

Mais que devient l'inventeur du Tarmed?

Daniel Widmer

Plus personne n'entend parler de l'inventeur du Tarmed. Cet excellent homme se tait et ne donne plus aucun signe de vie. Il est vrai que la tâche énorme justifie une éclipse: il est comme la lune. Un astre a bien le droit de disparaître de temps en temps. Pourtant, nous sommes en mesure de vous révéler ce qu'il fait. Depuis qu'il mange à midi au café «zum Esel», tous les jours, du «Nägelibode-Lammigs mit Eierhärddöpfu», version bernoise du filet d'agneau, il a conçu le projet titanesque de faire un GASTRO-TAR, le nouveau tarif des restaurateurs. Et nous avons pu obtenir, par un privilège tout spécial, le premier projet de son travail qui concerne précisément son plat préféré.

En voici tout d'abord la recette exacte que nous avons personnellement testée: c'est excellent.

Vous pouvez évidemment lever les filets vous-même, mais aussi vous arranger avec votre boucher. D'un côté, vous aurez de beaux filets d'agneau et de l'autre quelques os du même animal, les premiers



Figure 1.
Tiré de Jules Gouffé. Le livre de Cuisine. Paris: Hachette; 1884.

pesant à peu près le double des seconds. Mais commencez par préparer la sauce: faites revenir les os dans de l'huile d'olive et colorez-les avant d'y jeter rapidement une/un mirepoix¹ que l'on se contente de saisir. Une tomate fraîche pelée, six décés

¹ Ce mot supporte aussi bien le féminin que le masculin selon Robert/Roberta: nous l'employons à dessein pour respecter les traditions typographiquement égalitaires de notre journal.

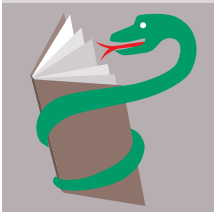
Chiffre	Libellé	Points temps du chef PTC	Points plateau technique PPT	Nb.	Limitations et potentiel d'économies	Somme en francs VP 1
0654	Ciselage persil par l'assistant et par bouquet	0	3	1	Un bouquet par plat et par 4 personnes sans économies possibles	3
0714	Préparation herbes, ail, oignon par l'assistant par 2 min	0	2	3	A l'exclusion du persil. × 2 si 2 assistants × 1,5 par assistant suppl. Economie de 50% si personnel au noir	6 × 50% = 3
0987	Préparation d'une sauce par le chef	2	2	1	Somme forfaitaire par sauce. Moins 50% si bouillon KUB	4 × 50% = 2
1230	Préparation de la viande	2	4	1	Pour un morceau de 500 g, cuisson exclue. Moins 50% en cas d'usage de chamallows	6 × 50% = 3
2340	Cuisson de la viande par min	3	1	1	Incluse dans 0987 si sauce. Poêle Teflon diminue 4302 de 50%	0
2341	Garniture par 5 min	3	1	2	Pommes de terres non facturables. Pas d'économie possible	8
3201	Dressage sur assiette par le chef	2	2	1	Possible par sous-chef	4
4302	Nettoyages casseroles (assistant) par casserole	1	1	4	50% si 2340 (Teflon)	4
Total						27.–

d'eau et laissez mijoter une heure, puis tamisez. Ajoutez au filtrat un fond de bœuf et un bon verre de vin rouge. Un filet de pastis parfamera le tout. Laissez frémir doucement à découvert pendant que vous préparez la garniture – certainement le point difficile: cuisez dans de l'eau salée des pommes de terre coupées en damier, jusqu'à ferme tendresse. Parfaites la cuisson dans un peu de beurre fondu jusqu'à légère coloration, ajoutez-y carrés de lard, ail et oignon hachés avec du persil ciselé. Salez et poivrez à votre conve-

nance. Pour cent grammes de pommes de terre comptez un œuf que vous battez, avant de l'ajouter à la casserole retirée du feu. Brassez énergiquement à la spatule de bois pour que l'œuf ne coagule pas mais reste onctueux. Au besoin, remettez un court instant sur le feu avec prudence. Pendant ce temps, votre assistant aura saisi les filets dans l'huile, environ dix minutes sur tous les côtés. Dressez un filet par assiette, incisé tous les deux centimètres en biais, entourez de pommes de terre et nappez de sauce ... Dégustez ...

La note que vous recevrez dorénavant après le repas: figure dans le tableau ci-joint.

Notre inventeur tarifaire a personnellement testé le Naggeli-Bode Lammigs et par souci d'économie, comme il se plaît à le dire, il a tiré profit de tous les pourcentages de réduction possibles. On lui a donc servi une «fondue de chamallows à la sauce tatillonne». On raconte qu'il se remet difficilement de l'opération du béroard mais qu'il reste optimiste quant à l'avenir de son tarif: l'excellent homme.



LITERATURE AND THE ARTS IN MEDICAL EDUCATION – AN IMPRESSING BRAZILIAN WAY

When introduced in a didactic way, opera can be a new educational method for teaching humanities. Studying opera plays and attending opera performances directly influence students' affective domain and emotions. Exposure to opera leads students to be reflective and emotionally open, which in turn helps promote empathic attitudes, enriches professional values, and develops students as well-rounded human beings.

Aus: Blasco PG, Moreto G, Levites MR. Teaching humanities through opera: leading medical students to reflective attitudes. *Family Medicine* 2005;37:18–20.

BK