

## ÉPHÉMÉRIDE 1995

### Disette, faim et fin

Par A. DODIN

Les deux dernières années 1944 et 1945 furent parmi les plus dures tant au point de vue alimentaire qu'économique. Les séquelles de la guerre étaient là : blessés dans les hôpitaux, mais qui eut pu penser que François Jacob, plusieurs mois hospitalisé au Val-de-Grâce, allait recevoir dès 1965 le prix Nobel.

Durant ces années de guerre et tout de suite après la guerre, la recherche était d'autant plus difficile que les laboratoires manquaient de tout. Les œufs de poule manquaient dans les principaux laboratoires et M. Barbe, Directeur de la Revue d'Hygiène et de Médecine Tropicale (Le Palmier), Président de la Société d'Aviculture, avait mis ses élevages de la plaine d'Issy, alors encore lotie en jardins ouvriers, à la disposition de l'Institut Pasteur. Mme Druon, mère de l'académicien auteur du Chant des Partisans, apportait des œufs à quelques laboratoires (Giroud, Lépine).

Nous avons eu la chance de trouver un livre du Docteur Pozerski de Pomiane sur cette période de 1944 avec les recettes culinaires de l'époque.

Je me souviens d'une discussion entre le Docteur Pozerski et ma mère sur les mérites comparés de la tourte lorraine par rapport à la quiche. C'était un des privilèges du Docteur Pozerski de faire visiter l'Institut et de donner en plus aux visiteurs des recettes de cuisine. Nous en sommes bien loin actuellement.

Aussi je voudrais vous communiquer, en guise de conclusion, quelques recettes de cette époque, sans cholestérol, sans athérome et encore moins d'infarctus.

#### *Sauce rémoulade sans huile*

Préparez de la « fausse huile » à la féculé. Dans un bol, posez deux cuillerées à soupe de moutarde. Versez la fausse huile par petites quantités, à la cuillère à café, tout en mélangeant au fouet, comme pour faire une mayonnaise. Cette sauce réussit toujours. Ajoutez-lui du sel, du poivre et des fines herbes hachées finement.

#### *Sauce mayonnaise sans huile*

Dans un bol, posez un jaune d'œuf cru. Ajoutez de la fausse huile de féculé, avec la technique employée pour la précédente sauce. La mayonnaise se constitue comme avec de l'huile. Elle est cependant moins épaisse. Un jaune d'œuf suffit pour un verre de fausse huile.

Cette sauce ne vaut pas la précédente. Mieux vaut ajouter, au jaune d'œuf, une cuillerée à café de moutarde.

#### *Purée de tomates*

Coupez, en morceaux, quatre belles tomates très mûres. Ajoutez deux gousses d'ail écrasées. Salez. Poivrez. Posez sur petit feu. Laissez cuire 20 minutes en écrasant les tomates. Laissez bouillir 1 minute.

Si votre réserve le permet, ajoutez 10 g de beurre ou une cuillerée à soupe d'huile. Mélangez de temps à autre. Ajoutez un quart de verre de fausse huile à la féculé. Mélangez.

En dehors de la saison des tomates, employez de la purée de tomates, vendues en boîtes. Condimentez-la par addition d'un peu d'ail et d'un morceau de feuille de laurier.

Édouard DE POMIANE

*Cuisine et restrictions*

Éd. Corrèa.

En guise de conclusion, je pense que les chercheurs pastoriens de cette époque n'avaient aucune surcharge pondérale.