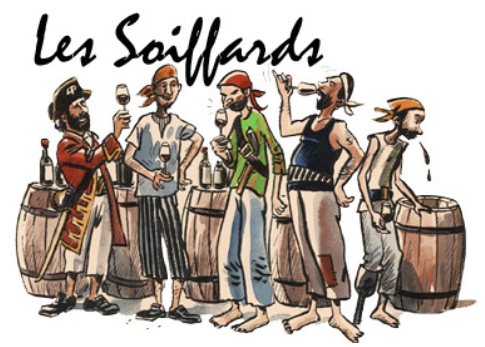


2009 Hors Série



Les soiffards
12 juin 2008
Rue du Haut Barr



**[Sarkommence
la peau de Bayrou s'tond sur le
barbecue des Soiffards]**



1. Rhône Tavel Rosé La Dame Rousse 2006 Domaine de la Mordorée
2. Provence Bandol Blanc Le Gros Noré 2006 Domaine du Gros Noré
3. Rhône Crozes-Hermitage 2007 Domaine Dart & Ribo
4. Bourgogne Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2006 Domaine de la Soufrandière
5. Bourgogne Pouilly-Fuissé En Carementrant 2005 Domaine de la Soufrandière
6. Bordeaux Pavillon Blanc 2001 Château Margaux

7. Rhône Côte du Rhône 2006 Domaine Jamet
8. Rhône L'appel des Sereines Côte du Rhône 2006 Domaine Villard
9. Espagne Rioja Crianza Marques de la Concordia 2004
10. Rhône Châteauneuf du Pape 1999 Domaine Pierre Usséglio
11. Rhône Côte-Rôtie La Brocarde 1996 Domaine Villard
12. Languedoc Clos des Cistes 1995 Domaine de la Peyre Rose
13. Rhône Châteauneuf du Pape Cuvée Centenaire 2000 Brunel Domaine Les Cailloux
14. Italie Brunello di Montalcino Case Basse 1993 Gianfranco Soldera

15. Allemagne Riesling Auslese Scharzhofberger 2006 Reichsgraf von Kesselstatt
16. Bordeaux Sauternes Château Suidurault 1989

Analyse du titre pour commencer. Comment faire un aussi mauvais jeu de mots dans un aussi mauvais titre? Pas mal d'historiens et de scientifiques, dont Claude Allègre, qui a nié mon existence, se sont posés la question pour conclure que la question méritait d'être posée, ce qui prouve indubitablement que l'on peut se poser de bonnes questions sur un mauvais jeu de mots. L'inverse étant vrai par ailleurs et ici également. Le barbecue, on voit assez vite, Sarko, c'est une vieille phobie qui relève plus de la psychiatrie que de la rhétorique, Bayrou, lui aussi relève de la psychiatrie lourde mais pour la rhétorique il a donné grave dans sa tête, roustons et rognons vont bien ensemble, surtout en brochette, reste les rousses, et là c'est le fil rouge de la soirée.

Analyse du crash du Vol Europe FB2012 de François Bayrou. Pourquoi ce pétage de plomb en plein vol, pourquoi se faire hara-kiri le clown chez la mame chabot? Une panne de jus certainement, mais qui a débranché le MoDem? Surement un dysfonctionnement cérébral, un bug politique, comme on en voit rarement. On a bien des exemples chez Ségoline la Sainte ou Frédo "le Fou" Lefèvre, mais pas aussi soudain, pas aussi brutal. A ce stade de l'enquête, il faut rester prudent, il semblerait que se soit une panne de radar chez le Béarnais niais, un manque de flair politique évident. Quand, pendant des mois, on a parlé de grandeur de la fonction, de morale, taper aussi bas, relève plus de la connerie, que du calcul rénal. Pourtant, au niveau de la maintenance, il avait été révisé à neuf l'idiot inutile, les deux derniers vols avait été bon pour lui. Mais on aurait du déceler des failles dans la carlingue du dingue quand il avait giflé un môme qui lui faisait les poches ou quant, plus récemment, il a dénoncé des soi-disant complots dans les sondages pour le faire perdre, alors que tout le monde sait qu'il est assez con pour se vautrer tous seul. On pense aux victimes du crash, tous les gens qui on cru

que s'était un MoDem à suivre. Bayrou représente aujourd'hui bien ce qu'il peut y avoir de plus haïssable dans la classe politique française. Il croit "avoir un destin", mais on entend, à chaque fois qu'il parle, le bruit du petit pois solitaire qui rebondit dans sa boîte crânienne. Ayant lu les sondages, et se retrouvant face à Cohn le Bandit pas manchot, il croit s'en tirer en ressortant de sa boîte de farce-et-atrapes un vieil écrit de 1975, qui plus est en faisant semblant de l'avoir découvert récemment. Bayrou est tellement chèvre qu'un enfant de deux ans verrait qu'il a soigneusement préparé son antisèche, frétilant du cul à la perspective de pouvoir "enfoncer le trublion de 68"! Ce qui distingue un vrai con d'un faucon, outre les ailles, c'est qu'il n'a pas conscience d'être con, il ne s'en rend pas compte, le benêt. Toute le gauche est tombé sur le râble du Lapin Gascon et la droite ne s'est pas fait prier pour dézinguer le Bayroudoudou des Pyrénées. Le mimissile Kouchner ayant suffi à écrouler un P.S. déboussolé. Le Keyser Söze de l'Elysée a lancé ses tontons flingueurs à l'assaut de l'insolent Bayrou qui s'est cru autorisé, avec ses 18 % à former un nouveau parti et à rêver d'avenir suprême. Là, il a plutôt du plomb dans les suprêmes, et du gros calibre, du concentré de trou de balle. Je précise à électeur Bayrouiste, s'il en reste, qu'un concerné n'est pas forcément un imbécile en état de siège pas plus qu'un concubin n'est obligatoirement un abruti de nationalité cubaine.

Analyse de participants du pique-nique, John, Christian, Didier, Jean-Daniel, Thierry, dit Rackham le roux et bibi, un barbecue tout neuf, une plancha, des braises et quelques saucisses, sans oublier quelques bouteilles à bonnes températures.

Analyse d'urine pour finir, clair comme de l'eau de cloche, chargée comme une polonaise, ça va merci beaucoup....



🍷 Gambas marinées à l'ail et à l'Ouzo

1. Rhône Tavel Rosé La Dame Rousse 2006 Domaine de la Mordorée

Cépages : 50% Grenache, 50% Syrah

Robe dense avec de beaux reflets. Nez intense de mûres, de framboise et de rose. La bouche est dense sur les fruits et les herbes aromatiques. Finale d'une longueur correcte. C'est un vrai vin plutôt bien fait, avec un nez très sympathique.

2. Provence Bandol Blanc Le Gros Noré 2006 Domaine du Gros Noré

Cépages : Ugni et Clairette

Ce possède un bouquet d'agrumes et de fleurs blanches, de fruits exotiques avec une pointe de miel. Un vin charmeur et puissant qui manque un peu de peps.

3. Rhône Crozes-Hermitage 2007 Domaine Dart & Ribo

(Reprise du CR des petits canons)

Une Roussane, Marsanne riche, puissante, épicée, fraîche, non filtrée. J'adore ! Biodynamie, sans soufre, légère oxydation. Absolue pureté de fruit, finesse, équilibre, extrême buvabilité. Le vrai grand bonheur de grands vins nature faits pour donner du plaisir et encore du plaisir. Comme son homonyme Frédéric, un Dart truculent.

4. Bourgogne Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2006 Domaine de la Soufrandière

Cette cuvée provient des plus vieilles vignes du domaine (45 à 75 ans), sur l'un des plus beaux terroirs de la Côte Mâconnaise, juste derrière la maison du domaine. Un vin rond, gourmand, riche et flatteur, qui n'a pas la tension des 2005 et qui est déjà dans sa plénitude.

5. Bourgogne Pouilly-Fuissé En Carementrant 2005 Domaine de la Soufrandière

Au pied de la Roche de Vergisson, exposé plein sud à une altitude de 350 mètres, le climat En Carementrant est l'un des meilleurs terroirs de l'appellation Pouilly-Fuissé. La puissance mariée à la minéralité. La bouche est longue et savoureuse, tendue par une acidité ferme.

6. Bordeaux Pavillon Blanc 2001 Château Margaux

Puissant, animal, bestial et très gras, un boisé vanillé assez important mais fondu avec beaucoup de fruit (100% sauvignon et pas pipi de chat pour un sou). Un beau vin tout de même !

On démarre par un rosé, normal pour un barbecue vous me direz, un des rares vins rosé vineux que j'apprécie, un tavel du Domaine de la Mordorée, la dame Rousse, idéale avec les Gambas à la plancha préparées par Thierry qui a déjà les mains qui pue des pieds. Qui sème la crevette, récolte la gambas. Les crustacés pourissent toujours par la queue, c'est connu comme le loup des bois. Les Gambas, c'est comme la politique et l'andouillette, ça doit sentir le cul, mais pas trop. Le flambage a failli imoler Didier pendant que Thierry se passe les mains au gazoil et allume le barbecue avec. On enchaîne par un Gros Noré blanc, sympa mais un poil mou de la branche, un Crozes un poil oxydatif mais excellent, deux Bret Brothers pour le prix d'un. Deux bu vaut mieux qu'un k'tas pas bu, dicton de Macon pas con. Un Quarts 2006 gourmand et un Carementrant, plus serré (2005) et plus minéral. On se termine tranquillou

par un Pavillon blanc un peu hors sujet. Non pas qu'il n'était pas bon, loin de là, mais sa noblesse, sa race le prédispose plus à la gastronomie qu'à la grillade de jardin. Enfin pour conclure cette introduction, c'est le genre d'apéro qui vous rappelle inéluctablement que c'est l'été, les vacances qui approchent, le soleil qui darde ses rayons mordorés, que tu vas bientôt décider de donner quinze jours de congé à ta conscience écologique et que tu vas sillonner les routes de France et de Navarre au volant de ton fidèle destrier qui fait du 7 litres au cent, quand tu profites un peu sur les routes de France et de Navarre et que les radars arrivent à te rattraper quand tu roules à 138 kilomètres heure environ et que tu arrives sur une petite plage de sable pas propre et que tu te dis que deux petites patates dans le slip de bain ça pourrait être la classe sur la plage....Mais faut les mettre devant.

🍷 Merguez, brochette de rognons et côte à l'os

7. Rhône Côte du Rhône 2006 Domaine Jamet

Une petite gourmandise tout en fruit avec des notes de violette, de myrtilles, de framboises et de chocolat. En bouche, il est soyeux, équilibré avec suffisamment d'acidité pour lui apporter de la fraîcheur. Une presque Côte-Rôtie.

Le cochon couine peut être, mais il ne connaît rien à la rillette...



8. Rhône L'appel des Sereines Côte du Rhône 2006 Domaine Villard

Réputé pour ses Condrieu, François Villard prouve avec cette Syrah qu'il sait aussi produire des vins rouges de pur plaisir. Gourmand, fruité, charmeur et harmonieux, ce "Vin de pays" joue sur le caractère très épicé de la Syrah. Les arômes de cerise noire et de violette en font un "vin plaisir", parfaitement accessible.

9. Espagne Rioja Crianza Marques de la Concordia 2004

100 % Tempranillo

Couleur rubis intense comme un Rioja, arômes concentrés de baies mûres comme un Rioja couplés de nuance de vanille. La bouche est intense, riche et bien équilibrée comme un Rioja, ça tombe bien c'est un Rioja.

10. Rhône Châteauneuf du Pape 1999 Domaine Pierre Usséglio

Nez typé, fruit cuit et animalité, VND, gibier, expression aromatique propre et nette. Matière dense, tannins fondus, finale sur le chocolat et les épices.

11. Rhône Côte-Rôtie La Brocarde 1996 Domaine Villard

Nez intense avec des notes de cuir, de réglisse, de champignons. La bouche reste équilibrée, avec de beaux tanins fins et soyeux. Longue finale.

12. Languedoc Clos des Cistes 1995 Domaine de la Peyre Rose

Nez bestial, puissant et concentré, cerise noire, confiture de myrtille, cassis, épices, d'olives noire. La bouche persiste et signe sa puissance sur des arômes empyreumatiques de fruits très mûrs et de fumée. Cette machine infernale n'est pas à la portée de gosier délicat ! A consommer sous prescription médicale !

13. Rhône Châteauneuf du Pape Cuvée Centenaire 2000 Brunel Domaine Les Cailloux

Le nez est puissant et profond, avec des fruits très mûrs (cerises, VND, pruneau à l'armagnac) et des notes d'évolution (cuir, fumé). La bouche est fraîche, le corps est merveilleux, dense, séveux qui déroule sa forme sphérique avec continuité. La finale est très longue.

14. Italie Brunello di Montalcino Case Basse 1993 Gianfranco Soldera

Ce Brunello monumental de Gianfranco Soldera nous renvoi des arômes de fleurs séchées, d'épices orientales, de fruits rouge et noir absolument magnifique. Un vin séveux (non éraflé ?), à la fois robuste et élégant, les tannins tout en dentelles, de la soie liquide. Une acidité tranchante, une longueur étourdissante. Un grand vin d'Italie avec la signature d'un grand vigneron.

La suite c'est pas du cinéma, après le silence des mini homards, c'est Alice au pays des merguez et massacre à la bouchonneuse. Jamais de Jamet, sauf avec quelques grillades, un Côte du Rhône basique, mais terriblement bon, tout en finesse, pour quelques dollars de plus, on boit un appel du 12 juin, l'appel des Sereines de Francois Villard, le petit vin d'un bon vigneron vaut plus que le grand vin de certains petits vigneron. Didier nous a apporté son traditionnel Rioja. Didier, c'est notre spécialiste es pagne. Pas la mini jupe de paille, le pays de Ibères moustachus. Il est incolable sur l'histoire de l'Espagne qui, comme chacun le sait, est marquée par trois périodes: la reconquista, la conquista et la deconquista. Au cours de la première, les Ibères, emmenés par Corneille, le célèbre chanteur, partirent 500, arrivèrent 3000 grâce à un habile subterfuge et boutèrent les Mauresques hors d'Espagne vers Marseille environ. Lors de la deuxième, les sanguinaires Mendoza, Sancho et Sanfroi partirent envahir l'Amérique pour en ramener l'or, sans doute le meilleur café du monde. Puis la deconquista, c'est quand les sud-américains décidèrent de vendre des t-shirts Che Guevara pour financer le boutage des espagnols hors de leur continent. Les Espagnols les plus célèbres sont

Dali, l'époux de la chanteuse Dalida, et Cervantes, le mari de la chanteuse Linda de Suza qui n'était pas espagnole mais vendeuse de valise en carton. La suite, c'est encore du Rhône (décidement la région à barbecue), Un Chateauneuf du Pape, un peu vieux, un peu soyeux, un peu costaud et beaucoup bon. Une Côte-Rotie réglissé et aussi puissante, toujours du domaine Villard. On sirote nos verres jusqu'à la dernière goutte en nous disant que la nuit était tombé aussi vite qu'un vieux colonel de réserve sur le carrelage de sa salle de bain. Le temps de battre en retraite et de rapatrier nos verres et on se réchauffe le gosier avec la Marlène. Un Clos des Cistes 1995 monstrueux de puissance, quasiment 15 ans n'ont pas assagi la bête de St Pargoire. Pas complètement en place, trop animal, mais d'une complexité redoutable. Plus jeune mais plus évolué, plus soyeux, la Cuvée Centenaire du Domaine les Cailloux est une grande cuvée parcellaire d'un des domaines Star de Châteauneuf. La Cuvée Centenaire est une sélection de vieux pieds de grenaches de la Crau, une bouteille plus rare qu'un cadeau de viticulteur champenois et aussi chère que leur production. Et derrière ça, que boire. En ce moment, je suis dingue de grand Italien. J'aime l'Italie. L'Italie est quand même un pays très classe, avec



des tas d'antipasti, des villes magnifiques, des pâtes meilleures que celles du SuperU, des peintres morts, du vin rouge pas dégueu, des cinéastes. Un pays qui te donne envie de t'asseoir sur une terrasse et de profiter de la dolce vita. Du coup, forcément, tu somnoles, t'es pas attentif et tu te retrouves à voter Berlusconi. Ce Brunello est grandiose. Peut être pas le meilleur Brunello de Soldera, le Pape di Montalcino, mais un achetype de vin seveux, soyeux, une buvabilité extrême, un plaisir d'édoniste. Depuis qu'il a constitué Case Basse et planté les vignes en 1973, Gianfranco Soldera a toujours affirmé sa vision du grand vin dans le refus absolu de toute compromission. Perfectionniste, obstiné, traitant avec dédain le paysage vinicole italien actuel, (à l'exception de quelques domaines), il n'a cessé de porter les vins de son petit domaine vers les plus hauts sommets de la production italienne et mondiale. A de rares exceptions, une seule cuvée est produite chaque année : qui n'a jamais approché les parfums et les saveurs d'un Brunello de Soldera n'a aucune idée des sommets absolus de finesse soyeuse et de complexité que peuvent atteindre ces vins, à la longévité extraordinaire, et ce dès leur mise sur le marché. A tout point de vue, comme son ami Roberto Conterno à Barolo, Gianfranco Soldera se réclame avec ferveur de l'approche traditionnelle la plus stricte : pratiques culturelles sévères, constitution d'un écosystème favorisant sur le domaine les échanges bénéfiques entre les insectes et les végétaux et entre les végétaux entre eux (Graziella, l'épouse de Gianfranco, cultive plusieurs hectares de vergers, plantes aromatiques et plus de 1500 variétés de roses...), refus de la barrique, vinifications non-interventionnistes et élevages de cinq ans sans soutirage en vieux foudres de Slavonie... Des vins terroiriste, non ostentatoire, simplement parfait, loin,

très loin des canons Parkerien. Je considère que les Brunello de Soldera font partie de ces très rares vins qui intiment le respect devant leur beauté absolue, et induisent une forme rare d'émotion, que peuvent procurer en Bourgogne des Amoureuses à Chambolle ou des Romanée-Saint-Vivant.

Deux sucrettes pour finir. Un Riesling Auslese Scharzhofberger 2006 de Reichsgraf von Kesselstatt qui aurait mérité quelques années de garde mais personne ne s'en est plaint. Un beau vin fruité et complexe. Le Sauternes 1989 a les quelques années de garde qui font la différence sur un liquoreux. Le sauternes est à la musique de chambre ce que le vin de glace est à la fanfare. Le premier joue d'équilibre sur la portée alors que le second s'essouffle à vouloir la porter. Bien que la fanfare m'emballe -- Pin! Pom! Pom! Pin! Poupin! Pom!, il arrive un moment où, comme pour la mélasse, trois fois par jour, on s'en lasse. Pourtant, depuis de nombreuses années, la popularité du vin de glace est aussi élevée que sa teneur en sucres résiduels. Alors que celle du sauternes est aussi grise que la gueule du vigneron consterné devant une parcelle atteinte de pourriture grise. C'est à croire que l'époque formidable que nous traversons est aussi voyante, criarde, clinquante et ronflante que la formidable fanfare qui la traverse à gros traits! Deux écoles, le fruit et le botrytis ou la vieille liqueur et le botrytis, Les Soiffards votent à l'unanimité pour les deux et décident, sur cette bonne résolution (1024 par 800) d'aller voir si leur matelas est propice au rêve recurrent qu'il s'endort sous un pont avec deux suédoises, qui avaient dû manger tous leur vêtements à cause de la crise et qui décident de partager leur carton.

10 | Camembert à la braise et tarte aux pommes

15. Allemagne Riesling Auslese Scharzhofberger 2006 Reichsgraf von Kesselstatt

Le terroir du Scharzhofberger est à juste titre le plus réputé de Mosel. Si on le compare à la Bourgogne, ce serait sans aucun doute le Musigny qui lui serait le plus proche, par sa finesse, son élégance de bouquet et sa féminité. Les parfums de ce vin sont splendides, allant de la pêche à la fleur de vigne, en passant par l'abricot avec des notes caramélisées et de crème brûlée. Une minéralité fine, avec une pointe de pétrole tend ce vin d'une grande complexité avec une finale aérienne et magique.

16. Bordeaux Sauternes Château Suidurault 1989

Nez fumé de pamplemousse, d'abricot, d'orange amère et de citron vert. La bouche est d'une richesse extrême, presque nourrissante. Le côté fruité est un peu occulté par le botrytis et le vin se termine sur une pointe d'amertume.

Ca ne vous a pas échappé, le vin de barbecue est plutôt un Rhône ou un Provence, pas un Bourgogne (trop léger?), pas un Bordeaux (trop classe?), sauf en blanc et en apéro, plutôt un vin puissant, qui envoie du lourd. Pas vraiment le portait robot du Brunello, mais quand on a envie de se faire plaisir, on ne recule devant rien et surtout pas devant un Italien qui sait qu'il aura du bon vin. Pas de notation ni de graphique pour cette soirée, hors série, les vins étaient bons, les merguez apétissantes,

les rognons fondants et les gambas tigrées sur les doigts de Thierry pour 3 générations.

Ca ne vous a pas échappé aussi, s'était les élections de l'Europe qui s'en fout il y a quelques jours. Et avant les érections, ya quoi? La Campagne qui pu le pâté. Qui dit campagne dit sécurité, qui dit sécurité dit politique politicienne, qui dit ce que veulent entendre les Français, qui dit sécurité et mouchoirs rouges. CQFD. Et en matière de sécurité et de bonne peur des familles, nos



gouvernants sans gouvernail sont les plus fortiches. Et quand il s'agit de leur sécurité, de leurs enfants et, a fortiori, de la sécurité de leurs enfants, les français n'ont plus aucun tabou, on peut leur en donner grave de la sécurité. Comme les soiffards comptent des enseignants qui enseigne, de temps en temps, 8 ou 10 heures par semaine, pas plus! Le sujet est important. Soutenu par le bon sens populaire, Le gouvernement va leur en donner des mesures fortes, novatrices et murement réfléchis. Prenez les portiques de sécurité, si vous comptez au minimum 30 sec pour un élève pour sortir son compas, son agrafeuse, ôter sa ceinture, il faudra, pour un collège de 800 élèves, disposant de deux portiques, plus de 3 heures de file d'attente avant de commencer les cours. Si on compte 45mn pour le trajet, la toilette et le petit déj, il faudra réveiller les premiers vers 4h. Un ado réveillé sur le coup de 4h du mat, à 9h, il n'est plus en état d'exercer de la violence sur un professeur. Bien vu! En plus, s'il doit aller au collège à pied et en pleine nuit, les risques de mauvaises rencontres sont très raisonnables. Ce n'est donc pas un hasard si 80% de nos compatriotes sont favorables aux portiques de sécurité dans les écoles! C'est la réflexion, le bon sens populaire qui parle! Ca passe au dessus de la tête de tous ces intellos de gauche qui râlent! Et ils vont plus loin, la fouille des élèves, encore une mesure plébiscité par les français, c'est une excellente idée dont les effets iront bien au delà du maintien de l'ordre. Ces brigades spécialisées vont attirer les pédophiles et les pervers de tout bord. Fouiller des collégiens et des collégiennes à longueur de journée, pour eux c'est le job rêvé. Comme il y aura des caméras de surveillance, on pourra les arrêter après, tout ça est murement réfléchit, je vous dis. Le bon sens français! Tant qu'on y est, on devrait confier la gestion des établissements scolaire à l'église de scientologie, dont les compétences en la matière sont indiscutable, la question a surement été abordée quand Tom Cruise a été reçu en grande pompe par un certain Nicolas Sarkozy, alors Ministre des Finances, CQFD. Il ne manque que les maitres chiens dans les écoles, puisque les Français aiment beaucoup les chiens, on pourrait compléter la formation des professeurs par des cours de klaus combat, je connais quelques profs agrégés qui gagnerait à savoir, qu'un coup bien placé dans les roubignolles, ou sur la

rotule est plus efficace que deux heures de colle. On devrait même aller beaucoup plus loin. Quand je discute avec des Français très moyen, oui, il m'arrive d'avoir une vie professionnelle. Le mot est un peu fort, je le concède. Une vie traditionnelle dirons-nous. Avec des collègues, une photocopieuse, une vieille peau aux oreilles gras qui versent son inculture crasse dans mes oreilles tendues comme un lapin au musée de la terrine qui dissimule mal une pathologie dont l'immédiateté surdimensionnée se révèle brusquement et me fait penser que je devrais pour un apaisement de l'humanité m'en prendre directement à sa carotide avec le coupe-papier qui traîne sur ma table de tortures. Bref, je sortais de cet enfer où l'impudente réalité fait passer un coup de boule pour la plus abstraite des idées et je vois des petites bequettes gothiques, des grands cons en Matrix, des cailles-rats en survet Lacoste de toutes les couleurs, des baba cools habillés en vestes de chanvres avec des dreadlocks maintenus à la Budweiser, des petites bourgeoises méchées et éméchées qui gloussent comme des vieilles biques multicolores façon Brigitte Fontaine, des fils à papa aux cheveux indéfinissables qui passent leur temps à se recoiffer devant les vitrines de vendeurs de gel et à s'observer le fion de poussin serré dans un slim taille basse, des gamins de 12 ans habillés comme Fifty Cents qui fument des joints devant la FNAC, des petits skaters bad boys qui se prennent en photo sautant un trottoir de 8 centimètres avec un i-phone, deux lesbiennes qui se roulent une pelle devant une Eglise protestante sans se soucier de la famille qui boit un jus d'orange à côté, un junkie-punk avec une crête d'iroquois qui quémande un ticket resto à une vieille dame qui porte des Sparco bleues-marines. Voilà les jeunes qu'il est possible d'apercevoir en une heure de temps dans n'importe quelle grande ville... Je pense qu'il faudrait tous les finir en tapas pour mes deux bergers finnois de Laponie et ciselé le tapas. Alors sans entrer dans cette laborieuse lutte des générations, je dirais simplement que si la société a créé cela, elle a, et c'est là que dame nature a pensé à tout, elle a également créé des dingues qui tirent sur tout ce qui bouge. Il faut tuer tous les jeunes. Les balles expiatrices vont, c'est certain, nettoyer nos écoles et faire de la place sur nos trottoirs, il faut aller jusqu'au bout. Merci M. Darkos.

Le cochon couine peut être, mais il ne connaît rien à la rillette...