



Extrait du 7 Lames la Mer

<http://7lameslamer.net/l-assassin-l-assassin-le-rougail-1894.html>

Îles & cuisine

# L'assassin ! L'assassin : « le rougail saucisses est antillais »

»

- 7 au menu - 7 en cuisine -



## Description :

La recette du « rougail saucisses » se transmette périodiquement la suite. Normal : un bon-vrai « rougail saucisses », cela ne s'improvise pas. C'est même une alchimie très délicate. Mais, voilà voilà... La plus célèbre marque d'électronique s'est emparée de la question avec sa récente « *Gaming Cooker* » et propose la recette d'un « rougail saucisses » dont l'origine est attribuée aux « Antilles » L'assassin ! L'assassin ! Mettre du vin blanc dans un « cari réunionnais » ? L'assassin... L'assassin !

Copyright © 7 Lames la Mer - Tous droits réservés

La recette du « rougail saucisses » agite périodiquement la toile. Normal : un bon-vrai « rougail saucisses », cela ne s'improvise pas. C'est même une alchimie très délicate. Mais, voilà voilà, la plus célèbre marque d'électroménager s'est emparée de la question avec sa récente « Gamme Cookeo » et propose la recette d'un « rougail saucisses » dont l'origine est attribuée aux « Antilles ». L'assassin... L'assassin ! Mettre du vin blanc dans un « cari réunionnais » ? L'assassin... L'assassin !



Un multicuiseur qui vous apprend à faire un "rougail saucisses" express (préparation 8 minutes, cuisson 4 minutes) pour 4 personnes !

« *L'assassin, l'assassin / L'assassin li la mèt safran* dann bred' mouroung oté ! »... Ces paroles du répertoire traditionnel réunionnais (reprises par de nombreux chanteurs de séga), résumant sur le mode humoristique l'importance occupée par la cuisine dans la culture de cette île.

Quant au « rougail saucisses », il bénéficie d'une place de choix dans cet art culinaire aux multiples influences. En d'autres termes : le « rougail saucisses » est un plat endémique du sud-ouest de l'océan Indien, plus particulièrement de La Réunion, « 800 kilomètres à l'Est de Tamatave » [\[1\]](#) (Madagascar).



## clé usb recettes du monde xa600111 moulinex

Des recettes venues d'ailleurs...

Clé USB de 25 recettes pour charger des recettes supplémentaires sur votre multicuiseur Cookeo de Moulinex®.

25 recettes du monde :

- 5 entrées : Aloo palak (Inde), Crème de lentilles de corail (Turquie), Harira aux légumes (Maroc).....
- 15 plats : Poulet Yakitori (Japon), **rougail saucisse (Antilles)**, saumon au gingembre et fèves (Asie)...
- 5 desserts : Ananas antillais (Antilles), couscous poire et miel (Tunisie), prunes en crumble de muesli (Angleterre)...

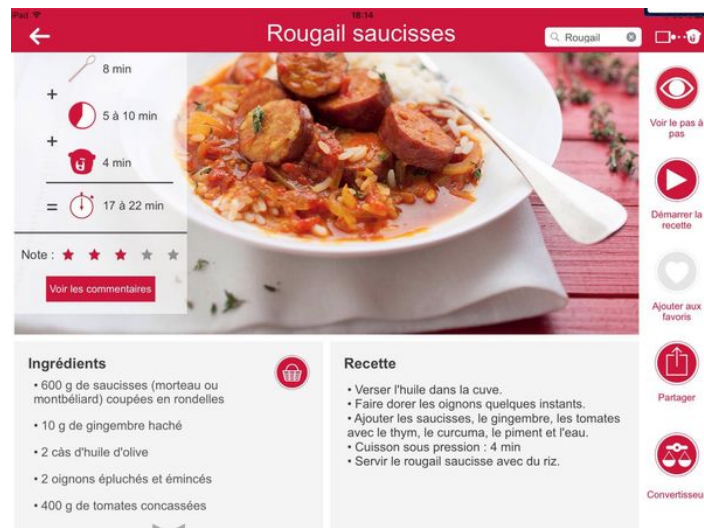
Découvrez les autres coffrets : recettes méditerranée, recettes tradition, sur notre site.

Référence : XA600111

A la rubrique "25 recettes du monde", on peut lire : "rougail saucisse (Antilles)"...

**Associer le « rougail saucisses » aux Antilles** relève donc d'une sorte de fantaisie à€" voire d'hérésie à€" culinaire et d'une connaissance de la géographie plus qu'approximative. Mis à toutes les sauces, le mot « Antilles » recouvre une réalité complexe et multiple qui englobe environ une vingtaine de nations et une dizaine de langues.

**On subodore évidemment que référence** est faite aux « Antilles françaises » : Martinique ? Guadeloupe ? Saint-Barthélemy ? Saint-Martin ? Marie-Galante... Vous aurez beau chercher, vous ne trouverez aucun « rougail saucisses » à€" ni aucune recette approchante à€" sous ces latitudes. Non ! Le « rougail saucisses », c'est à La Réunion, dans l'océan Indien. Et nulle part ailleurs.



La recette à€" plutôt juste à quelques détails près à€" du "rougail saucisses" proposée par Moulinex.

**Nous n'allons tout de même pas en faire tout en plat**, ni tomber dans les pommes parce qu'on nous raconte des salades sur notre « rougail saucisses » national. Mais nous ne voulons pas pour autant être les dindons de la farce.



Si nous ramenons notre fraise aujourd'hui, ce n'est pas pour casser du sucre sur le dos de Moulinex, mais c'est parce que le « *premier multicuiseur intelligent connecté* » conçu « *pour me simplifier la vie* », ne doit pas m'induire en erreur.



Le multicuiseur intelligent

**Question design (surtout le modèle noir) et technologie**, ce robot multicuiseur est certainement ce qui se fait de mieux dans le domaine. Un bijoux au rayon électroménager : c'est un véritable « *assistant culinaire intelligent qui se connecte à son application dédiée* » pour vous « *simplifier la vie* », on l'a déjà dit.

**Dans la gamme des slogans qui ont contribué** à façonner l'image de Moulinex, il y a à boire et à manger. La fameuse « *ménagère de moins de 50 ans* » [2] a subi, en un demi siècle, un véritablement glissement progressif... de la sémantique !



**Dans les années 60**, « *Moulinex libère la femme* ». Elle reste cependant derrière les fourneaux tandis que Monsieur déguste : « *Pour elle, un Moulinex, pour lui, de bons petits plats* ».

**Aujourd'hui**, les publicités semblent corriger le tir et les messages penchent du côté unisexe : « *le multicuiseur intelligent qui m'accompagne au quotidien, dans la cuisine* »...

Sauf que sur la photo, les mains qui coupent les oignons à côté du fameux robot sont celles d'une femme, toujours pas libérée...

**Cari réunionnais**

8 min  
+ 5 à 10 min  
+ 3 min  
= 16 à 21 min

Note : ★ ★ ★ ☆ ☆  
[Voir les commentaires](#)

**Ingrédients**

- 600 g de suprêmes de poulet coupés en petits cubes
- 250 g de tomates concassées
- 10 g de gingembre frais haché
- 9 cl de vin blanc
- 2 oignons émincés

**Recette**

- Verser l'huile dans la cuve.
- Faire dorer les morceaux de poulet et les oignons.
- Ajouter les tomates, le vin blanc, le thym, le curcuma et la purée de piment. Saler et poivrer.
- Cuisson sous pression : 3 min
- Servir le cari avec du riz ou des pâtes.

"C'est peut-être bon, mais cela n'a rien de réunionnais" affirme très justement une internautes sous cette recette proposée par la firme Moulinex. Il est vrai que du poulet au vin blanc servi avec des pâtes, voilà une recette très éloignée de la cuisine réunionnaise.

**Ce géant de l'électroménager qui s'intéresse au marché** juteux des « *recettes du monde* » devrait commencer par vérifier non seulement l'origine des recettes mais aussi leur contenu : à La Réunion, il n'existe aucun « *cari réunionnais* » qui soit accommodé au vin blanc et que l'on serve avec des pâtes !

**Ne boudons pas notre plaisir** : une grande marque de l'électroménager s'intéresse à nos recettes ! Mais les puristes auront raison de crier « *L'assassin* » car, comme l'affirme le dicton réunionnais, « *dann vié marmite, i fé méyèr kari* ».

### 7 Lames La Mer

[1] Titre emprunté à une publication de l'ADER (Association des écrivains réunionnais) signée Alain Gili.

[2] « *Ménagère de moins de 50 ans* », cible publicitaire qui a été remise aux oubliettes en décembre 2014 pour cause de langage politiquement incorrect parce qu'elle « *ne donnait pas une image positive de la femme* »... Désormais, la novlangue a inventé : « *Femme Responsable principale Des Achats du foyer* » (FRDA).