! Seule la race chevaline y survivrait !

En effet je vois mal Marcel et bobonne élever un porc pour qu'il se vautre jusqu'à sa belle mort sur le canapé en cuir du salon (mais on le prendrait où le cuir ? Hein ?). Un cochon, adulte, choyé, bien nourri peut peser jusqu'à quatre cent kilos ! Vous le voyez se promenant dans votre salon ?

De même qu'il m'étonnerait que Monsieur du Barreau de la Chaise du Brancard de la Charrette ne consente à élever des vaches de trot pour les faire monter par Madame !

Et puis se lever un matin d'avril comme ce matin, aller à la remise, faire un savant mélange de bois d'olivier, amandier, romarin, et arbusier.

Allumer le grand barbecue qui sommeille au coin de la cour. Faire une braise odorante et, le moment venu, tout en sirotant un pastis bien frais avec ceux que l'on aime, y mettre quelques belles côtes de boeuf que l'on aura simplement couché sur un lit de romarin fraishum...!!!

Au moment de servir, saupoudrer de fleur de sel de Camargue ou de Guérande. Ajouter un filet d'huile d'olive du moulin (pas celle du supermarché du coin qui n'a avec l'olive qu'un rapport assez vague). Un coup de moulin à poivre ou j'ai mis un "mélange des cinq baies" (c'est le Monsieur qui se décarcasse qui fait ce cocktail de grains de poivre, coriandre, poivre blanc, piment de Jamaïque et baies roses).

Déguster, lentement, sur une table rustique, cette pièce de viande à la fois croustillante dehors, saignante et moelleuse à l'intérieur est un plaisir divin.

Et si on l'accompagne d'un rosé gris de gris, issu des coteaux de Gonfaron, que l'on vient de sortir de l'abreuvoir, en tirant sur la ficelle qui le retient par le goulot...

L'eau de cette fontaine est si fraîche que ce serait sacrilège que de mettre ce divin nectar dans cette boîte à froid artificiel que l'on appelle le réfrigérateur !

Alors là c'est la communion des convives unis par l'affection et le plaisir de la gueule !!!

Je me demande ce qui se passerait à cet instant, où la viande brûlant le palais a fait qu'elle a été copieusement arrosée, et les premières chaleurs aidant (le mûrier n'ayant qu'un embryon de feuillage) les esprits sont émoussillés.

Je me demande ce qui se passerait donc, si une équipe de manifestants, calicot en tête [NE MANGEZ PAS LES ANIMAUX] venait à passer devant le portail de bois qui ferme la cour !!!

Alors, pour conclure je ne dirai qu'une chose « J'ADORE LES ANIMAUX » surtout en grillades !

Note du webmaster : à "consommer", bien entendu, au second degré :-)

Pierre CLERICO le 14/4/2001

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur



[Toque Blanche - Logiciel](#)