



## PULP FICTION

Les vies de plusieurs personnes, qui n'ont à première vue pas grand-chose en commun, se retrouvent mêlées, lorsque deux gangsters doivent récupérer une mallette volée pour leur patron. Celui-ci leur demande par ailleurs aussi de s'occuper de sa femme Mia, car il doit s'absenter quelques jours. Pendant ce temps, un boxeur est soudoyé pour perdre son prochain match.

### SCÈNE MÉMORABLE

Alors qu'elle passe la soirée au restaurant avec Vincent, Mia commande un milk-shake à la vanille, surmonté d'une cerise. « Miam miam », dit-elle après avoir bu une gorgée, et il lui demande s'il peut goûter, car il est intrigué par le goût que peut avoir un « milk-shake à cinq dollars ». « Putain, il est bon », s'exclame-t-il, « Cinq dollars, je ne sais pas, mais c'est bon. »

152

### ANNÉE & PAYS

1994 - États-Unis

### BOX OFFICE MONDIAL

\$ 213.928.762

### RÉALISATEUR

Quentin Tarantino (aussi connu de *Reservoir Dogs* (1992), *True Romance* (1993), *Jackie Brown* (1997), *Kill Bill I & II* (2003 - 2004), *Inglourious Basterds* (2009))

### RÔLES PRINCIPAUX

Uma Thurman (Mia), John Travolta (Vincent Vega), Samuel L. Jackson (Jules Winnfield), Bruce Willis (Butch Coolidge)

### AWARDS

*Pulp Fiction* a remporté l'Oscar du meilleur scénario



### SAVIEZ-VOUS ...

Que contrairement à ce que pourrait laisser sous-entendre son nom, le hamburger ne contient pas un gramme de jambon ? En réalité, le nom « hamburger » vient de la ville de Hambourg, où cette spécialité vit le jour. Les habitants de Hambourg s'appellent d'ailleurs aussi des « Hamburgers » en allemand. Mais ceux-ci ne sont pas encore destinés à la consommation.

### SAVIEZ-VOUS ...

Que le milk-shake le plus populaire de tous les temps est le milk-shake au chocolat ? Ce parfum est ensuite suivi par la vanille et la fraise. Bonne nouvelle pour les fins gourmets : il existe des milk-shakes avec tous les parfums possibles et imaginables. Une chaîne de fast-food américaine prépare ainsi des milk-shakes au cheese-cake, et il est même possible, à certains endroits, de commander des milk-shakes aux anchois et aux concombres. On peut quand même se demander si on a vraiment envie d'y goûter.

### SAVIEZ-VOUS ...

Qu'un milk-shake contient en moyenne plus de mille calories ? À une époque, Johnny Depp en buvait plusieurs quotidiennement, afin de prendre assez de poids pour le rôle de Donnie Brasco. Les acteurs de *La Planète des singes* étaient, eux aussi, ravis de prendre leur milk-shake tous les jours, mais surtout parce que les pailles étaient le seul moyen pour eux de se nourrir durant les longs tournages, sans devoir à chaque fois enlever leurs costumes de singe.

### SAVIEZ-VOUS ...

Que dans les anciens textes médicaux, la vanille est mentionnée comme aphrodisiaque ? Ces vertus n'ont jamais été complètement démontrées, mais le fait est que certaines substances contenues dans la vanille augmentent le taux d'adrénaline.



## LE HAMBURGER DANS 'PULP FICTION'

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

🕒 30 min ★★★★

800 g de bœuf haché  
2 grands oignons  
2 cornichons  
4 feuilles de laitue iceberg

1 tomate  
4 c. à s. de ketchup  
4 petits pains ronds pour hamburger  
50 g de beurre

### PRÉPARATION

- Assaisonnez le bœuf haché de poivre du moulin et de sel.
- Formez quatre boulettes égales, aplatissez-les et donnez-leur une belle forme ronde.
- Epluchez les oignons et coupez-les en anneaux. Bronzez-les dans une noix de beurre et assaisonnez-les de poivre du moulin et de sel.
- Coupez finement les tomates et les cornichons en rondelles.
- Dorez les hamburgers à la poêle selon les préférences de vos hôtes.

### PRÉSENTATION

- Coupez les petits pains en deux.
- Disposez les feuilles de laitue iceberg sur la moitié inférieure.
- Mettez le hamburger dessus, ensuite les tranches de tomates, les rondelles de cornichon et les anneaux d'oignon frits.
- Ajoutez la sauce ketchup sur les oignons.
- Couvrez de l'autre moitié du petit pain.

**ASTUCE** Ajoutez éventuellement une tranche de cheddar sur le hamburger en le sortant de la poêle.

## LE MILK-SHAKE DANS 'PULP FICTION'

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

🕒 15 min ★★★★

1 l de lait entier  
8 boules de glace vanille

4 c. à s. de sucre semoule  
1 gousse de vanille

### PRÉPARATION

- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur.
- Grattez l'intérieur et versez les graines dans un blender.
- Ajoutez les boules de glace vanille, et versez-y le lait glacé. Ajoutez ensuite le sucre, et mixez convenablement la préparation.
- Versez dans des verres glacés, et servez avec une paille, sur une assiette avec un napperon en papier.
- Si vous utilisez une gousse de vanille fraîche, vous pouvez vendre ce milk-shake à un bon prix, tout comme dans le film.

**BON À SAVOIR** Les gousses de vanille sont en fait des capsules fermentées issues du vanillier. Les meilleures viennent de Madagascar et de Tahiti.