

Le discours de Alain d'Oeufs



Citoyens, citoyennes de notre belle cité aux mille statues,
Laissez-moi vous souhaiter la bienvenue pour les festivités de ce 43^{ème}
carnaval.

Vous le savez, je serai en possession des clefs de la ville pour ces 4 jours de
festivité. Mais laissez- moi me présenter ; Je suis Alain d'Oeufs , fils spirituel du
Grand Jean-Pierre Coffe et de la très en chair et voluptueuse Maité.

A l'heure où certains impérialistes de " Bush " partent en croisade au pays du
loukoum et du mouton farci, laissez-moi partir comme notre valeureux
Godefroid, mis en " bière ", il y a plus de 9 siècles vers une croisade tout aussi
sainte et pure :

Ma croisade sera celle de la mal bouffe.

Vous le savez ce monde de fou M'a tout fait ;

J'en ai vu des horreurs dans le fond de mon assiette et de mes toilettes.

Je me révolte contre l'infortune de nos chères petites têtes blondes qui ne
connaissent du poisson que cette forme rectangulaire et la bonne mine de ce
bon vieux capitaine Igloo .Même si son facies ressemble à s'y m'éprendre à la
bonne bouille de notre Pair Noble.(L'haleine en moins)

Je méprise ce poulet dioxyné à tel point que j'envierai presque les gens
d'Humain de humer tout l'été les fiantes des gallinacés de leur voisin.

Je déteste nos huîtres importées au goût mazouté et j'en viens à regretter le
vieux charbon de notre oranger de mayer.

Je ne veux plus subir le sourire stupide et identique à celui d'un politicien 15
jours avant les élections du clown Mac Donald.

Et même notre plus grand représentant à l'étranger à savoir le papa de Tintin,
Hergé nous a trahis dans le bon goût de la gastronomie. C'est vrai, n'est-ce pas
lui qui a bouleversé les lois de mère nature en créant ses oranges bleues ? Ma
foi même si Marche est un bel exemple de sa création, ça n'a rien de naturel.

Nous, Alain d'Oeufs voulons restaurer des mets de grande valeur aux yeux de
ma seigneurie mais aussi de mon bon peuple.

Car je pense encore trop souvent aux bonnes recettes d'antan de notre regretté Joseph souvent accompagnées des liqueurs de son Cassart de voisin, tous deux nos pères fondateurs. Plaisir que je ne retrouve que dans l'omelette et le coupé menthe de la confrérie un 15 août à l'heure où ils sont encore en état de le préparer sans ajouter plus de farine que de raison.

C'est pourquoi j'instaure un nouvel échevinat : ce sera celui du bien manger et du bien boire et pour que ce nouveau ministère ne coûte trop en taxe, mon représentant sera Hubert Antoine car Expert dans l'art du bien manger pour pas cher et si possible gratuitement, il pourra faire profiter mon bon peuple de ses combines de pique-assiette.

Nous légaliserons le braconnage à la demande de Marie-Thérèse de la Porte-Basse.

Plutôt que d'en faire une morne plaine ou un futur rond-point, nous reconstruirons à son endroit initial le point du jour ; Ainsi nos jeunes puceaux regoûteront aux plaisirs des Baisers de Marche. Voyez vous-mêmes sa disparition oblige certains de nos élus à migrer vers le centre de Marche.

A l'instar de la maison de retraite qui propose le matoufè dans son menu hebdomadaire, ce qui rend nos centenaires des hommes virils et des femmes douces, j'obligerai notre échevine d'Isabelle de le mettre à la carte dans les cantines de nos écoles et en tant qu'ancien Gaulois nous retrouverons la gaule (d'ailleurs elle, elle l'a vu il n'y a pas si longtemps).

Pour lutter contre le péril jaune de restaurants aux canards laqués et à la montée de la Forza pizzeria, je lance un défi à deux fils de Marchois tout nouvellement installés dans la restauration de la cuisine bien de chez nous. Etes-vous prêts afin d'être de vrais fils du Grand George, à mettre à la carte de votre établissement Matoufè et élixir et ce avant la fin de mon Règne ;

Alors jeunes Bauche et Poës relevez-vous le défi ?

Si Oui, vous avez 4 jours pour vous exécuter.

Alors je vous le dis mes bons petits ventres ronds , on ne fait pas de matoufè sans casser des oeufs.

Relevez-vous face à l'envahisseur aux sauces fluorescentes et autres mitraillettes graissées à l'huile de friture.

N'ayez pas peur de mettre les Pieds dans le plat, apportez la bonne nouvelle et soyez des Ambassadeurs, dites tout au long de l'année et de ses 4 saisons que le Vieux Marche n'est pas mort et que la gastronomie est un art de métiers mais aussi un Métier des arts.

Courons vers nos châteaux et petite Gloriette et dessinons de 1000 confettis aux couleurs Pastel croquant dans une immense joie des Menus où l'on retrouve le plaisir. Le plaisir de manger vrai.

Ah que je rêve parfois avec nostalgie à nos vieux moines Franciscains mais aussi Capucins gourmands, remontant rue Victor Libert non pas pour aller dans une salle de bal mais bien afin de déguster un bon miel aujourd'hui disparu.