

LA PAELLA

Les Rita Mitsouko / Aurèle Salmon

C'est là que tout commence, un matin le soleil rayonne,
Je vous emmène à Valencia, c'est l'été.
On pense que c'est une légende,
Inventée pour vous attirer,
Un plat qui donne des idées, des sensations.

Avant ça, on était maigre,
A la campagne comme à la ville,
Peu de chance qu'on se transforme... Moralité :

On met tout, dans la bouche,
Ca commence avec du riz.
Et dans ce riz, qu'est-ce qu'on y a mis ? Tout dépend, ça varie...
Quel est donc ton choix pour la paëlla ?

**Mais c'est les Maures qui nous ont apporté, comme ça,
Au 8ème siècle, pas loin de l'Albufera,
De la rizière, et jusqu'au grand feu de bois,
Cette poêle passant de cendres en cendres.**

**Et d'abord, c'est pas une chose impossible,
Et même toi qui n'es pas tous les jours futé,
Oui même la vraie "Paella Valenciana",
C'est d'accord, tu vas la préparer :**

300 grammes de riz bomba,
Pas cuit vapeur pour ne pas qu'il colle,
Un plat en acier massif dans quoi tu verseras :

2, 3 dosettes de safran sinon rien,
Dans mon village, on y met tous les restes,
A toi d'chercher ta nouvelle façon de la cuisiner.

Houah, houah... Paella ! Houah, houah... Paella !

Chorizo, poivrons rouges,
Faut qu'tu penses aux langoustines,
Calamars frits, crevettes rosies,
Cuiss' de poulet rôti,
Et moules 1er choix sur les petits pois.

**Mais c'est les Maures qui nous ont apporté, comme ça,
Au 8ème siècle, pas loin de l'Albufera,
De la rizière, et jusqu'au grand feu de bois,
Cette poêle passant de cendres en cendres.**

**Et d'abord, c'est pas une chose impossible,
De faire la vraie "Paella Valenciana",
Et même toi qui n'es pas tous les jours futé,
C'est toi qui vas la préparer...
Paëlla... Paëlla... Paëlla...**