

Temps de cuisson

Monsieur le Directeur du Bureau International des Poids et Mesures,

En préambule, je souhaite vous adresser, à vous et à toute votre équipe, mes plus profonds respects pour l'immense travail que vous effectuez chaque jour. Sans celui-ci, l'humanité toute entière serait encore empêtrée dans le chaos primitif d'un monde sans poids ni mesure, autant dire un abîme indéchiffrable et menaçant d'où rien ne pourrait s'extraire, sinon la violence et la mort. Vous êtes le pilier sur lequel repose toute notre civilisation et pour cela, vous avez mes profonds respects. Cependant, certains aspects de votre contribution me paraissent imparfaits, et je crois être en mesure d'y apporter quelques modestes améliorations, que vous saurez sans aucun doute apprécier à leur juste valeur.

En effet, je souhaite soumettre à votre examen une proposition d'intérêt public, novatrice et radicale, fruit d'un travail acharné mais dont je ne souhaite en aucun cas m'attribuer les mérites ou les bénéfices, œuvrant moi aussi dans la seule perspective d'un avenir meilleur. La dite proposition concerne un domaine essentiel de votre travail : la mesure du temps.

Convaincu de la nécessité de réformer ce domaine ô combien crucial mais toujours source de confusion et de migraines, j'ai investi une énergie considérable dans la mise au point d'un nouveau système de mesure temporel, calibré non plus sur le nombre de divisions effectuées par un atome de césium ou autre sottise métaphysique, mais sur une dimension pratique, autrement plus intuitive de la vie humaine : la cuisson.

Après avoir unanimement adopté ce système à l'échelle internationale, nous serons alors en mesure, plutôt que de compter en heures, en minutes et en secondes, unités fort abstraites et bizarres, de dire le temps sous forme d'aliments, selon la durée de cuisson qui leur est nécessaire.

Ainsi, plutôt que d'avoir soixante minute ou trois-mille-six-cent secondes dans une heure, soixante secondes dans une minute ou tout autre délire nécessitant de confus calculs dont il faut bien admettre qu'ils sont tout sauf intuitifs, nous aurions soixante œufs pochés, quarante-cinq tasses de thé vert ou dix-huit tasses de thé noir dans un veau, et quatre-vingt œufs à la coque dans un bœuf.

Il y aurait ainsi quarante œufs pochés, trente tasses de thé vert ou douze tasses de thé noir dans un lapin, quarante œufs à la coque dans un veau, et dix-huit tasses de thé blanc dans un bœuf.

Nous aurions donc vingt œufs pochés, quinze tasses de thé vert ou six tasses de thé noir dans un poulet, vingt œufs à la coque dans un lapin, neuf tasses de thé blanc dans un veau et douze saumons, neuf bols de riz ou six poulets dans un bœuf.

Il y aurait alors dix œufs pochés dans un saumon, dix tasses de thé vert ou quatre tasses de thé noir dans un bol de riz, dix œufs à la coque dans un poulet, six tasses de thé blanc ou six saumons dans un lapin, et six saumons ou trois poulets dans un veau.

Nous aurions ainsi dix œufs pochés, cinq œufs à la coque ou quatre tasses de thé noir dans un saumon, cinq tasses de thé vert dans une tasse de thé blanc, trois tasses de thé blanc dans un poulet, quatre saumons, trois bols de riz ou deux poulet dans un lapin, et six poulets ou trois lapins dans un bœuf.

Et enfin, il y aurait deux œufs pochés dans un œuf à la coque, quatre tasses de thé vert dans une assiette de pâtes, cinq œufs à la coque dans un saumon, deux tasses de thé noir dans une tasse de thé blanc, deux tasses de thé blanc dans un bol de riz, deux saumons dans un poulet, deux veaux dans un bœuf, et trois bols de riz ou deux poulets dans un lapin.

Vous conviendrez aisément de l'élégante simplicité de cette solution. Elle doit même, à présent, vous sembler l'évidence même.

Dans l'attente de vos remerciements chaleureux, je vous prie d'agrèer, etc.

NB : Concernant les axiomes de base, je m'en suis remis à l'unique livre de recettes en ma possession, légué par feu ma grand-mère. Celui-ci m'apprend que la cuisson d'un œuf poché nécessite une minute trente, contre trois minute pour un œuf à la coque. Le thé vert est infusé au bout de deux minutes, contre cinq pour le thé noir et dix minutes pour le thé blanc. En moyenne, les pâtes cuisent en huit minutes, contre vingt minute pour le riz. Le saumon quant à lui, met un quart d'heure à cuire, contre une demi heure pour le poulet, une heure pour le lapin, une heure et demi pour le veau, et trois heures pour le bœuf. Tout ceci est bien évidemment sujet à être calibré davantage et retravaillé par vos soins. Pour ma part, je cuisine très mal et ne saurais prétendre à de véritables connaissances en la matière.