

Le cornichon

Aujourd'hui, avec Corinne Delvaux, karambolage mange des cornichons, des petits, des gros, des moyens, mais voyez plutôt...

Voici un dispositif français très ingénieux que les Allemands ne connaissent pas.

Regardez, une sorte de passoire en plastique vert avec une tige munie d'ergots. Vous savez à quoi ça sert ? Non ?

Bon, nous voici dans une cuisine française.



Ce Monsieur français s'apprête à déguster une délicieuse assiette froide avec quelques tranches de viande froide, un beau morceau de pâté de campagne et quelques rondelles de saucisson. En France, on aime agrémente ces assiettes de quelques cornichons.

Voici donc un bocal de cornichons bien français avec ses petits oignons blancs.

Bon, notre ami va donc en extraire quelques-uns : non, non, on ne trempe pas ses doigts comme ça dans le bocal. Je sais, on le fait parfois mais on ne le fait pas quand on passe à la télévision, quand même !

C'est là qu'intervient notre ingénieux dispositif : regardez, on saisit la petite languette en plastique, on l'élève, les cornichons sortent grâce à cet ascenseur de leur saumure au vinaigre et se présentent à vous. En fait, ça s'appelle un élévateur de cornichons. C'est raffiné, vous ne trouvez pas ?



Bon, ces cornichons, vous le voyez, sont fins, très fins, même. Enfin, ils existent en différentes tailles mais tous sont épicés, piquants plutôt et très croquants. Miam.

Alors la question qui se pose, c'est pourquoi les Allemands n'utilisent-ils pas ces ingénieux élévateurs de cornichons.

Pour y répondre, rendons-nous dans une cuisine allemande.

Voilà, ce Monsieur allemand désire lui aussi accompagner son Abendbrot de cornichons, de Gurken.

Alors sachez tout d'abord ceci : en allemand, le même mot désigne aussi bien ce légume qui s'appelle en français « concombre », en allemand « Gurke » ou encore parfois « Salatgurke » que ce condiment qui s'appelle en français « cornichon » et en allemand encore et toujours « Gurke » ou encore « Gewürzgurke », c'est à dire « Gurke épicé ».

Alors, en Allemagne, des Gurken, il y en a plein de sortes différentes.

Il y a les plus banals, les Gewürzgurken, comme ceux-ci : ils sont beaucoup plus gros que les cornichons français, la consistance est comment dire...plus spongieuse et le goût est totalement différent : il est aigre-doux car il y a du sucre dans la saumure.

Vous avez remarqué que ce Monsieur allemand a saisi son Gurke avec les doigts.

Karambolage, qui ne renonce jamais à rien, a tenté une expérience extraordinaire en introduisant un élévateur français dans un bocal allemand. Résultat : rien. Les Gurken allemands sont beaucoup trop gros et se bloquent à l'orifice. Vous avez maintenant compris pourquoi on ne trouve pas d'élévateur

de cornichons dans les bocaux allemands.

Bon, les plus célèbres de ces Gurken-là, ce sont bien sur les « Spreewälder Gewürzgurken », les Gurken de l'ex-RDA, les héros du film-culte « Good bye Lenin » :

(Court extrait du film)

Les Allemands aiment aussi beaucoup les Senfgurken, les Gurken à la moutarde, c'est conditionné en gros morceaux comme ça, on les mange avec du pain et du fromage par exemple, c'est très bon.

Il y a aussi les « Honiggurken », les Gurken au miel et là, c'est comment dire, c'est très, très particulier. Il faut probablement être allemand comme ce Monsieur pour apprécier le Honiggurke à sa juste valeur...

Nous terminerons par quelques expressions qui montrent dans un pays comme dans l'autre la haute valeur symbolique du cornichon.

En allemand, il existe dans le langage parlé un verbe « rumgurken ».

Rumgurken, c'est se déplacer comme un Gurke, comme un cornichon ce qui reste assez mystérieux en tout cas pour un Français.

Il y a aussi le « Saure-Gurken-Zeit », c'est quand il ne reste à la maison que de vieux cornichons aigres à manger. En France on dirait la période de vache maigre. Et en Français, quand on dit de quelqu'un qu'il est un « cornichon », eh bien, ça n'est pas très flatteur, c'est qu'il s'agit d'un fieffé crétin.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.