

...ed è verde!

*le sette chele
e crème de crevettes*

*trenette peste
crêpes tènere, belle e leggère*

*freschezze delle rezze
dell'eccellente chef*

le fette delle trecce del prete

*fèste d'erbette e gemme testé scelte
(e le verze?)*

*mele tedesche, pere ceche
e pèsche ellene nelle ceste*

tre semente secche

dessert

e per bere:

per sete *Lete effervescente*
Seltz

ed ebbrezze dell' *Est Est Est*
Le Vele

Centerbe e Fernet

Tra le tante singolarità de *La Vie mode d'emploi*, l'opera di Georges Perec che, a detta di Italo Calvino, rappresenta l'unico vero avvenimento nella storia del romanzo, ve ne sono alcune di tipo gastronomico e piuttosto evidenti, come certi originali menu dalla trascrizione interamente monovocalica. Se è vero che nelle ristrettezze si gusta il sapore vero delle cose, l'utilizzazione di una sola vocale o di un sol colore, chissà, potrebbe essere un motivo in più per apprezzare un pranzo del tutto particolare.(1)

... *ed è verde!* presenta anche una *contrainte* cromatica (monocromatico in verde).

(1) Alcuni *menu* contenuti nel romanzo sono soltanto monocromatici; per questi il gioco è soltanto nel colore, sempre uguale per tutte le portate. Si va dal pranzo tutto rosa (aspic di prosciutto al Vertus, koulibiak di salmone con salsa aurora, anatra selvatica alle pesche da vigna, champagne rosé ecc.) a quello giallo (tortini di formaggio alla borgognona, morbidelle di luccio in salsa olandese, salmis di quaglia con zafferano, insalata di mais, sorbetti al limone e alla gaiava, con xeres, Chateau-Chalon, Chateau-Carbonneaux e punch ghiacciato al Souternes. Neppure il "nero" riuscì a porre freno alla fantasia dello scrittore che, naturalmente, pensò ad un pranzo servito in piatti di ardesia lucida: comprendeva caviale, ma anche calamari alla tarragonese, una sella di cinghialeto alla Cumberland, un'insalata di tartufi (ovviamente neri) ed una *charlotte* di mirtilli.