

1. Récit historique :

En janvier 2009, quelques jours à peine avant l'inauguration de Barack Obama, premier président noir des Etats-Unis, on peut noter d'étranges manifestations de joie dans la population américaine. Pour ne citer qu'un exemple, rappelons l'étrange scène décrite par le célèbre journaliste Pat Dawson dans sa chronique au *New York Times*.

Le chroniqueur rapporte ainsi qu'alors qu'il effectuait ses achats dominicaux dans un banal supermarché de la chaîne Wal-Mart, dans la banlieue de Washington, il a été témoin de la scène suivante :

« Au rayon charcuterie s'approche de moi une petite femme rousse ressemblant à s'y méprendre à Sarah Palin : le même sourire hautain, le même nez de fouine, tout juste quelques rides en plus. Une fois revenu de ma stupéfaction première, je remarque qu'elle porte un sac en plastique contenant un poisson rouge et traîne par la main un petit garçon avec son ballon d'hélium rouge. Ils reviennent probablement de la fête de quartier qui a lieu à quelques pâtés de maison de là. Puis c'est un homme de grande taille, le teint basané et les cheveux noirs, qui fait son apparition, et se dirige vers notre Sarah Palin d'un pas léger, le sourire aux lèvres. Il a à la main un violon engoncé dans un étui de cuir. A la vue de cet étranger, la dame plisse les yeux et se détourne. L'homme ne se laisse pas décourager pour autant et engage la conversation, d'un accent espagnol prononcé. Les yeux brillants d'excitation, il explique à la jeune dame, qu'il a visiblement prise pour la vraie Sarah Palin, qu'il est venu spécialement de Barcelone pour assister à l'inauguration de Barack Obama, auquel il porte une profonde admiration. Puis, comme la dame semble passablement interloquée de cet épanchement soudain, il ajoute : « J'espère que vous aussi vous réjouissez ! Ce n'est pas une défaite, Mme Palin, c'est la victoire de toute l'humanité ! ». La dame revient brusquement à elle et déclare, avec un accent allemand à couper au couteau : « Che ne suis pas Madame Palin, che suis Frau Schmidt, che fiens du Liechtenstein ! Et che ne comprends pas pourquoi fous fous réjouissez, il n'y a pas de quoi ! ». Cette fois c'est au tour de l'Espagnol de tomber des nues. Il s'éloigne, vexé, pour aller annoncer la bonne nouvelle à d'autres, tandis que Frau Schmidt se contente de se faire servir un kilo de saucisses. Ainsi les divisions politiques du peuple américain se reflètent-elles dans l'attitude des étrangers en visite ici en ce temps chargé d'émotions. Positives ou négatives, tout dépend du point de vue, mais nul ne reste indifférent à l'événement historique qui se prépare. »

Ce récit, devenu mythique pour tous ceux qui portent un intérêt à l'histoire politico-sociale américaine du début du vingt-et-unième siècle, en dépit de ses accents fortement caricaturaux, reflète parfaitement le fossé qui sépare le monde « progressiste » de l'Amérique profonde, ironiquement incarnée ici par une étrangère.

Recette culinaire :

Ingrédients : une petite dame hautaine ressemblant à Sarah Palin, un espagnol au pas léger et admirateur de Barack Obama, un violon, un poisson rouge, un chroniqueur du *New-York Times*. Suggestion : ajouter au choix une cuillerée à soupe de bonne humeur, dix millilitres d'irritation liquide, une gousse de curiosité et/ou une pincée de fantaisie.

Préparation : Prendre un supermarché, au rayon charcuterie, et y déposer délicatement la petite dame. Incorporer délicatement le poisson rouge à l'aide d'une spatule. Ajouter l'espagnol, accompagné du violon. Battre au fouet ou au besoin avec un batteur électrique afin d'obtenir une pâte lisse et homogène, jusqu'à élimination des grumeaux. Après avoir versé le chroniqueur et ajouté la gousse de curiosité épluchée au préalable, mélanger le tout avec précaution. La cuillerée à soupe de bonne humeur peut être ajoutée pour rehausser le

goût de l'espagnol pour Barack Obama, mais les amateurs de Sarah Palin préféreront forcer sur l'irritation liquide, qui donne une saveur unique à la préparation. Quant à la pincée de fantaisie, il est conseillé d'en saupoudrer le plat juste avant de le mettre au four, afin de garantir un « happy end » à l'américaine et d'éviter les ratés avec la cuisson.

Cuisson : au choix 30 minutes au four à 250° ou cinq minutes de plus en tête à tête au rayon charcuterie – dans les deux cas, le résultat est explosif !