

— À l'aide d'une infirmière premier choix, d'une sage-femme bien ferme et d'un interne fraîchement cueilli, démoulez un beau lardon de sept à huit livres.

— Entourez-le d'une garniture de saison : maman en robe des champs, papa aux petits oignons, mamie gâteau et papy en papillote.

— Ajoutez, selon les goûts, une tante bien dodue, une marraine un peu mûre, un aïeul dans son jus ou une cousine croquante à souhait.

— Laissez reposer deux à trois ans, puis faites suer le lardon à l'étouffée à l'école pendant au moins une décennie.

— Ensuite faites-le mariner un bon moment au chômage et, pendant ce temps, épluchez les offres d'emploi, écumez les agences d'intérim et tartinez un beau CV, le plus gras et calorique possible.

*(à suivre)*