

# Mes pâtes d'automne à la courge

J'entre dans un établissement de la région et j'attends mon tour. Bien entendu, il faut que cela tombe sur moi. Ou plutôt, il faut que je tombe sur elle. Je respire un bon coup, et je m'avance en arborant mon plus beau sourire. Cette fois, je vais y arriver. D'une voix digne de la Castafiore, je lance un «Bonjour!» mélodieux et enjoué. Ses lèvres restent aussi fermées que son visage et j'entends un vague «bjour», grave et étouffé. Je pose une question. Pourtant je sais bien que c'est la chose à ne pas faire. Mais ma foi, j'ai besoin d'un renseignement et elle est la plus à même de me répondre. Il me semble détecter un son «sais-pas». Apparemment, c'est pas gagné. Elle est aussi sympathique et chaleureuse qu'un raccordement de tuyaux sanitaires. Et là me vient une furieuse envie. Celle de la saisir violemment par les épaules et de la secouer comme un prunier en hurlant: «MAIS-TU-VAS-SOURIRE-NOM-D'UNE PIPE?!». Mais je ne le fais pas, par respect des règles de la bienséance.

Je crie presque: «Merci, au revoir et EXCELLENTE journée!». Et je repars sans la réponse à ma question, un peu énervée et surtout fort perplexe. «Y a quand même des gens pas très sympas». Au début, j'essaie toujours de trouver des circonstances atténuantes aux «gens-pas-très-sympas». Une enfance difficile, un mariage raté, un mauvais karma, la perte d'un proche, une dépression, et j'en passe. Mais bon. Je



## Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 40 minutes

- 500g de pâtes (penne ou autres)
- 800g de courge ou de potimarron,
- 1 oignon bien dodu
- 2 belles gousses d'ail
- de l'huile à rôtir
- 100 g de jolis lardons
- 200 g de chanterelles fraîches
- poivre-muscade-sel-paprika
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 dl de vin blanc
- 3 dl de crème
- 1 càc de féculé
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 poignées de cerneaux de noix
- 2 poignées de roquette (rucola)
- un peu de vinaigre balsamique pour le service

connais des personnes qui ont vécu des choses atroces et qui, pourtant, ont toujours le sourire. Qui sont gentilles, bienveillantes et généreuses. Je n'aime pas porter des jugements, mais je pense qu'il existe quand-même des gens plus chouettes que d'autres. Des gens polis qui aiment les autres gens. Et qui utilisent régulièrement les petits mots magiques avec courtoisie: «Bonjour, s'il vous plaît, merci, au revoir». Et c'est tellement, tellement, plus agréable.

Tellement plus agréable que ces personnes qui vous bousculent sauvagement au rayon fruits et légumes et qui font comme si de rien n'était. La tête coincée entre deux aubergines, vous vous relevez avec peine pour vous apercevoir que le responsable pousse tranquillement son caddie en direction des courges et potimarrons. Il ne vous présentera pas d'excuses, laissez tomber. Tellement plus agréable que cette es-

pèce de psychopathe schizophrène qui conduit juste derrière vous sur une route toute droite et qui se prend pour Fangio. Alors que vous roulez pile poil à la vitesse autorisée. Qui vous fait des appels de phares réguliers et essaie de vous intimider par quelques accélérations. Et même par un ou deux petits coups de klaxon intempestifs. Et vous, vous tentez juste de garder votre calme.

Certaines personnes voudraient changer le monde. Ce monde injuste et cruel. Mais nul besoin de parcourir des milliers de kilomètres en avion pour commencer à le changer, ce monde. Le monde est ici et ailleurs. Du monde, il y en a partout. Même dans notre foyer, en compagnie de notre petit monde, justement. Un sourire, une formule de politesse, un visage ouvert, de la gentillesse, un peu d'humour. Envers nous-mêmes déjà et nos proches, puis envers les gens que l'on croise dans la rue, dans les magasins, sur les routes. Un soupçon de tout cela en plus, quotidiennement, c'est déjà

pas mal. Et par ricochet, le monde s'en portera mieux. Le sourire est une arme qui n'a jamais tué personne. Alors souriez, vous allez cuisiner!

VIRGINIE LÉNART ■

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)

## La marche à suivre

**1** Pelez la courge et retirez le centre (pépins et fibres). Coupez-la en dés. Réservez. Hachez oignon et ail. Coupez l'extrémité des pieds des chanterelles et grattez-les avec un petit couteau pour les nettoyer.

**2** Dans une poêle haute, faites revenir oignon, ail et lardons 3 minutes à feu moyen dans un filet d'huile. Ajoutez les dés de courge

et faites revenir encore 5 minutes en mélangeant. Ajoutez les chanterelles. Saupoudrez de muscade, poivre, paprika (une bonne pincée de chaque). Ajoutez le vin blanc et le cube de bouillon et laissez réduire toujours sur feu moyen 10 à 15 minutes.

**3** Après 15 minutes ou dès qu'il n'y a plus de liquide, ajoutez 3 dl d'eau. Laissez mijoter encore

bien 10 minutes. Démarrez la cuisson des pâtes. Pendant ce temps, ciselez la ciboulette. Concassez grossièrement les cerneaux de noix. Vérifiez la cuisson des dés de courge en y plantant un petit couteau qui ne doit pas rencontrer de résistance. Quand ils sont cuits, ajoutez la crème dans laquelle vous aurez délayé la féculé. Mélangez et laissez cuire sur

feu doux 5 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel si besoin. Ajoutez la ciboulette.

**4** Pour le service: déposez les pâtes dans des assiettes creuses. Nappez de sauce. Déposez quelques feuilles de roquette et des cerneaux de noix par-dessus. Versez un léger trait de vinaigre balsamique en travers de l'assiette.

