

## La chronique de Stéphanie

# Quel est le point commun entre les débuts de la vie sur terre, une chanson nulle, et un problème ?

La soupe. Bravo à ceux qui ont trouvé. Même si vous n'êtes que deux, je ne vais pas cracher dans la soupe, puisque c'est la réponse à la question. Soupe qui peut être primordiale primitive ou pré-biotique, mais aussi de la musique qui liquéfie le cerveau, et une gonade de mammifère mâle malencontreusement découverte dans le velouté d'asperges. Enfin je dis velouté, je pourrais dire potage, consommé, bouillon, crème, émulsion, mais ce serait surtout pour vous vendre ma soupe, pour que la suite n'arrive pas comme un cheveu dessus.

Par Stéphanie Delacroix [@stefie\\_tokee](#)



Traditionnellement on soupait après le dîner, le dîner étant alors le déjeuner et le souper le dîner. Les subtilités de la gastronomie et du vocabulaire français laissent parfois un goût amer, de quoi déclencher si vous êtes soupe au lait, une envie de faire boire le bouillon à votre interlocuteur, transformant la discussion en véritable soupe à la grimace.

Pour avoir le dernier mot sur les traditions culinaires, vous pourrez toujours épater la galerie en disant que de toute façon « la soupe » désignait à l'origine (mais quand même 3,5 milliards d'années après la soupe primordiale à la recette mystérieuse) le morceau de pain que l'on mouillait de liquide chaud, et non pas le liquide lui-même. D'où l'expression « être trempé comme une soupe ».

Soupe qui par métonymie (ou synecdoque) est devenue le nom du liquide nourrissant que l'on cuisine et sert, du moins en France, à toutes les sauces.

Nos amis d'outre-Manche sont moins créatifs sur ce coup-là, leur tasse de thé en la matière se limitant à quelques classiques



comme brocoli-stilton, potato-leek, corn chowder, clam chowder, watercress, spicy-lentils, carotte-coriandre et - exclusivement en cas de rhume ou de grippe : chicken soup. Une expression british à noter pour ne pas être « in the soup » (avoir des ennuis) ou pédaler dans le potage : « to be souped up », qui ne veut pas dire qu'on en a soupé (qu'on en a assez donc), mais que quelque chose a été amélioré par une modification.

L'Indonésie a quelques soupes « sop » remarquables, d'inspirations diverses et variées, soupe de tête (au singulier) de (gros) poisson, et soupe de queue de bœuf, et la fameuse soupe de tripes, poumon et tendons de bœuf d'une région de Papouasie. Ce qui nous amène tout droit aux soupes - 湯 Tang - d'ailerons de requin et de nids



d'hirondelles un temps tant prisées dans votre pays d'accueil et dont vous savez déjà ce que je pense si vous êtes habitués à cette chronique.

Les Nippons quant à eux la ramenent avec leurs différentes variétés de...ramen, la star parmi leurs スーフ ou 汁 (shiru).



Voilà de quoi nourrir vos discussions estivales - au coin du feu si vous passez l'été en Normandie ou en Bretagne - et pour les autres pensez aux soupes froides comme tomate-ail, concombre-menthe (les végétaux, pas ceux de mer) et courgette-basilic !

