

PAGES ARRACHÉES AUX NOTULES GASTRONOMIQUES DE NOTIN

par CHANTECLER

« L'olla-podrida est un plat composé d'un ragout de viandes diverses cuites les jours précédents, mélangées avec des légumes et bien sûr avec des radis.

– C'est du réchauffé et surtout consommé avec un vin rouge épais et très bourru qui tient au corps et alourdit l'esprit, dit NOTIN.

– Alors, Zinzin se bâfre un peu trop souvent avec sa vinasse ! spécifie la Vache.

– Allons les amis, reprenons-nous, les radis existaient déjà 3000 ans avant notre ère et les Égyptiens les consommaient. De plus, les radis composent une jonction entre la terre et le ciel, ils poussent pour aller toujours plus haut et pour être grands. Les radis, les oignons, les poireaux, ont contribué à la construction des pyramides, mentionne NOTIN ».

[.....]

« NOTIN qui connaît bien la Vache, a le fort sentiment que cette zone attirera une clientèle sur une bonne cinquantaine de kilomètres à la ronde, afin d'y déguster une pièce de bœuf grillée au feu de bois assortie de quelques radis taillés en éventail.

Peux-tu visualiser le nom de ce menu ? demande Zaza à la Vache.

Oui bien sûr, il s'agit d'une pièce de bœuf grillé avec sa garniture de radis de couleur jaune fluorescent, répond la Vache.

Il est à noter que cette variété de radis jaune fluorescent possède une particularité gustative légèrement piquante et acidulée. Cela a pour effet de remplacer la moutarde qui monte trop souvent au nez. Un ami de NOTIN, grand chef cuisinier étoilé à Paris, précise « les radis jaune fluorescent font rire, par contre les oignons jaunes font pleurer ». Précision : les radis jaunes sont cultivés dans la région nord-ouest de la France.

Ne sois pas triste, la Vache, le chef étoilé était juste en visite incognito à Auxonne pour rencontrer NOTIN, dévoile Zaza.

En quelque sorte, une synergie commerciale vient de germer à l'est d'Auxonne, elle va très bientôt fleurir et à son terme ce sera une profusion de fruits, argumente NOTIN ».

Supplément à : ENCORE UNE FOIS, Y'A BON B.N.I.A. !!

par C.S. Rédacteur de **Chantecler**,

Auxonne, le 1^{er} février 2016 **(J+2602 après le vote négatif fondateur)**

*Publié dans **Gastronomie***

chantecler-auxonne.com