

Le clin d'œil d'André Daguin

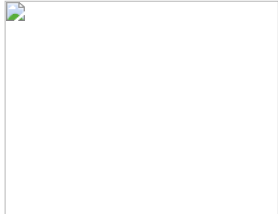
Ail, ail, ail...



Le clin d'œil d'André Daguin

Tous les vendredi, vous avez rendez-vous avec André Daguin, figure emblématique des cultures et de la gastronomie gasconne. L'ancien chef étoilé, qui a rejoint le Cercle des Aficionados de PresseLib', prend sa plume pour vous.

De Saint Clar, de Mauvezin, de Lautrec, de Californie ou de Chine, l'ail est universel.



Blanc pour les jeunes mariées, violet pour les évêques gourmands ou rose pour les gays, ses propriétés restent les mêmes.

C'est bien sûr un aliment puisqu'on peut se nourrir avec. C'est un condiment : que seraient une salade aux croûtons sans ail ou un aioli dépourvu d'ail, donc de charme ?

C'est aussi un médicament souverain contre les maux qui accablent les humains, mais qui épargnent notre Sud Ouest où l'on vit non pas plus vieux, mais jeunes plus longtemps qu'ailleurs.

Insecticide également : il suffit d'en mâcher suffisamment pour faire tomber les mouches.

Vermifuge aussi, une cuillère d'ail cru haché dans un peu d'huile, le matin à jeun, faisait déguerpir les vers et malheureusement aussi quelquefois les nourrices.

Curieuse plante que celle-ci à qui il faut plusieurs gousses pour faire une tête. L'ail peut aider puissamment ceux qui veulent abandonner la cigarette, il leur suffira de fumer des queues d'ail et l'envie leur passera une fois pour toutes.



Et si l'envie leur prend de piquer une tête, que ce soit une tête d'ail dans un gigot.

Bref, il vaut mieux être entre deux aux qu'entre deux vins. Et vivement la création de stations où l'on puisse venir prendre les aux comme on le fait dans les stations thermales.

Ici on aime l'ail, il n'y est pas haï.



Clins d'oeil déjà publiés

- De la cuisine...
- Le chef est à la mode...
- Le Gascon est polyglotte
- Une science nouvelle

