

Cuisine futuriste

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Ingénieurs et architectes suisses**

Band (Jahr): **117 (1991)**

Heft 21

PDF erstellt am: **12.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-77653>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Cuisine futuriste

Pour terminer ces quelques visites de bistrots, cafés et divers lieux de rencontres nocturnes, nous vous offrons quelques recettes de polyboissons et autres programmes de repas « suggestifs » et « incitatifs » créés par F. T. Marinetti et Fillia et parus en 1931, repris l'année suivante aux Editions Sonzogno de Milan avec la cosignature de Fillia (voir La Cuisine futuriste de F. T. Marinetti et Fillia, traduit et présenté par Nathalie Henrich, Ed. A. M. Métailié, 1982).

Repas architectonique Sant-Elia

En l'honneur de Farfa, notre champion national de poésie de 1931 (il remporta le tournoi de poésie « Sant-Elia »), architectoniquement - c'est-à-dire avec une sensibilité spatiale qui place le glorifié à 600 kilomètres des glorificateurs, pourtant reliés par câble téléphonique - les poètes futuristes Escodamè, Sanzin, Gerbino, Vittorio Orazi, Krimer, Maino, Pandolfo, Giacomo Giardina, Civello, Bellonzi, Burasca, Rognoni, Vasari et Soggetti, et les peintres Dormal, Voltolina et Degiorgio, du groupe de Padoue, ainsi que les peintres Alf Gaudenzi et Verzetti, du groupe futuriste et avant-gardiste « Sintesi », tous réunis au siège du mouvement futuriste à Rome, dressèrent et mangèrent tour à tour, superposés en forme de tours, de gratte-ciel, de batteries et blindés, de toboggans d'aéroports, de belvédères, de stades sportifs, de mâles de ports militaires, de pistes surélevées :

Trois cents cubes (hauteur 3 cm) de pâte brisée. Huit parallélépipèdes (hauteur 10 cm) d'épinards au beurre sous forme compacte. Dix cylindres (hauteur 30 cm) de nougat de Crémone. Six sphères (diamètre 15 cm) de risotto à la milanaise. Cinq pyramides (hauteur 40 cm) de minestrone froid. Vingt tubes (hauteur 1 m) de purée de dattes. Cinq blocs ovoïdes (hauteur 20 cm) de purée de bananes. Sept panneaux (hauteur 60 cm) de morue au lait.

Les futuristes améliorent la construction de la maison futuriste en la perfectionnant avec les dents, tous assis sur futuriste qui a pour mission d'égayer les banquets officiels.

Déjeunerausoleil : remplace « pic-nic ».
Disbruit : terme désignant la complémentarité entre un bruit et la saveur d'un mets. Exemple : le disbruit du « Mer d'Italie » et le grésillement de l'huile, le pétilllement d'un liquide gazeux et le chuintement de l'écume marine.

Entredeux : remplace « sandwich ».
Guerrenlit : polyboisson fécondatrice.
Inventine : nom générique des polyboissons rafraîchissants et légèrement enivrants qui servent à la découverte fulgurante d'une idée nouvelle.
Oulonboit : remplace « bar ».
Paix-en-lit : polyboisson somnifère.
Polyboisson : remplace « cocktail ».
Salon de thé : remplace « tea-room ».
Viteaulit : polyboisson hivernale, réchauffante.

Brûlenbouche

(polyboisson de l'ingénieur futuriste Barosi)

Au fond du verre : du whisky avec des griottes à l'eau-de-vie préalablement plongées dans du poivre de Cayenne. Au-dessus : de la crème fouettée ou du miel (1 cm d'épaisseur) en guise de séparation étanche. En haut : alkermes, vermouth et liqueur Strega.



Réticulés du ciel

(formule de l'aérosculpteur futuriste Mino Rosso)

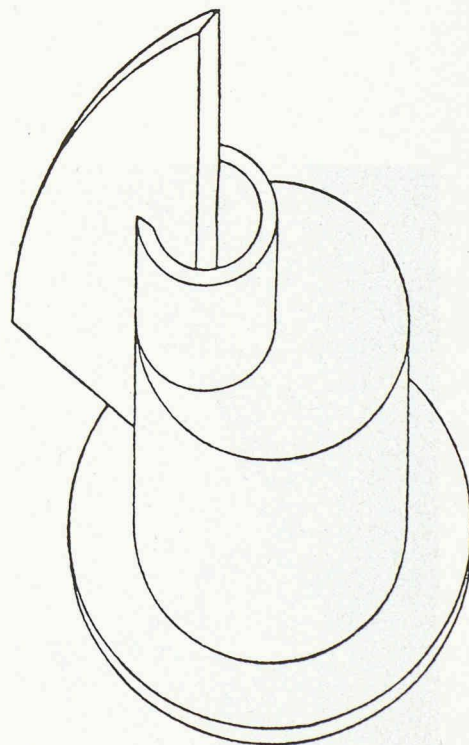
La base est constituée d'un disque de caramel à la cerise.

Le grand cylindre : trois couches de pâte feuilletée farcies à la pulpe de tamarin et recouvertes de fondant au chocolat.

Le petit cylindre : couronnes de meringue superposées recouvertes de fondant à la mandarine.

Le centre du cylindre supérieur contient de la crème fouettée à la pulpe de tamarin et des pistaches décortiquées. L'aile est en caramel parfumé à la mandarine.

Au moment de servir on recouvrira ce dessert de fils de sucre verts.



Carotte + pantalons = professeur

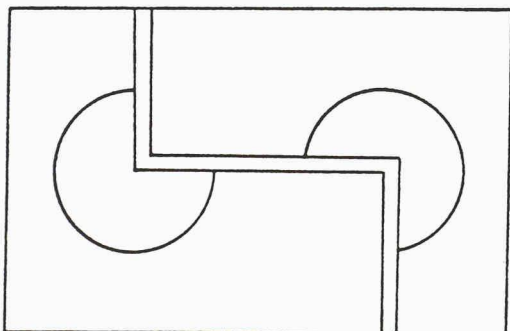
(formule du futuriste Farfa, champion national de poésie)

Une carotte crue en pied, la pointe en bas, à laquelle on accrochera par des cure-dents deux aubergines bouillies en guise de pantalons violets à l'état de marche. Laisser à la carotte son feuillage vert sur la tête, représentant l'espoir de la retraite. Mandibuler le tout sans plus de cérémonie !

Potagerocube

(formule du critique d'art futuriste
P. A. Saladin)

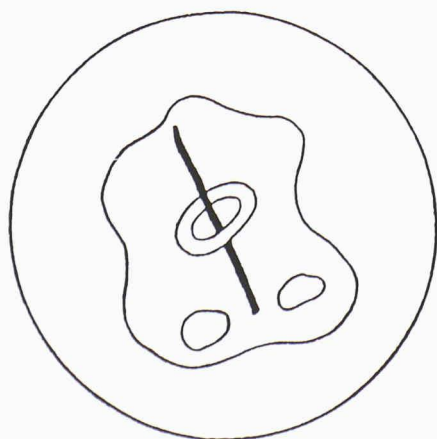
- 1) de petits cubes de céleri de Vérone rissolés, couverts de paprika ;
 - 2) de petits cubes de carotte rissolés, couverts de raifort râpé ;
 - 3) petits pois bouillis ;
 - 4) petits oignons d'Ivrée au vinaigre, couverts de prezzemolo haché ;
 - 5) des bâtonnets de fontina.
- N. B. Les cubes ne doivent pas dépasser 1 cm.



Homme-femme-à-minuit

(formule du critique d'art futuriste
P. A. Saladin)

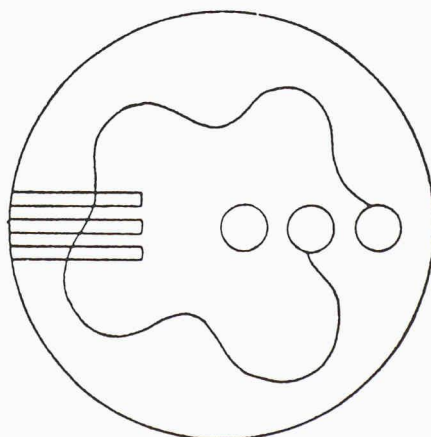
Sur un plat rond verser du sabayon rouge de manière à former une grosse flaque, au milieu de laquelle on disposera une belle rondelle d'oignon trouée et traversée par une tige d'angélique confite. Puis l'on placera, selon les indications du dessin, deux marrons glacés. On servira un seul plat par couple.



Pourcogner

(formule du critique d'art futuriste
P. A. Saladin)

Couvrir le fond d'un plat rond de fondue savoyarde légèrement parfumée à la grappa. Sur un rayon du plat, disposer, de manière qu'ils soient équidistants entre eux et qu'ils forment un cône, trois morceaux de poivrons rouges cuits au four et fourrés d'une pâte faite à base des légumes suivants : pointes d'asperges, cœurs de céleri et de fenouil, petits oignons, câpres, artichauts, olives. Du côté opposé on placera trois poireaux bouillis. Une arbesque de truffe râpée, partant du deuxième poivron et allant jusqu'à la circonférence, complétera le plat.



Repas improvisé

Ces repas improvisés se concilient parfaitement avec la volonté d'obtenir un maximum d'originalité, de variété, de surprises, d'imprévus et de joie.

Il faut à tout cuisinier les moyens de :

- comprendre que la forme et la couleur sont aussi importantes que le goût ;
- parvenir à concevoir pour chaque plat une architecture originale, si possible diversifiée en fonction des individus, de sorte que *tout un chacun ait la sensation de manger, outre des nourritures de qualité, des œuvres d'art* ;
- s'imposer, avant de préparer le repas, d'étudier le caractère et la sensibilité de chacun, pour tenir compte ensuite, dans la distribution des mets, de l'âge, du sexe, de la conformation physique et des facteurs psychologiques ;

- pouvoir, dans la mesure du possible, se présenter sur des tapis roulants défilant devant l'assistance, avec toutes sortes de plats : la préparation individuelle sera par là même simplifiée, puisque chacun sera amené à s'approprier son plat préféré. Et le choix en sera doublement apprécié puisqu'il développera, en un sens, l'esprit d'aventure et d'héroïsme propre à l'humanité.

Pour les repas improvisés, les cuisiniers, les serveurs et les directeurs peuvent bien sûr discuter entre eux de l'attribution des différents plats, mais *jamais* l'on ne doit tenir compte du goût personnel des convives.

Formule de l'aéropeintre futuriste
Fillia

Hors-d'œuvre intuitif

(formule de M^{me} Colombo-Fillia)

Evider une orange en forme de petit panier et disposer à l'intérieur différentes sortes de saucisson, du beurre, des champignons au vinaigre, des anchois et des piments verts. Le panier parfumerà à l'orange les divers éléments.

A l'intérieur des piments se trouveront dissimulés des billets de propagande futuriste ou encore des slogans à surprise (par exemple : « Le futurisme est un mouvement antihistorique » – « Vivre dangereusement » – « Médecins, pharmaciens et fossoyeurs, la cuisine futuriste vous mettra au chômage » etc.).

Sucrélastique

(formule de l'aéropeintre futuriste Fillia)

Former une sphère en pâte brisée, que l'on emplira de sabayon rouge dans lequel on aura plongé une bande (3 cm) de ruban de réglisse. On fermera la partie supérieure de la sphère avec un demi-pruneau.

