

La Gazette des Délices

La revue électronique de l'Institut
et Musée Voltaire
ISSN 1660-7643



V I L L E D E
G E N È V E

21

Printemps 2009

Clin d'œil

Voltaire et la cuisine

De notre envoyé spécial à Lisbonne : M. Hervé Baudry

L'envoyé spécial de la *Gazette des Délices* à Lisbonne a traduit pour nous cet entrefilet écrit à point – comme le montre la remarque concernant les gouvernements de transition qui fait allusion au scandale du centre commercial *Freeport* d'Alcochete, dans les environs de Lisbonne – et suivi de quelques éclaircissements introuvables dans l'édition de Kehl.

Des Portugais ont cherché à manger Voltaire à la suite du tremblement de terre de 1755

Miguel Telles Antunes*, directeur de l'Académie des Sciences, étudie depuis 2004 des os découverts dans le couvent franciscain de Notre Dame de Jésus (Lisbonne), datés de l'époque du tremblement de terre de 1755. Ceux-ci prouvent de quelle façon, dans les jours qui ont suivi la catastrophe, des gens ont été assassinés et même dévorés. Parmi les os se trouve un petit doigt de Voltaire, qui a visité Lisbonne juste après le séisme et a dû fuir un groupe de moines qui essayaient de s'emparer de lui pour faire un gâteau Abbé de Priscos (*pudim Abade de Priscos***). Cet incident a mené Voltaire à ne plus croire à l'optimisme leibnizien. Cependant, Bettencourt Resendes a minimisé la découverte en expliquant que de telles choses se produisent d'habitude durant les gouvernements de transition, comme ce fut le cas après le tremblement de terre, lorsque le roi Dom José a abandonné Lisbonne pour quelques mois.

O Inimigo Público (*L'Ennemi public*. Hebdomadaire satirique du quotidien *Público*), n° 281, 5.2.09, p. 4.

* Miguel Telles Antunes est un paléontologiste spécialisé dans l'étude des dinosaures. En 2005, son équipe a procédé à l'analyse de centaines de squelettes datant du séisme, mettant en évidence des types de lésions consécutifs à la catastrophe, accidents, morsures de chiens et de rats, meurtres... Pour lire l'article (en portugais) sur l'étude des ossements découverts dans le couvent, [cliquez ici](#).

NDA : on n'y a trouvé aucune dent d'or qui prouverait que l'événement, comme les premiers pas de l'homme sur la lune, n'a pas eu lieu, et que Darwin, dont c'est le bicentenaire, eût mieux fait d'en rester à une étude comparée des becs de cigogne.

** Le *pudim Abade de Priscos* est un classique de la pâtisserie portugaise. *Pudim* se prononce comme pudding mais ce dessert a plutôt les apparences d'un flan et se signale par sa généreuse teneur en calories. En voici la recette donnée par M^{me} Amélia Moreira, de Penafiel :

INGRÉDIENTS pour 4/5 personnes :

650/750 g de sucre
1/2 l. d'eau
50 g de jambon fumé
15 jaunes d'œuf
1 peau de citron
1 bâton de cannelle
1 verre de porto

PRÉPARATION :

Mélanger 500/600 g de sucre (au choix, si l'on veut un *pudim* plus ou moins sucré) et l'eau, ajouter le jambon fumé, le citron et la cannelle. Faire bouillir pendant 5 min. puis laisser tiédir quelque temps.

Mélanger à part les œufs et le porto.

Une fois la préparation tiède, ôter le citron, la cannelle et le jambon puis ajouter les œufs.

Avec le reste de sucre, faire du caramel, en oindre le fond d'un moule, y verser la préparation avec une passoire.

Couvrir le moule, le placer dans un plat où on aura versé de l'eau bouillante pour une cuisson au bain-marie dans le four, chauffé à 220°.

Laisser cuire pendant une heure, en veillant à l'eau (si elle bout trop fort, on ajoutera un peu d'eau froide).

Laisser refroidir à découvert une quinzaine de minutes (en général, ce plat ne se mange pas froid).

NB : Il n'est pas conseillé d'y ajouter d'autre doigt que de porto.