

Après la mode des coupe-faim – ces aliments qui vous calent sans calories – voici celle des trompe-l'œil : entre le beefsteak de soja pour végétariens par obligation et les saucisses contenant quatre fois plus de féculé de pomme de terre que de viande de porc, c'est surtout le carnivore en nous qui est la cible de ces manœuvres. Mais il faut comprendre les pauvres industriels des produits alimentaires : comment voulez-vous livrer une

cuisse de poulet de 10 kg (ce qui est annoncé pour cette promotion) si vous ne pouvez pas la produire à partir de la chair d'un animal de proportions adéquates – un bœuf en l'occurrence? **Faut ce qu'il faut!**



Tiens, tiens... On m'a toujours appris que c'est le couteau qui, sur une table mise dans les règles de l'art, se doit d'être placé à droite, et la fourchette à gauche. Alors, pourquoi ce nom... Oh, mais j'ai mal lu : ce n'est pas la fourchette à droite, mais **la fourchette adroite**, c'est-à-dire 'habile', ou ici, probablement, 'experte'. Voici qui nous ramène à un aspect de notre culture européenne – et nord-africaine, d'ailleurs – qui frise à la discrimination. Tout ce qui concerne la droite est bon, ce qui se rapporte à la gauche est inférieur. L'habileté se nomme aussi la dextérité. On est heureux d'avoir deux mains droites, bien plus... que de se lever du pied gauche. 'Gauche' signifie d'ailleurs 'maladroit'. Et si vous rencontrez, tard le soir, une personne 'sinistre', vous passez bien vite votre chemin, sans vous pencher sur l'étymologie latine : 'sinister' (qui vient de gauche). Alors, gauchers de tous les pays, consolez-vous : votre 'gaucherie' est partagée par bien des artistes, et des plus grands. Et elle est souvent l'indice d'une personne d'une grande sensibilité, comme le fut la chanteuse **Danielle Messia**, dont je vous offre la chanson : www.talenvoortalent.nl/delamaingauche.pdf



Quoi de plus néerlandais que Madurodam ! Et on peut le comprendre, car les Pays-Bas, petit pays surpeuplé, ne peut se permettre d'étaler dans un musée en plein air une réplique grandeur nature de ses monuments les plus marquants. Tout se doit d'y être miniaturisé. Mais comment choisir la bonne échelle ? C'est dans ce genre de défi que le génie français sait briller : il suffit bien sûr de les faire pousser en pot jusqu'à la taille désirée. Ce supermarché propose donc des **basiliques en pot**. En cas de succès suivront le Louvre et la Tour Eiffel. Arroser régulièrement et placer dans un endroit ensoleillé.



basilique



basilic



Bien sûr : **'sous la table' !**

Quel malotru se permettrait dans un restaurant des mettre sur la table ? Ce serait d'un culot tout à fait déplacé... Mais non, le propriétaire de cet établissement ne vous rappelle pas à la politesse la plus élémentaire, il vous invite simplement à vous sentir chez vous, mais aussi à vous faire gêter, à venir simplement vous 'mettre les pieds sous la table' et profiter de toutes les bonnes choses qu'il vous aura préparé et qu'on vous servira avec le sourire. Et ceci sans avoir à lever ne serait-ce que le petit doigt. Vous serez ici vraiment traité **'comme un coq en pâte'**.



Vous êtes en France ? Ouvrez l'œil et cueillez les mots ! Je me réjouis d'avance de vos envois... Bien du plaisir !
Sylvain contact@talenvoortalent.nl -
www.talenvoortalent.nl -
FB : sylvainlelargetalenvoortalent