



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. »

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	1 tomate
2 grands oignons	4 c. à s. de ketchup
2 cornichons	4 petits pains ronds pour hamburger
4 feuilles de laitue iceberg	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. Bronzlez-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	4 c. à s. de sucre semoule
8 boules de glace vanille	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.