

Juillet août 2008

Numéro 2



## T'as loupé ce fait ?

*Bobby Fisher, le célèbre Américain qui vibra pour l'échec, enfin maté.*

Bobby Fisher est décédé en début d'année en Islande. Plus que quiconque il savait faire fonctionner les pions et fut considéré comme le plus grand joueur d'échec de tous les temps grâce à sa victoire aux championnats du monde de 1972, mettant fin à 24 ans de règne russe.

Sa principale stratégie consistait à lancer des pions à l'assaut des fous, pendant que sa reine restait tapie derrière sa défense de pions et que son roi se cassait auprès de sa troupe au moindre danger. On dit que ce Fisher a mis un temps Kasparov à sa botte.

Croyant que tout le monde était ligué contre lui, il était très excentrique et ses adversaires parlaient souvent du « bazar de Bobby ».

Poursuivi par la justice américaine, il termina ses jours à Reykjavik dans l'inachevé car étant fan de cinéma, il voulait ériger un grand-Rex en Islande.



Place Saint-Cyprien à Toulouse. Au bord de la Garonne et à l'intersection de trois grands ponts Toulousains, le restaurant « Cuisine des Ponts » propose des plats originaux. Pendant qu'au Capitole, le Maire persiste à bouffer avec l'élite de la ville, l'Amicale du Son vous dévoile les dessous-de-table de ce charmant restaurant où l'on est en particulier libre de manger des chats si l'on veut.



Nous sommes samedi soir au cœur de la capitale du sud-ouest et la salle est blindée. En cuisine c'est l'agitation car le chef cuistot a prévu un plat inédit au menu en ce soir de Noël: *un mets de Gerde* avec le fameux du canard du pont. Tout le monde s'active : pendant qu'un commis mouille la salade, un autre décroche la tarte. Mais le chef à qui rien

## Cuisine des Ponts

n'échappe dans sa cuisine s'aperçoit de plusieurs anomalies : «Bon sang, qui a chouré les fibres ? Et où avez-vous planqué les thons ?

Personne ne lui répond et sa colère grandit quand il découvre qu'on a laissé le pain pourrir dans la maie. C'est la stupeur, mais le chef improvise rapidement et décide d'un menu plus traditionnel :

on va leur faire une spécialité de la maison...Allez ! Tout le monde aux fourneaux !

Le chef déambule nerveusement entre les plats et donne des conseils à tout bout de champ :

- Attention tu vas mouiller le quignon ! Et toi, tu as intérêt à ne pas te gourer le flan ! Mais quel imbécile celui-là ! Il a viré les asperges ! Bon, pour les morceaux de viande, on est un peu juste donc ne croûte pas les bons !

- Chef ! La volaille est de mauvaise qualité !

- C'est vrai que cette poule est vraiment miteuse. Tu la décortiques longuement. Sucrez-moi ces soupes ! Elles sont un peu fades !

- Chef ! Goûtez-moi ce flan !

- À point ! »

- Écoutez-moi tous ! Changement de programme ! Nous allons préparer en entrée des groupes de cartes avec une truculente soupe agrémentée d'une louche de fibres qui donnera du goût. En plat de résistance, nous concocterons des beufs avec des pâtes. Prévoyez des frites à la braise avec de la volaille pour ceux qui n'aimeraient pas ! Et en dessert

Et voilà comment ça se passe en coulisse de ce sympathique endroit. Et, bien entendu, tous les convives doivent observer le rite de la bûche pour le dessert.

**Pour recevoir nos publications ou pour y participer, n'hésitez pas à vous brancher sur lien :**

[amicaleduson.free.fr](http://amicaleduson.free.fr)