

Le curry mélodieux

Maîtresses gracieuses des océans, beautés abyssales et terreurs des marins, nombreux sont les sobriquets qui qualifient l'une des créatures marines les plus célèbres à ce jour : la sirène.

Connue depuis aussi loin que l'histoire écrite puisse le dire, elle apparaît d'abord dans de nombreuses légendes grecques, celtiques ou même vaudous. Ses attributs sont toujours les mêmes : un buste de femme d'une grande beauté, une queue de poisson aux écailles luisantes et un magnifique chant qui envoûte les marins et les pousse à se jeter à la mer. Durant de nombreuses années, la sirène fût classée au rang de créature mythique, aucune preuve tangible ne prouvant son existence.

1°) Brève histoire de la sirène

Les premiers rapports sur des représentantes vivantes datent d'il y a 200 ans : des bancs entiers observés par des spécialistes animaliers dans l'océan indien. Suivirent de nombreux autres témoignages attestant bien l'existence de ces créatures, ainsi que la véracité des légendes qui leurs étaient accordées. En effet des enquêtes récentes prouvent que les disparitions inexplicables du fameux Triangle des Bermudes étaient en partie dues à des bancs de sirènes qui envoûtaient les marins. Ayant rejoint la liste des autres anciennes légendes avec le panda et le singe-vampire, dit chupacabra, elle est maintenant utilisée dans de nombreux domaines, dont le thème de notre revue : la gastronomie.

2°) Où se procurer une bonne sirène ?

Quand on parle gastronomie, il faut d'abord se procurer les spécimens les plus frais possibles. Pour cela, plusieurs possibilités :

D'abord, il y a les produits issus de la pêche en haute mer, pratiquée dans des conditions très rudes par les sirénières. Ces marins de l'extrême peuvent passer plusieurs mois en mer, à affronter des vents violents des températures très basses, pour trouver les bancs de sirènes tant convoités. Ce métier, réservé aux femmes car les seules à être immunisées au chant de leur proie, est très risqué, mais très lucratif : les produits ramenés de la mer sont très souvent de bonne qualité et présentent des sirènes à peine matures, donc parfaites pour la consommation, qui se vendent donc à prix élevé. Si vous avez la possibilité un jour d'assister à la vente de leur pêche, faites-le : même si vous n'achetez pas, ce n'est pas tous les jours qu'on peut voir des spécimens aussi beaux et frais.

Ensuite, il y a bien sûr la possibilité de les trouver dans les marchés des pêcheurs, aux côtés de nombreux autres poissons et crustacés marins. Les prix varient plus, selon la qualité de la bête, mais sont plus abordables. Les spécimens présents seront souvent des sirènes en bas âges, ou blessées, mais tout à fait consommables.

Enfin, les sirènes peuvent bien entendu être achetées déjà hachées, voire même préparées en sauce dans le cas de la marque **Einjahrl™**, dans de nombreuses grandes surfaces. Elles constatent la popularité du produit et prouvent le potentiel de la viande de sirène à rejoindre le clan des poissons préférés des consommateurs, avec le thon et le saumon.

3°) La recette de la semaine : le curry mélodieux

Les premières sirènes ayant été trouvées dans l'océan indien, au large de l'Inde, il est normal qu'ils furent les premiers à accorder la bête avec leur cuisine traditionnelle. La sirène est en effet mangée à toutes les sauces là-bas, dont bien sûr dans leur plat le plus typique : le curry. Nous nous intéresserons d'ailleurs à leur curry le plus célèbre à base de sirène : le curry mélodieux.

Si vous ne souhaitez pas cuisiner ce plat mais tout de même le déguster, sachez que de très bonnes recettes sont déjà trouvable sur le marché, comme celle proposée par la marque **Einjahrl™**, et que

de nombreux restaurants indiens le propose parmi leurs plats de poisson, la recette faisant parler d'elle jusqu'à chez nous.

Dans le cas où vous voudriez vous procurer la viande vous-même, nous vous conseillons de demander préalablement à votre poissonnier de découper la chair afin de faciliter le transport. Si vous voulez vous occuper vous-même de la découpe également, privilégiez un modèle plus léger : une sirène pré-pubère est déjà suffisamment significative en terme de kilos de viande. Demandez cependant que votre achat soit préalablement attaché au niveau de la queue et des mains, afin de l'empêcher de se débattre durant le transport et la préparation, ainsi qu'un bâillon pour l'empêcher de chanter, et ainsi éviter tout accident fâcheux.

- Avant toute chose, commencez par lui enlever les cheveux, ceux-ci étant les seuls éléments de la sirène non comestible, et continuez avec toute sa pilosité, certes rare mais indigeste (n'hésitez pas d'ailleurs à récolter les éventuelles larmes de la sirènes, celles-ci se mariant très bien avec le plat après cuisson).
- Une fois apprêtée, plongez-la dans une marmite d'eau bouillante pendant une heure environ afin de la purifier des dernières impuretés. N'oubliez pas de bien verrouiller le couvercle.
- Une fois passé, sortez la sirène de la marmite et laissez-la reposer quelques minutes. Ne la détachez ni n'enlevez aucunement le bâillon : la sirène est simplement évanouie.
- Procédez maintenant à la découpe de la queue : c'est le gros de la viande et elle doit être haché finement, en enlevant les arrêtes présentes. Si votre sirène présente des mamelons, coupez -les aussi : leur viande est particulièrement fondante. Ne vous inquiétez pas, votre sirène survivra ces découpes, ces créatures étant particulièrement résistantes.
- Une fois la viande bien découpée, versez-la dans une poêle bien chaude et nappée d'huile de cuisson avec le « nécessaire de préparation de curry de sirène » d'**Einjahrl™**. Suivez les instructions et servez tant que c'est chaud. Rajoutez également les larmes récupérées durant la préparation.

Il est de coutume de consommer le plat face à la créature, donc ne vous en privez pas : les indiens faisaient ça afin de se mesurer spirituellement à la sirène tandis qu'ils ingurgitaient son corps. Et comme vous pourrez en plus en profiter pour récupérer plus de larmes pour assaisonner encore votre plat, ça vous fait d'une pierre deux coups.

Après le dîner, procédez à la découpe du reste du corps : tout se mange dans la sirène. Cette découpe-ci sera bien plus facile que la précédente. Il est d'ailleurs dit qu'après la dégustation du curry face à la bête, vous pourriez la détacher et enlever son bâillon et tout de même mener la découpe à bien, sans le moindre danger*.

Conservez la tête et les organes bien au frais afin de prévenir toute pourriture, et consommez les moins d'une semaine après la dernière découpe : la viande est tendre mais se gâche assez vite.

N'hésitez pas à expérimenter : la viande de sirène est très permissive et polyvalente, et encore aujourd'hui les cuisines du monde entières trouvent de nouvelles façons délicieuses et ludiques de travailler cette beauté aux saveurs insoupçonnées. Envoyez nous vos meilleures propositions de plats, le plus intéressant recevra un nécessaire d'étendage de sirène offert par **Einjahrl™**, ainsi qu'un spécimen très frais qui viendra tout droit des filets des sirènières.

Bonne cuisine et n'oubliez pas de vous amuse-gueuler.

(la semaine prochaine : l'omelette à la mandragore)

*Gastronami™ décline toute responsabilité en cas de blessure quelle qu'elle soit au cas où un lecteur déciderait de malgré tout détacher sa sirène ou enlever son bâillon avant de procéder à la deuxième découpe.