

L'ami du petit déjeuner oui, mais lequel ?

Par Stéphanie Delacroix [@stefie_tokee](#)



Pour commencer la journée « bon pied bon œil » à chacun ses secrets ou petites habitudes.

Un verre de jus de citron, un demi litre d'eau tiède, 46 minutes de douche brûlante ou gelée, du sport à peine tombé du lit, le réveil en snooze pendant 25 minutes,



un double expresso debout devant la machine à café ou un vrai petit déjeuner de champion.

Il est probable que tout ça soit question de métabolisme ou d'atavisme familial...oui, oui l'endroit où nous vivons influence probablement nos capacités en la matière, on est plus flexible quand on habite « ailleurs »...« Je dis bien » capacités » et pas « goûts ».

Depuis le temps que vous lisez cette chronique vous avez probablement compris que je suis résolument pour l'intégration aux cultures locales, mais je dois avouer que pour le *p'tit dej'* je suis malencontreusement restée bloquée en mode français à moins que ce ne soit mon mode à moi dans lequel je suis coincée avec une rigidité toute matinale. Oh !

Oui j'admets ici, et par écrit, un échec adaptatif : profitez-en c'est pas tous les jours...Et pourtant c'est pas faute d'avoir essayé, hors du café-croissant et du thé-tartines, 1 jour sur 2 en alternance point de salut matinal pour moi...sauf si je voyage...café-blueberry pancakes à New York, thé-roti canai à Singapour...et encore je me rends bien compte que ce ne sont que des variantes.



Allez regardez-moi droit dans les lignes et dites moi :

qu'à Londres vous mangeriez tous les matins sans faillir et avec ravissement du pain de mie beurré avec des haricots au ketchup, accompagné de bacon, d'œufs sur le plat, de champignons, pommes de terre et tomates poêlées ! Arrêtez de vous entêter ou j'ajoute un ou deux toasts de Marmite, des saucisses et du black pudding (boudin noir) !



qu'à Tokyo vous opteriez avec joie et délectation pour des rolls au natto (des graines de soja fermentées avec du « bacillus subtilis ») au goût et à la consistance fort peu subtiles de camembert enrhumé, tellement peu subtiles qu'il convient de mélanger le natto avec du wasabi et de la sauce soja avant de rouler le tout dans une feuille d'algue sèche, sauf si ce matin-là c'est une petite portion de poisson tiède avec une belle prune au sel et vinaigre qui vous tente pour accompagner votre thé matinal ?

qu'à Hong-Kong il vous est pénible de commencer la journée sans un bon bol de congé et 300 grammes de yao ja guai (crunchy bottom, beignets longs) bien dégoulinants et dont la consommation régulière assurerait pour toujours et à jamais que le vôtre de bottom ne sera plus jamais crunchy ?

qu'à Bali, il vous serait probablement impensable d'entamer un jour nouveau sans une ou deux ou trois portions de nasi (riz) jenggo ou jinggo (1500 en chinois prononcé à la balinaise); 1500 parce qu'à



l'époque où (dans les années 80) un petit malin a commencé à appeler « nasi jenggo », ces ridiculement petites portions (1/2 balle de tennis environ) de riz du petit déjeuner achetées chez le marchand ambulancier, agrémentées d'une miette de viande, d'un ou deux piments et d'une poignée de légumes coûtaient 1500 roupies indonésiennes (10 centimes d'euros)... maintenant il vous faudrait déboursier 4000 ou 5000 rp (40 ou 50 centimes) pour un paquet (feuille de bananier ou papier alimentaire) de « riz du chat » puisque du fait de la taille de la portion les Indonésiens l'appellent aussi « nasi kucing » ... ne recrachez pas votre Benco ou votre Ricoré « riz du chat » pas « riz au chat ».

Et si vous connaissez des Anglais, Japonais, Hong-Kongais et Balinais, il y a fort à parier qu'ils n'auront pas très envie de tremper exclusivement et chaque matin un quart de baguette – découpé dans la longueur – beurré et recouvert de confiture de fraises dans leur bol de café noir. CQFD.

