

Marmite & Micro-onde

Le fanzine qui ne fait pas un four

n°19-20



1,50 €

no
ot
2007

LE MOT DU PATRON

Ce numéro de *Marmite & Micro-onde* est le dernier à sortir sous ma direction. Au bout de sept ans et dix-neuf numéros, la routine finit par s'installer, l'enthousiasme par s'éteindre. Il devient alors temps de tourner la page. Je tiens à remercier les auteurs, les illustrateurs et les lecteurs grâce auxquels j'ai pu me régaler durant ce septennat d'imaginaire culinaire, ainsi que les librairies Empreinte, Luna Libre et Scylla qui distribuent le fanzine.

Que les lecteurs se rassurent, *Marmite & Micro-onde* ne disparaît pas : il va connaître dès l'année prochaine une deuxième vie puisqu'il est repris en main par Vincent Corlaix. Je souhaite au nouveau cuistot autant de plaisir à mitonner *M&M* que j'en ai eu moi-même durant ces années.

En attendant, je vous ai concocté pour l'occasion un numéro spécial, avec une couverture en couleur et 44 pages d'imaginaire culinaire : un véritable festin façon *M&M* où se rencontrent la science-fiction, le fantastique, la fantasy et le polar, le tout assaisonné d'humour et de cet esprit loufoque dont j'ai toujours voulu imprégner *Marmite & Micro-onde*.

Philippe Heurtel

AU MENU

<i>De l'autre côté de l'écran</i>	Joëlle Mongis	3
<i>Ode à la noix</i>	Don Lorenjy	10
<i>Le Dernier festin</i>	Véronique Colonna	13
<i>Les Baveux</i>	Agnès Gros-Laroche & Eric Rouzaut	19
<i>Le Guide du space-routard (1)</i>	Vincent Corlaix	23
<i>La Faim justifie les moyens</i>	Philippe Curval	24
<i>Le Guide du space-routard (2)</i>	Vincent Corlaix	30
<i>L'orchestre potager de Vienne</i>	Philippe Heurtel	31
<i>Le Guide du space-routard (3)</i>	Vincent Corlaix	31
<i>Magma mia !</i>	Timothée Rey	32
<i>Le Guide du space-routard (4)</i>	Vincent Corlaix	42
<i>La Quête</i>	Gaël Briand	43

Aux pinceaux : Vincent Corlaix, Audrey Isbled, Timothée Rey, Hélène Samarco. L'illustration de couverture est de Vincent Corlaix. Le sous-titre est de Yann Leclerc.

Née en 1970, Joëlle Mongis s'essaye à écrire depuis qu'elle sait lire. Comme elle trouve ennuyeux de parler d'elle, nous nous contenterons de savoir que ses romans préférés sont Jane Eyre, Cristal qui songe, Le Comte de Monte Christo et Eureka street. Et aussi qu'elle aime le chocolat aux noisettes et celui qui croustille...

Lorsque j'étais enfant, j'adorais les crêpes et je devenais fou si je n'en avais pas à la table du petit déjeuner tous les matins. Mes parents, plutôt que d'entrer en conflit avec ma petite personne, devançaient le moindre de mes souhaits. J'étais un enfant gâté. Je vous parlerai aujourd'hui de ce besoin forcené qui était apparu après que, un dimanche matin, j'ai vu à la télévision, à la période de la chandeleur, une émission culinaire dans laquelle un chef rondouillard à la bouille sympathique donnait sa recette de pâte à crêpes. Sans doute aucun, il se régalaient des plats qu'il préparait, l'œil brillant d'une gourmandise sensuelle.

Je ne sais pas pourquoi la vision de cet homme faisant sauter les crêpes avec habileté me mit autant l'eau à la bouche. Rien ne m'avait fait ainsi saliver auparavant. La sensation m'impressionna ; les flots de sécrétions envahissaient ma bouche à m'en faire baver. J'avais six ans et n'ignorais pas ce qu'était un poste de télévision. Je savais que j'aurais beau tendre la main pour m'emparer de l'objet de mon désir, je ne rencontrerais que le froid agressif du verre. Pourtant... j'étais seul devant le poste ; ma mère préparait le gargantuesque déjeuner dominical habituel tandis que mon père faisait la grasse matinée. Je me levai, quittant le pouf sur lequel j'étais affalé. J'étais conscient de la stupidité de mon acte mais, je l'exécutai

tout de même. Je m'approchai de notre gros téléviseur couleur, les bras tendus tel un somnambule, hypnotisé par les cercles de pâte dorée. Des filets de salive tombèrent sur mes pieds nus. Je crus entendre le cuisinier me murmurer avec un sourire engageant : "Viens mon bonhomme, approche, viens, c'est pour toi", à la manière dont il aurait appelé un animal de compagnie en lui tendant une gamelle pleine de victuailles.

J'avancai jusqu'à toucher la vitre glacée du récepteur. Surpris par une décharge d'électricité statique, j'eus un sursaut et reculai. Malgré moi, je me retrouvai, la seconde d'après, les mains plaquées contre la surface lisse dont j'éprouvai la solidité. Soudain, elle ne fut plus là et je tombai en avant, me retenant à la dernière minute aux bords de l'écran pour ne pas perdre l'équilibre. J'eus l'impression d'avoir passé la tête à travers une fenêtre. J'avais une vision en trois dimensions de ce qu'auparavant, je ne voyais qu'en deux. L'homme à la toque et au tablier blancs avait la taille d'une grande poupée et le décor qui l'entourait était proportionnel. Ma tête, étrangement légère, me semblait flotter au-dessus de la scène. Mes pieds étaient solidement ancrés dans la moquette du salon. Je me sentais devenir caoutchouteux, capable de me mouvoir tel un personnage de cartoon. Lorsque je bougeais, des sensations inédites parcou-



raient ma peau, des fourmillements désagréables.

L'odeur des crêpes chaudes luisantes de beurre fondu monta à mes narines et je salivai de plus belle. L'assiette dans laquelle elles étaient disposées était à ma portée. Le cuisinier, tétanisé, me regardait comme si j'étais une créature infernale ; ses yeux paraissaient vouloir sortir de leurs orbites tant il les écarquillait de terreur ; il ouvrait la bouche dans un visage grimaçant et la refermait car il ne parvenait à émettre aucun son. Je souris, trouvant qu'il ressemblait à l'un des poissons de mon aquarium. Il changea de

couleur, chancela, mit la main sur son cœur, chercha de l'air à grandes goulées désespérées en tendant l'autre main vers moi, avant de basculer en arrière. Sur le comptoir se trouvait un bol contenant une compote de pommes à la cannelle et au calvados dont il avait vanté les mérites en début d'émission. Il n'avait pas menti : elle s'avéra délicieuse. Après avoir émis un merci poli – car j'avais reçu une éducation – et baveux à l'adresse de l'homme dont le corps était parcouru de soubresauts, je ravalai ma salive. Je me préparai sans plus tarder, une petite crêpe farcie de compote que je bouloTTai en un temps record suivie

d'une autre, puis d'une autre, puis d'une autre... J'avoue ne m'être concentré que sur la préparation de ces gourmandises en émettant des mmmmm et des mmmmm de plaisir. Le reste n'avait aucune importance ; c'était d'ailleurs toujours le cas lorsque je mangeais.

Un cri, un hurlement plutôt, m'arracha à la félicité de l'instant. Je fus aspiré en arrière et me retrouvai tout entier à l'extérieur du poste, propulsé par une sorte de tempête qui me fit atterrir sans ménagement dans le moelleux de mon pouf géant. Mon estomac en fut quelque peu retourné, mais je lui interdis de rendre ne serait ce qu'une miette de mon petit festin. Le cri avait été poussé par ma mère. Dès qu'elle était en cuisine, j'avais pour habitude de la presser toutes les cinq minutes de ma question rituelle : "Quand est ce qu'on mange ?". Sans doute étonnée de mon silence, elle avait dû entrer dans le salon, voir mon postérieur et mes jambes émerger du poste, le tout semblable à une sculpture moderne monstrueuse. Ma mère ne fut pas, elle, terrassée par une crise cardiaque. Entre l'instant où elle vit son fils avalé à moitié par la télé et celui où elle le vit enfoncé dans son pouf préféré, un laps de temps si infime s'était écoulé qu'elle préféra se dire qu'elle avait rêvé. Même si les tremblements qui l'agitaient lui affirmaient le contraire, même si ses yeux ne l'avaient encore jamais trahie. Ma mère était une femme très pragmatique et rationnelle dont la principale activité était de s'épargner tout souci en ce bas monde. Elle ignora ma bouche grasseuse et mon menton couvert de compote. Elle m'interrompit avec une sévérité que je ne lui connaissais pas quand je voulus lui

raconter ce qui venait de m'arriver.

Mon père, qui aurait été capable de faire une sieste en plein milieu d'un concert de hard rock, ne se réveilla qu'au moment où elle alla lui annoncer que le repas était prêt. A table, elle me cloua le bec en garnissant mon assiette de tranches d'une terrine de volaille au ris de veau qu'elle avait préparée la veille. Les papilles en émoi, j'oubliai tout. Dans l'après-midi, je fis le récit de mon aventure à mon père alors que nous jouions aux dames. Il ne me crut pas, évidemment, mais me félicita d'avoir autant d'imagination.

Le soir, la messe du journal de 20 heures nous informa du décès, le jour même, d'un grand chef cuisinier qui avait reçu moult distinctions remarquables. Il officiait tous les dimanches matin à 11h30 sur une chaîne nationale dans une émission préenregistrée. Il s'était éteint à l'heure de sa diffusion hebdomadaire, emporté par une fulgurante crise cardiaque. "C'est lui ! C'est lui !" dis-je en le reconnaissant. Mon père me fixa d'un drôle d'air. J'ouvris la bouche : "Tu vois ? Tu vois ? Je n'ai pas menti." Voulais-je dire. Mon regard croisa celui de ma mère. J'y lus une menace silencieuse. Tétanisé, je n'osai émettre aucun son. D'une voix neutre, elle proposa un apéritif à mon père. Il n'était pas non plus du genre à se compliquer l'existence ; tout en buvant son Ricard, il se concentra sur l'information suivante, un tremblement de terre dévastateur à l'autre bout du monde.

De ce jour, je ne pus m'empêcher de réclamer des crêpes au petit déjeuner. J'en mangeais environ cinq chaque matin, fourrées la plupart du temps de compote de pommes fraîches à la cannelle et au calvados. Je ne m'en lassais pas, bien au

contraire. Chaque fois que j'en mangeais semblait la première et le plaisir voluptueux se faisait plus intense. J'avais, bien entendu, cherché à pénétrer de nouveau dans le poste, ceci, surtout au moment des publicités pour des douceurs alléchantes : barres chocolatées, bonbons, yaourts crémeux à souhait, mousse au chocolat, crèmes fondantes, glaces, gâteaux, mais je n'y étais pas parvenu. Le teint de ma mère tournait au vert sale lorsqu'elle me voyait approcher un tant soit peu du tube cathodique. Elle m'intimait d'en rester éloigné, ce qui étonnait mon père, car poser des interdits faisait peu partie de leurs habitudes éducatives à mon égard.

Je finis par enfoncer dans le sable de ma mémoire cet événement incroyable dont je m'étais vanté auprès de mes camarades d'école. Certains me crurent et tentèrent l'expérience. Ainsi, l'un d'eux, dont le nom m'échappe, crut que s'il n'y parvenait pas, c'était qu'il manquait d'élan. Il se plaça à bonne distance du poste ; tête baissée comme un rhinocéros chargeant, il courut écraser son crâne pointu contre le verre ; la violence du choc fit basculer l'appareil qui implosa ; mon camarade, l'imbécile, en resta sourd. De nombreuses greffes ne parvinrent pas à rendre à la peau des bras nus dont il s'était servi pour se protéger le visage son aspect d'origine. Le salon, quant à lui, dut être refait à neuf.

Les années s'écoulèrent tel du sirop d'érable sur des pancakes. J'engraissai sous les soins attentifs de mes parents. Me déplacer devint pour moi une corvée. Les douze travaux d'Hercule n'étaient rien à côté de la montée des escaliers menant au cinquième étage lorsque l'ascenseur était en panne. Les voisins que j'avais vus grandir alors que j'avais tendance à m'élar-

gir, bien intentionnés, ne se gênaient pas pour m'infliger de grandes claques, voire des coups de poings sur les fesses, destinés à me faire avancer. Ils me lançaient des "Hue ! Allez, gros lard, plus vite !" Je ne sais pourquoi, j'étais peu aimé et appréciais peu les gens en dehors de mon cercle familial. En plus d'être gros, j'étais bon élève, et cela ajoutait à l'agacement de ceux qui me rendaient la vie dure au collège. Le monde extérieur m'apparaissait dangereux, fait de moqueries, d'agressivité toujours dirigée contre moi. Je n'aime pas évoquer cette période douloureuse de ma vie. Je me souviens que ma graisse me tenait chaud, me rassurait, amortissait les meurtrissures physiques et verbales. L'appartement familial était un havre de paix que je ne quittais qu'avec parcimonie. Mon bonheur était ici, dans la cuisine, dans la salle à manger, dans ma chambre avec mon armoire, son tiroir à bonbons et son tiroir à gâteaux. Mes parents se voilaient la face devant mon obésité. Les remarques d'autrui ne les touchaient pas. Peu leur importait que l'on me trouve trop gros et qu'un jour ma santé soit en jeu. Ils ne voulaient pas déclarer la guerre à l'adolescent gras que j'étais devenu pour un sujet aussi explosif que la nourriture. J'aimais manger et rien ni personne n'aurait pu m'enlever cela. J'aimais manger devant l'écran de mon ordinateur, en faisant des recherches pour mes devoirs.

Ne croyez pas que j'étais un être dénué de délicatesse, on a souvent des a priori négatifs au sujet des personnes corpulentes ; bien au contraire, je prenais soin de mettre en scène chacun des mets dont je me délectais, du plus médiocre au plus fin. Je faisais une scène à ma génitrice

lorsqu'elle se laissait aller en cuisine à négliger la présentation de ses plats. Grâce à mon œil critique, elle fit d'ailleurs d'énormes progrès en matière d'esthétique culinaire. J'allais jusqu'à déshabiller tendrement les barres chocolatées, les délivrant de leur emballage, les plaçant nues sur une assiette à dessert en fine porcelaine, les dégustant avec lenteur, les reposant dans l'assiette après chaque bouchée, prenant soin de m'essuyer les doigts dans une serviette avant de cliquer sur la souris.

Un jour que je me livrais à cette activité tout en faisant des recherches afin de préparer un devoir d'histoire sur les causes du déclenchement de la seconde guerre mondiale, un clic m'amena sur un site que je n'avais en aucun cas cherché à atteindre. Sur l'écran plat : un fond bleu ciel qu'un point noir entacha. Peu à peu, l'obscurité dévora la lumière. La gigantesque toile d'araignée de l'information et de la communication modernes menait parfois ses usagers là où ils n'avaient pas prémédité de se rendre. L'écran couleur d'encre resta en place durant de longues secondes. Je m'escrimai sur la souris, pris une nouvelle bouchée de chocolat au caramel croustillant pour me détendre, double, triple, quadruple cliquai de nouveau. Rien. En désespoir de cause, je tentai un ctrl alt suppr. Rien.

Tout à coup, je retrouvai des sensations que j'avais déjà éprouvées ; je ne me souviendrais que plus tard à quelle occasion. Je me mis à baver, à écumer et ma salive atterrit sur le tapis de souris avec un floc écœurant. J'étais incapable de me détourner de l'écran, je le fixais comme si ma vie en dépendait. Des tâches de lumière dessinaient maintenant le contour d'une

scène encore mystérieuse. Je quittai mon fauteuil, pris appui des deux mains sur mon bureau, m'inclinai pour mieux voir, intrigué. Incapable de me contrôler, j'avançai ma tête vers l'écran plat de 17 pouces. Mon front le toucha, éprouvant sa résistance, puis... Il y eut un drôle de bruit de succion. L'inanimé était devenu vivant et m'absorbait. Mon cœur battait vite, ma respiration était haletante mais, j'étais trop stupéfait pour éprouver consciemment la moindre peur. Ma tête, pointe d'une antenne télescopique, ballottait au-dessus de la scène sombre qui, lentement, prenait vie sous mes yeux.

J'étais présent, tel un demiurge, dominant de nouveau l'espace d'une cuisine de maison de poupée. Il faisait nuit noire à l'extérieur et des dizaines de bougies éclairaient la pièce. Sur une table rustique, un homme était allongé, nu ; il avait l'air de cuver son vin ou d'être sous l'emprise d'une drogue, shooté ; il gémissait, les yeux mi-clos, ébauchait des mouvements gourds. S'agitant autour de la table, me tournant le dos, un autre homme se préparait à officier, un long couteau à la main. L'odeur de la cire chaude se mêlait à une odeur d'huile bouillante. Un peu de ma bave tomba entre les pieds de l'homme allongé. Il m'aperçut et me fixa d'un œil vitreux ; ses lèvres ébauchèrent un sourire. Il se mit à marmonner en balançant la tête de droite à gauche. L'autre, intrigué ou ayant senti ma présence, se tourna vers moi. Il eut un sursaut et faillit lâcher son couteau. Il étouffa un cri avant de s'agenouiller devant moi et de se prosterner à la manière d'un musulman sur son tapis de prière. Un flot de bave baptisa ses cheveux en brosse. Il se redressa, l'air dément, les essuya de sa

main libre, la porta à sa bouche pour goûter ma salive, marmonnant des remerciements interminables, saluant ma venue. Il commença à rire et ne s'arrêta plus, aussi précis que soient les gestes qu'il accomplît ensuite.

Avec une rapidité fulgurante, il saisit le pénis de son compagnon, tira dessus avant de le trancher à la base. Sa victime n'émit qu'un faible cri de douleur, ensuite, avec des gestes débiles, elle alla cueillir son propre sang à sa source, le porta à ses lèvres et s'en barbouilla le visage. L'homme au couteau jeta le membre sectionné dans l'huile bouillante. Il l'y laissa cuire quelques instants. A l'aide d'une écumoire, il l'en sortit, racorni par la cuisson, l'assaisonna de quelques pincées d'une préparation poudreuse posée sur le plan de travail. Cela sentait le poivre noir et la coriandre ainsi que le gingembre. J'étais maintenant à la fois terrifié et fasciné par ce que je voyais. Il vint vers moi, tenant des deux mains, à bout de bras, une belle petite assiette carrée. Il n'avait point omis une délicate touche décorative, ciselure de coriandre et fine rose, une feuille transparente de gingembre enroulée sur elle-même. Il me tendit le plat en entonnant un chant à ma gloire. Ce fut plus fort que moi. Je penchai la tête, humai le parfum, entrouvris les lèvres. Poussé par la curiosité, je léchai la... chose d'un bout de langue prudent. J'étais un animal, incapable de résister à l'attrait de la nourriture et comme un animal, j'engloutis le contenu de l'assiette. En cet instant, je me dégoûtai. J'avais à peine fini de manger que je me sentis propulsé en arrière avec une violence qui me coupa le souffle.

J'atterris dans mon fauteuil à roulettes

qui glissa jusqu'au mur contre lequel ma tête rebondit ; je fus presque assommé. Une voix résonna derrière la porte de ma chambre, me demandant sans doute si tout allait bien. J'aurais été incapable de dire lequel de mes parents s'adressait à moi. Je répondis, avec le plus de naturel possible, que oui, tout allait bien, que j'avais juste fait tomber quelque chose. Ensuite, je demeurai immobile, hébété, insensible à la douleur du choc, n'accordant aucune importance à la bosse qui gonflait sur ma tête. J'étais trop occupé à me délecter encore et encore de la saveur de ce met nouveau. Je la fis revivre dans ma mémoire une fois qu'elle eut disparu. Ma mère n'avait pas surpris l'événement cette fois-ci et je n'osai en parler à personne de peur que l'on me prenne pour un fou. Je me demandais qui étaient ces deux hommes, si j'entendrais parler d'eux dans le journal du soir comme j'avais entendu parler de ce chef neuf ans plus tôt. L'horreur de la scène me submergeait, mais le besoin de renouveler l'expérience balayait toutes mes interrogations. Le goût de cette friandise m'avait été imposé et ne devait plus me quitter.

Ma nouvelle addiction était fort exigeante. Elle réclamait de moi des compétences dont j'étais certain d'être dépourvu. Il ne s'agissait pas d'acheter de la viande déjà morte. Il s'agissait de partir à la chasse. Pour moi, un chasseur était un être svelte, aux mouvements vifs. Je l'imaginais utilisant un arc et des flèches plutôt qu'un fusil. Je n'étais, à priori, pas à la hauteur. Après une intense cogitation, je me décidai à passer à l'action un soir où cette faim malsaine me taraudait. J'avais compris que je pouvais tirer avantage de mon physique. Qui se méfiait du gros

avec son visage porcin d'ange dodu ? Qui se méfiait du souffre-douleur ?

J'avais mis au point un plan. Au dernier étage de mon immeuble, vivait l'un de mes plus violents persécuteurs : un adolescent de mon âge, grand, dégingandé, toujours vêtu de jeans informes et d'un blouson de cuir noir. Je connaissais ses habitudes, les ayant étudiées afin d'éviter de me trouver sur son passage. Le vendredi soir, vers 19 heures, seul dans la cage d'escalier, tenant ses comparses à distance pour jouer le caïd solitaire et penseur, il fumait son joint, indifférent aux voisins qui, parfois, le menaçaient d'appeler la police. Malheureusement, ils ne passaient jamais à l'acte, ayant trop peur des représailles. Tout tremblant, j'allai le trouver. Je préfère vous épargner la liste de noms d'oiseau dont il m'affubla. Il me bouscula, enfonçant ses poings dans la graisse de mes épaules, dans la mollesse de mes pectoraux. Plus tard, j'y découvris leurs marques. Entre deux bourrades, je lui dis que je venais le voir de la part de Clara, sa petite amie. Je prétendis l'avoir croisée en rentrant de l'école ; elle m'avait ordonné de lui transmettre le message suivant : elle l'attendait à la cave là où il savait ; si je ne livrais pas la commission, elle s'arrangerait pour que ses copains et lui jouent au trampoline sur mon ventre.

Visualisant avec une joie cruelle cette

scène de torture, il me crut. Aucun élève du collège n'ignorait que c'était là, dans la saleté et le moisi, que Clara ouvrait les cuisses au garçon le moins malin qu'elle ait pu trouver. Il singeait ma façon de m'exprimer, lui qui était incapable de faire une seule phrase sans la ponctuer de tics de langage vulgaires et me traitait de gros pédé. Me donnant au passage un grand coup de pied dans le tibia, il prit le chemin du sous-sol. La douleur me coupa le souffle. Les larmes aux yeux, je suivis ma proie. Malgré la haine que j'éprouvais pour cet individu, ce ne fut pas facile. Mon pas était aussi léger que celui de l'archer que je rêvais d'être. Je me souviens de l'atmosphère froide, humide, oppressante, de l'odeur âcre des crottes de rat. Je me souviens de ma rapidité. Un éclair. J'extrais le marteau de ma poche. Un éclair. La violence d'un orage d'été éclate dans mon cerveau. Je me précipite et cogne la tête, plusieurs fois, de toutes mes forces, des forces nouvelles... Il est allongé sur le sol de ciment. La minuterie vient de s'éteindre. Je sors une lampe d'une autre poche, la pose par terre, à hauteur de son pubis. D'une troisième poche, j'arrache mon petit couteau de cuisine préféré, affûté pour l'occasion. Dans ma tête, j'entends l'homme au couteau psalmodier. Et de nouveau, je suis un Dieu.

Le Don Lorenjy vit seul devant son clavier avec un verre et une pipe à portée de main. Il écrit des nouvelles, un ou deux romans, quelques chroniques pour Parchemins & Traverses, le tout faisant débat entre son PC et son imprimante. Il a été publié par Télérama et Ecrivainsenligne.com. Lorsqu'il est père de famille, publicitaire free-lance, skieur, grimpeur, escrimeur ou véliplanchiste, il ne s'appelle pas pareil. Mais c'est sa vie, après tout.

Dehors, le vent gifle la fenêtre de flocons rageurs. Si je n'avais pas fermé les volets avant la tempête, il y aurait déjà une congère jusqu'à mi-carreau. En regardant le reblochon sur la table, je me demande quel genre de vache mutante peut produire du lait par un temps pareil. Il faut être bien seul dans un chalet bien perdu pour laisser place à de telles interrogations.

– Bon alors, tu attaques ou tu me laisses couler ?

Je ne cherche même pas d'où vient cette voix : elle fuse du reblochon, droit entre mes esgourdes sans passer par la case tympan. Un soir de blizzard et avant même d'avoir bu, ça peut jeter un froid. D'autant que la voix crémeuse reprend, sur l'air du *Train sifflera trois fois* :

– Si moi aussi je m'abandoooooneeeee. Allez, la main sur l'Opinel et arrête-moi cette hémorragie.

C'est vrai, il commence à tellement s'abandonner sur l'assiette que c'en est indécent. J'envoie un doigt slurpeur écrémer la dégoulinade et la tirer comme un fil de fondue jusqu'à ma lippe goulue.

– Malpropre ! Un reblochon que l'on respecte ne se bouffe pas comme ça. A prendre seulement ce qui coule, tu vas laisser toute la croûte. Non : tu coupes propre, et tu enfournes sans trier. Dans le reblochon tout est bon !

Il a peut-être raison, mais franchement ce n'est pas le soir à me laisser dicter ma conduite par un fromage. Qui ne sait pas se tenir non plus, d'ailleurs, et s'avachit sans retenue. Je le lui dis, puisque nous avons décidé de nous passer de présentations, ajoutant qu'il pourrait faire un effort pour garder sa pâte molle sous ses jupes.

– Y a pas d'effort qui tienne ! Quand un coulant de grande classe comme moi est prêt à déguster, on ne discute plus : on savoure. D'ailleurs, t'as rien prévu pour accompagner ?

Je cherche un fond de rouge et un rogaton de pain ; faudra bien que ça fasse. De toute façon, ce n'est pas un temps à sortir faire des courses.

– Range-moi ça, malheureux ! Tu ne veux pas un gobelet et des couverts en plastique aussi ? Tsss, je vois qu'il va encore falloir faire l'éducation du vulgaire... Assieds-toi, et ouvre-les !

Je m'assieds gentiment, mais je lui explique qu'à cette heure-ci, on ne va pas faire de manières. On casse une graine, et au dodo en attendant la fin des bourrasques.

– C'est là que tu te trompes. Le reblochon bien pris, c'est une philosophie de la vie en toutes circonstances. Lèche ton doigt, celui de tout à l'heure !

Je m'exécute, retrouvant cette douceur

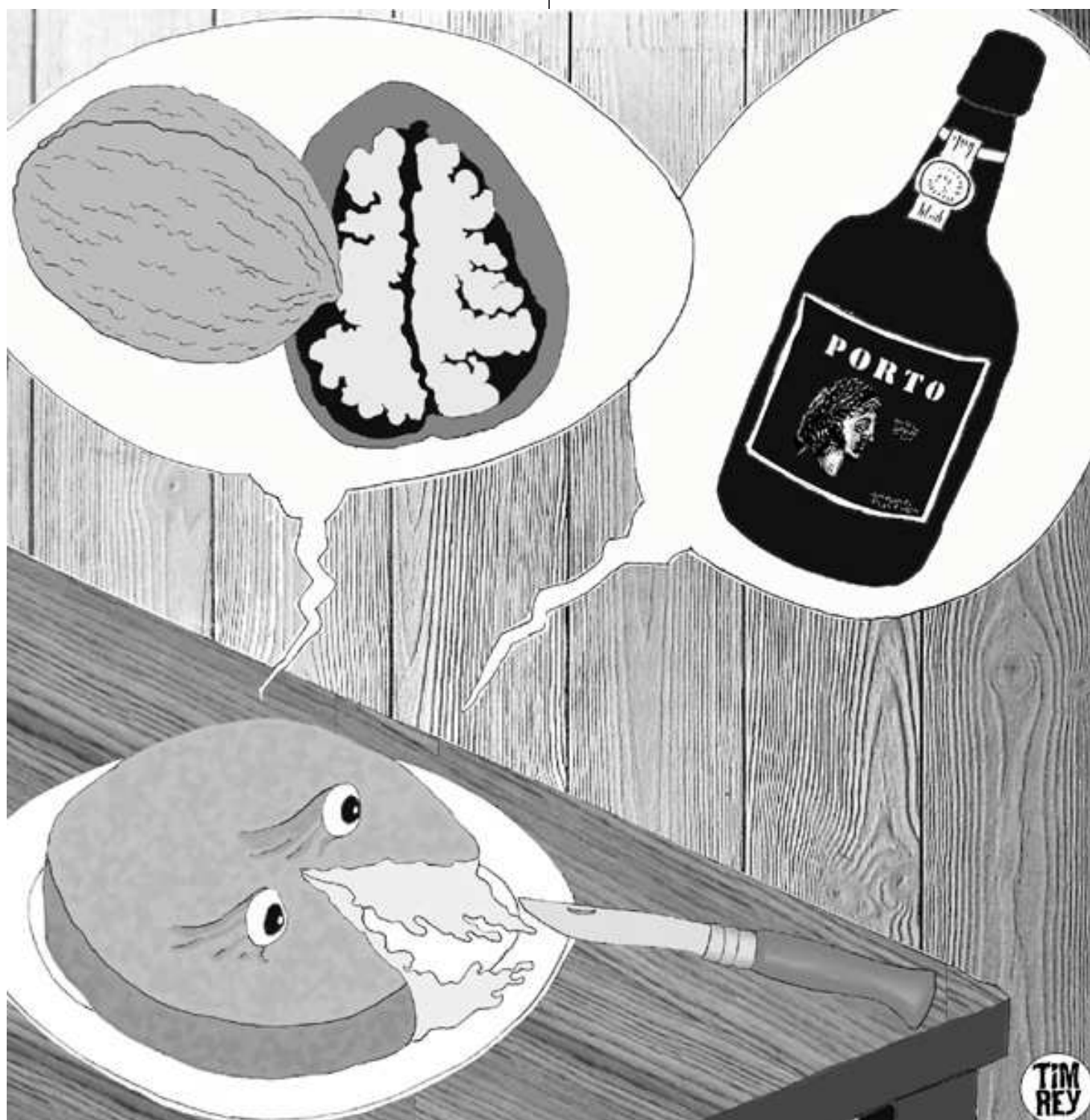
de fromage encore incrustée sous l'avancée de l'ongle.

– Tu sens dans le fondant la présence discrète d'un acidulé qui te plaisante la langue ? C'est ça, le reblochon : l'harmonie des contraires, l'alliance naturelle de tout ce qui se fuit mais doit cohabiter. C'est un prince en habits de tous les jours, tout rond, tout simple, presque sans couleur. Alors il lui faut du grenu, du

chantourné, de l'expressif à ses côtés. Pour la beauté du mariage, tu vois ?

Je vois, mais je n'ai pas ! Il commence à me courir avec ses remarques à la croque-moi le pendant. J'ai la dalle et c'est tout.

– T'as bien une noix ? Voire deux ? La noix, c'est l'anti-rebloch'. Toute creusée, travaillée dehors comme dedans, à mi-chemin entre la découpe des côtes bretonnes et le cerveau du schizophrène. La



TIM
REY

noix, c'est le croquant sous la coquille, le bonheur après la chute, la meilleure amie de la gaule. Casse une noix et plante-la-moi dans la pâte : tu verras le tour que prend la vie quand on y met un peu de talent.

Il pourrait bien avoir raison, et puis des noix j'en ai. Mais après c'est bon, on passe à autre chose...

– Et ton rouquinos, là, tu peux le garder pour assaisonner la salade ! Je veux du charnu, moi qui m'étale à la simple idée de la pesanteur, du présent en bouche pour allonger ma finale déboisée. Le Porto des grands soirs, celui que tu gardes pour séduire la blonde sur la peau de bête au coin du feu. Fais-en meilleur usage : sois généreux avec toi-même.

Je tente, je teste. La noix s'imprime en douceur dans le flottant de fromage, à peine en concurrence sur ma langue avec une raideur passagère de la croûte. J'en croque, et les tanins viennent faire chanter les chaumes qui s'expriment d'habitude trop discrètement dans la reprise de force du reblochon. Ainsi fouetté, il me remonte tous ses arômes qu'il est temps de marier : les coquins ont de la sève. La lampée de Porto a mis sa robe des plus beaux jours, et c'est l'explosion des papilles. Ça tangue et ça tintinnabule à m'en décrocher la lurette, mais l'équilibre est là. J'avale

ma vie en une bouchée, avec tout ce qu'elle a de tendre, de chahuté, et d'envie d'en reprendre. Alors je me ressers.

Et le temps passe, mais pas la tempête. Je crois qu'il va falloir en garder pour demain. Allez, l'ami rebloch', retourne au frais pour bien passer la nuit.

– Attends, on n'a pas fini notre discussion. J'ai encore des révélations, tu ne sais pas ce que tu perds... Sauvage ! A l'assassin ! Un fromage dans le frigo, c'est le génocide en intention. Si tu as peur de me voir mal tourner, tu n'as qu'à m'achever. Quand on a commencé de trancher la croûte, il faut la finir...

Tant pis, je dois savoir être ferme sur mes convictions. Sa place est entre le Gruyère et le Roquefort. Je l'enferme, sans tenir compte de ses cris persistants. A travers la porte émaillée blanc, je l'entends même rameuter ses collègues pour entamer une manif dans le bac à légumes. Si les odeurs sont contenues, les décibels passent. Il faudra que je trouve une solution avant que les carrés de poisson pané se mettent à gueuler aussi.

J'imagine déjà la tête du vendeur chez Darty, quand je vais lui demander un frigo bien insonorisé de l'intérieur. On se fait des réputations de serial killer pour moins que ça.

Véronique Colonna a passé un bac L. et un D.E.U.G. de lettres modernes sur Toulouse, tout en s'adonnant au jeu de rôle et à l'animation. Aujourd'hui, à vingt-quatre ans, elle attend son troisième enfant et étudie les plantes, tout en souhaitant trouver un poste de correctrice. Fantaisie et fantastique l'ont toujours fait vibrer : la Grande Anthologie du Fantastique, et des choses plus modernes comme Pratchett ou le monde de Troyes – vive les trolls ! L'illustration est d'Audrey Isbled.

C'était une petite bonne femme, toute mignonne, rondelette, souriante, qui portait souvent un chapeau couleur chocolat. Elle aimait les tailleurs sobres bruns et crème, et nouait très simplement ses cheveux aux tons blé sur sa nuque.

Elle n'avait rien d'extraordinaire, si ce n'était un engouement passionnel pour la nourriture. Elle adorait manger, mais savait se retenir juste ce qu'il faut pour apprécier les aliments comme il se doit. Elle révérait le salé comme le sucré, le frais autant que le fumant, les choses simples aussi bien qu'élaborées. La cuisine était un art à part entière à ses yeux – et à ses papilles ! La vie était un festin auquel elle avait eu l'honneur d'être conviée. Tout allait pour le mieux, dans le plus généreux des mondes.

Seulement, voilà : elle mourut. Oh, rien d'extravagant, rien d'horrible ni de sanglant. C'était, comme on dit, son heure, tout simplement.

Elle ne manqua à personne. Ses parents ne s'étaient jamais guère attachés à elle, pourtant fille unique. Elle était passée inaperçue aux yeux des hommes que ses qualités auraient pu séduire, ou n'en avait pas eu le temps. Ses collègues de bureau lui avaient tout au plus témoigné du respect pour son travail. Son chat se débrouilla très bien tout seul – bien sûr, les chats savent se débrouiller tout seuls.

Pas de drame.

Ou plutôt, si.

Jocelyne dut faire face à une dure réalité : les fantômes ne mangent pas.

Cette révélation la cloua sur place. Elle était condamnée à errer sans fin parmi ses semblables sans jamais éprouver la satisfaction qu'EUX éprouvaient chaque jour.

Une longue errance s'ensuivit effectivement. Obsédée par son manque, Jocelyne suivait, âme en peine, chaque passant mangeant une viennoiserie, une barquette de frites, buvant un jus de fruits, se rendant au restaurant...

Les restaurants !

Un supplice. Un calvaire. Quel désespoir que de voir des gens, ô combien de gens ! s'asseoir, se décider en sirotant un cocktail, picorant négligemment de petits canapés, se disputant, s'embrassant, et finalement se délectant d'une myriade de mets, dans des myriades de restaurants, chaque jour.

Jocelyne commençait à s'accrocher à la satisfaction des autres. Elle en était vaguement consciente, et supposa même un jour que les accroc du sexe, après leur mort, espionnaient les ébats des vivants, hantés eux aussi par leur passion. Elle passait sa non-vie à observer béatement les gourmets sillonnant les meilleurs établissements gastronomiques. Sa spécialité était l'observation des gros gourmands.

De ceux que leur goût perdait, et qui s'enfonçaient inéluctablement dans la tombe que leurs dents creusaient, s'enlisant dans les marasmes de leur vice.

Des années passèrent ainsi – elle avait perdu la notion du temps – quand, un jour, elle eut une révélation terrible. Elle sut où était sa place. Devinez-vous ?

Le paradis de Jocelyne... L'endroit où les mangeurs oublient les règles et les tabous, le pays de la liberté alimentaire, de l'orgie stomacale ! Les Etats-Unis.

Là-bas, la satisfaction de son vice était totale ; les gens mangeaient, jour et nuit, se gavaient. Ses yeux devenaient torves, sa langue pendait tandis qu'elle fixait les dévoreurs. Sa raison déjà bien endommagée se perdait dans cette observation compulsive. Son esprit n'était pas seul à s'évaporer : sa substance s'étiolait. Son plasma pâlisait, son être s'effaçait. Et elle s'en rendit compte.

Ce jour-là, elle cria. Hurla. Jura qu'elle n'avait rien fait pour mériter ce sort si injuste, qu'il valait aussi bien être en Enfer que subir cette torture...

C'est à ce moment-là que l'être qui couvait Jocelyne de son œil depuis longtemps déjà apparut, dissimulant sa jubilation.

Il lui fit face d'un air compatissant. Jocelyne n'avait jamais vu des yeux aussi noirs que ceux-ci, sans reflet. Elle devait avoir l'air bête, avec ses cheveux ébouriffés. Il se baissa souplement et en un éclair ramassa sa barrette. Il la lui tendit avec un sourire désarmant. Puis, il lui prit le bras. Il avait l'air bien nourri. Il n'était pas fait de plasma.

« Je sais ce que tu désires. »

Il parlait sa langue ! Il la fit asseoir à la terrasse d'un restaurant. Curieux, il n'y

avait pas d'établissement ici au souvenir de Jocelyne. Regardant autour d'elle, elle constata qu'ils étaient à présent assis à l'intérieur d'un luxueux restaurant européen, sur de beaux et moelleux fauteuils rouges. Et, à en juger d'après l'affairement du personnel, l'heure du service approchait à grands pas, comme un ogre qui allait la dévorer, elle...

« Somptueux, n'est-ce pas ? »

Il souriait largement, presque... presque moqueur.

Jocelyne n'avait pas peur. Son errance avait irrévocablement opéré des coupes sombres dans son esprit. Et elle devenait fébrile devant l'imminence de l'arrivée des clients. Il se renversa sur son siège, l'air rieur, un cure-dents jouant sur ses lèvres.

Un couple arriva. Guindé. Fourrure. Un verre allait les dégeler. Quand ils passèrent commande, Jocelyne manqua de défaillir. Ce qui avait l'air de beaucoup amuser le « jeune homme ». Le couple endimanché roucoula, puis fut servi. Et la transe reprit Jocelyne, qui observa les dîneurs avec de grands yeux caves, tête penchée, bouche ouverte.

Le jeune homme éclata de rire. Un rire puissant, animal, brutal, résonnant. Un rire glaçant. Jocelyne fut tirée de son apathie.

Le jeune homme se pencha vers elle et lui murmura à l'oreille, sur fond de musique douce : « Si tu trouvais un bon génie qui puisse exaucer ton vœu le plus cher, que lui demanderais-tu ? »

Il se recula, puis planta ses yeux noirs dans les siens. La tête de Jocelyne tournait, tournait, comme sous l'effet de l'alcool, mais elle n'arrivait pas à détourner le regard. Elle se prit à sourire, puis regarda les clients, plus nombreux à présent,

siroter leurs rafraîchissements et déguster leurs amuse-bouches.

Le jeune homme eut un rire, puis dit d'un ton jovial : « Les génies ne rendent pas la vie, bien sûr ! ». Il retrouva son sérieux, avant d'ajouter : « Ou bien pas longtemps. »

Ce fut comme un coup de fouet pour Jocelyne. Ses mâchoires s'ouvrirent toutes seules : « Je... je donnerais n'importe quoi pour manger. » Elle planta à son tour son regard dans celui de l'homme : « Ne serait-ce que pour un seul jour de vie où je pourrais boire et manger ! »

Son ton était exalté ; elle s'en rendit compte, puis se racla la gorge. Son interlocuteur semblait aux anges.

« Je suis ravi, Jocelyne, ravi que tu m'aies dit ça. » Il fronça les sourcils : « Mais... c'est si cher. »

Un silence s'installa, entrecoupé par des brisures de voix, de musique, et des entrechoquements de couverts.

« Tu connais bien le prix, j'en suis sûr. Tu n'as plus que ça à offrir : ton âme. Une si pauvre chose... Eh bien, il existe un acheteur, et j'en suis le représentant. »

Il souriait de toutes ses dents. Jocelyne se maudit de balbutier : « Je... Je... Je ne pense pas que... Enfin, le faut-il ? Le jeu en vaut-il la chandelle ? Je... »

Il avait l'air si compatissant. « Mais, Jocelyne, n'as-tu pas dit toi-même que l'enfer valait mieux que ton calvaire ? »

Jocelyne était profondément troublée, malgré sa conscience altérée. Elle essayait d'éviter le regard de l'« homme » mais, où qu'elle pose les yeux, elle voyait des bouches rire et se régaler. Elle déglutit.

« Je... Je crois que, si je refuse, je m'effacerais. » Elle dévisagea le jeune homme, puis l'interrogea : « C'est bien ça ? On

s'évapore, on cesse peu à peu d'exister, n'est-ce pas ?

– Qui sait ? »

Il croisa les doigts sur la table, et reprit : « Qui sait ce qui attend les morts ailleurs ? Peut-être est-ce pire ensuite. Si l'on se disperse, en est-on éternellement conscient et en souffrance ? Sans avoir jamais revécu une dernière fois. Cette dernière fois où l'on sait vraiment apprécier d'être en vie, ce qui rend la fin plus douce... »

Jocelyne pleurait. Elle se leva, et s'éclaircit la gorge. « J'ai... j'ai vu si peu d'autres morts... Ils m'ont fui et je les ai fuis. Où sont les autres ?

– Ils ont fait leur choix. »

L'homme prit le bras de Jocelyne et ils sortirent. La nuit semblait calme et l'air frais. Le ciel était sans nuages. Tout en marchant, l'homme parla doucement à Jocelyne qui, inexplicablement, se sentait bien. « Avant de songer à décider quoi que ce soit, je dois t'expliquer les termes du contrat. » Sa voix douce berçait leur marche. « Un dernier jour de vie, du lever au coucher du soleil, te sera accordé en échange de ton âme. Lorsque nous aurons scellé ce pacte, tu pourras choisir n'importe quel jour de ton éternité pour revivre. Pour peu que tu ne te soies pas étioyée avant.

« Comprendons-nous : tu signes ce pacte, et je disparaîs. Jusqu'au jour où tu souhaiteras revivre, et, au coucher de soleil de ce jour, nous nous reverrons. » Il sourit. Ils s'étaient arrêtés de marcher. « Même si tu signes, c'est toi qui décides de ton sort. »

Il sortit de nulle part une feuille de papier, une plume, et les tendit à Jocelyne. Dessus y étaient inscrits, à peu de choses près, les mots que l'homme avait pronon-

cés. Elle se mordit la lèvre, et signa.

La feuille disparut, et l'homme aussi, dans un sourire.



Dès la disparition de ce... « Lui », Jocelyne déambula sans fin, réfléchissant, cédant parfois à l'hystérie. Puis, un jour, elle se décida.

Ce n'était pas une décision légère. Si elle surgissait de nulle part en mendiant un quignon de pain, tout serait gâché.

Non, elle élaborait un plan.

Elle passa un temps fou à guetter les plus riches et les plus malades de nourriture des clients de restaurants chics. Elle chercha, chercha et en trouva, qui ne faisaient pas l'affaire. Au bout de plusieurs années, elle rencontra Fabio.

Un merveilleux et corpulent quadragénaire, dont les seuls plaisirs dans la vie étaient d'extorquer des fonds aux autres, et... manger. Plus important : manger seul. Jocelyne le fila, partagea secrètement sa vie, et ses gargantuesques repas. Mais elle ne cédait pas à l'abrutissement, non : elle avait un but. Elle attendait une opportunité spéciale, qui finit par s'annoncer.

A l'occasion de son anniversaire, le misanthrope Fabio commanda à l'avance un repas – non ! un festin, le festin de l'égoïsme. Il avait sollicité les services d'un chef excellent et hors de prix, afin de se faire livrer un buffet délicieux dans ses appartements – pour lui seul. Il paierait pour que les mets soient impeccablement présentés, puis qu'on le laisse seul.

Jocelyne choisit donc, pour revivre, le jour de l'anniversaire de Fabio.

Elle connaissait les parties de la demeure que le très routinier individu

visitait le moins. Elle connaissait ses habitudes, ses goûts, s'en était imprégnée avec délectation en songeant au profit qu'elle pourrait en tirer.

A la veille de son dernier jour, Jocelyne se tapit dans le dressing délaissé de la chambre d'ami, délaissée. Et elle attendit. Elle attendit, fébrile, toute la nuit.

Puis, le miracle se produisit.

A la lueur des premiers rayons de soleil filtrant sous la porte, Jocelyne vit ses doigts reprendre leur opacité, ses chairs s'enfler de vie, ses veines recommencer à véhiculer son sang...

Elle étouffa une exclamation. Elle avait envie de sortir, de courir, de respirer l'air frais et, par-dessus tout, elle avait horriblement faim. Mais – quelle froideur aurait-on vue dans ses yeux ! – il fallait attendre. Il le fallait. Encore.

Les heures semblaient interminables quand, enfin, elle entendit sonner le grotesque carillon. De là où elle se trouvait lui parvint alors un grouillement de bruits variés : le buffet se préparait. Elle imaginait Fabio, le visage rayonnant, les mains fébriles, supervisant la présentation de sa commande. Enfin, tout se tut ? C'est à ce moment que Jocelyne ouvrit la porte, qui couina. Tiens ! Elle sortit sans bruit de la chambre, et longea le sombre couloir. Elle savait parfaitement où était Fabio, et elle savait parfaitement quoi faire. Elle se rendit tranquillement dans l'irréprochable cuisine, y prit un bon couteau à viande, et alla se placer sans bruit sous la table chargée d'alléchantes victuailles.

Comme elle l'escomptait, Fabio prit son temps. Sorti de la salle de bains, il se dirigea vers la salle à manger et programma une sélection de disques. Les notes de

musique semblèrent danser dans la pièce. Puis, Fabio tira les lourds rideaux verts, tamisa les lumières et alluma des chandelles.

Jocelyne comprenait. Ce repas devait être intemporel. Cet homme était un artiste. C'était presque une honte de le supplanter.

Pourtant, au milieu des notes virevoltantes de Carmina Burana, Jocelyne se leva, s'approcha de Fabio à pas feutrés mais décidés, et lui planta le couteau dans le dos. Il s'effondra en percutant le mur, brisant et entraînant le portrait de famille encadré qu'il observait. Il émit un borborisme étouffé, puis se tut.

Jocelyne sautillait ; sur le rythme de la musique, elle alla chercher une belle nappe et en recouvrit l'imposante carcasse.

Elle passa dans la salle de bains et s'offrit le luxe de profiter de la baignoire, du savon, des serviettes moelleuses et des cosmétiques du soigné défunt. Elle se régala. Ensuite, elle se rendit à la salle à manger et contempla l'objet de sa convoitise.

C'était magnifique. Une nappe blanche immaculée servait d'écrin aux mets délicats. Tout y semblait disposé à sa juste place, dans une vaisselle étincelante. Deux longs vases en cristal contenant de sombres roses rouges veillaient sur l'ensemble, comme une déclaration d'amour au buffet.

Lentement, Jocelyne se servit un verre de vin, puis se délecta de bouchées salées aux épices, de charcuteries serties de fruits, d'entrées exotiques, de marinades aux aromates, et se déchaîna. Elle engloutit les exquis préparations, les savourant toutes, jusqu'au grands fromages et aux

pâtisseries fines.

Le jour touchait à sa fin lorsque Jocelyne s'écroula sur le délicieux sofa. Elle avait tout trouvé divin, et ses traits reflétaient la plus extatique félicité.

Soudain, sans crier gare, le sofa se déroba sous elle, ainsi que le sol ! Elle chutait, traversant les étages, dallages, béton, lustres, gens, meubles, pièce par pièce, traversant le sous-sol, puis la terre qui l'étouffait, dure, froide, sans lumière, elle gelait, elle sombrait, interminablement.

Elle ouvrit les yeux. Il était là – Lui. Penché au-dessus d'elle. Involontairement, elle lui sourit. Les grands yeux noirs s'ourlèrent de mille nuances de rouge, de replis de peau difformes, et Il se transforma en une créature absurde et horrifiante, qui repartit de ce rire bien connu, guttural, animal, brutal, résonnant... démoniaque.

Au fur et à mesure que le démon se métamorphosait, les contours de ce qui entourait Jocelyne se précisaient. Une horde d'infâmes créatures au faciès et au corps improbables l'observait. Des bosses, des ergots, des méplats, des crevasses jalonnaient aléatoirement leur peau, dont les teintes allaient du rouge sang à un rose chair obscène.

Le démon de Jocelyne lui tendit galamment la main, et elle se releva, gourde. Les autres démons repartirent à leurs affaires, lesquelles étaient évidentes.

Le long des parois rougeoyantes de la caverne où elle se trouvait s'alignaient à perte de vue et jusque dans les moindres recoins des ustensiles de cuisine de toutes tailles, de gigantesques plans de travail – munis de sangles –, de colossales marmites, et cætera, et cætera... Et, tournant inlassablement les broches avec

délectation, farcissant les carcasses conscientes avec méticulosité, des démons.

Le suaire de la folie quitta brutalement Jocelyne. Elle prit conscience des dizaines, des centaines de corps vivants... Empalés, bouillis, partiellement hachés, dépecés, à demi dévorés. Des corps aux yeux exorbités dont suintait la souffrance. Et dont l'âme, peu à peu – au bout de combien d'éons ? – irait grossir les rangs de Satan.

Jocelyne avait complètement retrouvé la raison. Et elle hurla. Hurla, couvrant les

plaintes, les cris et les gémissements des suppliciés. Une poignée de démons la saisirent. Ils la déshabillèrent comme on décrotte une volaille. Puis ils se mirent aux fourneaux pour cuisiner leur viande fraîche...

Le rire bestial résonna aux oreilles de Jocelyne, duquel sortit une voix, un grondement jovial :

« Dis, tu savais que la gourmandise n'est pas un péché ?

« Mais le meurtre, si. »



Agnès Gros-laroche et Eric Rouzaut écrivent ensemble ou séparément des romans jeunesse et des nouvelles noires régulièrement édités en recueil collectifs et en revues, ou radiodiffusés. Vous pouvez les joindre à lesperluette@yahoo.fr. L'illustration est d'Hélène Samarco.

Depuis son retour de la guerre, le soir venu, invariablement, Henri chaussait des cuissardes et montait à Bois-Blanc. Là, dans un entrelacs de troncs étouffés par les ronces, il se frayait un chemin jusqu'à la fosse aux baveux : un trou large et profond que la nature n'avait jamais comblé et qui attirait les escargots aussi sûrement que la lumière séduit les éphémères. Par tous les temps, été comme hiver, les baveux gisaient là par centaines. En respectant l'almanach transmis par son grand-père, Henri en prélevait régulièrement un grand nombre afin d'en faire des conserves qu'il écoulait à prix d'or sur tous les marchés avoisinants.

Lorsque Colette, la veuve de l'instituteur, lui acheta pour la première fois une terrine sur le marché de Tusson, il ne sut que rougir, bégayer et se tromper en lui rendant la monnaie. Jusque-là, Henri n'avait guère eu d'accointances avec les jeunes filles du village, et celles-ci le lui rendaient bien. Il est vrai qu'avec ses manières rustiques et sa passion pour les escargots, il était plus souvent en butte aux moqueries et aux ricanements qu'aux tentatives de séduction.

Quelques temps plus tard, la jeune veuve vint à nouveau à sa rencontre. Le bocal consigné à la main, elle prit un air songeur en contemplant les nombreux pots en verre sur l'étal d'Henri. Elle jeta enfin son dévolu sur le velouté d'escargots aux orties et, tout en payant, deman-

da d'un air gourmand :

– Ne me dites pas que c'est vous qui faites tout ça ?

Après quelques secondes d'un silence hébété, Henri hocha vigoureusement la tête :

– Ce sont les recettes de mon grand-père, il m'en a laissé plus de cent !

Les yeux écarquillés, la jeune femme s'était exclamée, admirative :

– Mon Dieu, c'est incroyable !

Henri avait écarté les bras, comme pour s'excuser d'avoir reçu ce précieux legs.

– Des recettes de son invention ? questionna-t-elle encore avec curiosité.

– Pour certaines, oui, mais il en tenait la plus grande partie de ses aïeux. C'est une tradition familiale, en quelque sorte.

Ils avaient poursuivi cette conversation amicale encore quelque temps, puis Colette s'était éloignée, le visage éclairé d'un grand sourire. Henri n'en revenait pas de sa bonne fortune : la jeune femme lui avait donné rendez-vous pour le jeudi suivant, jour de marché !

Elle revint ainsi chaque semaine, désireuse de goûter les préparations qu'elle ne connaissait pas encore. Même s'il n'en disait rien, Henri s'étonnait qu'elle pût manger autant d'escargots sans en être écœurée. Sur le marché, elle passait de plus en plus de temps à ses côtés, y allant même de ses appréciations élogieuses auprès de clients indécis. Henri se sentait comblée par cette charmante compagnie.

Elle l'entretenait de tout et de rien, des livres qu'elle lisait, des modes qui passaient plus vite que le vent, et même des actualités. Il en vint petit à petit à l'admirer car elle ne se plaignait jamais de rien, alors qu'elle n'avait pour vivre qu'une modeste pension de veuve de guerre. Dans l'esprit simple du brave homme se forma peu à peu l'idée que Colette pouvait éprouver, comme lui-même, un sentiment que les rencontres du jeudi matin ne suffisaient plus à nourrir.

Il s'en convainquit d'autant plus facilement que, lorsqu'il l'invita un jour à déjeuner à la ferme, elle accepta tout naturellement. Et là, rien ne sembla la choquer : ni la poussière, ni les meubles bancals, ni le dénuement qui faisait le quotidien fruste d'Henri. Elle avoua même trouver quelque charme au cabanon odorant et envahi de toiles d'araignées qui tenait lieu de sanitaires. Il fallut peu de temps pour que leur relation prenne un tour de plus en plus amical et fasse bientôt place à un lien des plus tendres.

Ils célébrèrent très simplement leur mariage aux premiers jours de l'été 1949, et Colette emménagea dans la maisonnette sombre et isolée d'Henri. Celui-ci n'en revenait toujours pas de s'être ainsi attiré l'amour d'une aussi jolie femme, intelligente et cultivée de surcroît !

Henri choyait ses baveux comme s'ils étaient autant de nouveau-nés, et le regard curieux de sa jeune épouse le comblait. Il laissait les gastéropodes s'épanouir au fond de la fosse. Lorsqu'ils atteignaient le calibre désiré, les ramenait à la ferme. Il les entreposait dans de grandes caisses en bois closes par du grillage, et pendant deux semaines leur offrait à l'envi feuilles de laitue humides et herbe grasse. Ve-

naient ensuite trois jours de jeûne, après quoi Henri régalaient les escargots affamés de farine et de sucre en poudre sur lesquels ils se précipitaient. Les animaux ainsi gavés se mettaient à baver tant et plus et tapissaient la caisse d'excréments blanchâtres. Ce traitement appliqué avec une rigueur sans faille les rendait comestibles, et Henri n'avait plus qu'à les nettoyer à l'eau salée avant de les mettre à cuire et de les accommoder à sa façon.

C'est justement ce dernier point qui devint bientôt un objet de discorde au sein du jeune couple. Les conserves d'Henri jouissaient d'un succès tel qu'il lui fallait passer des heures toujours plus nombreuses aux fourneaux. Il avait même embauché un ouvrier agricole pour s'occuper de ses terres, qu'il négligeait par la force des choses. Colette souhaitait ardemment l'aider à cuisiner, mais il lui opposait un refus sans appel : ses recettes constituaient un secret de famille transmis de père en fils depuis des générations, et jamais aucune femme n'y avait mis les mains ni les yeux ! Elle eut beau le cajoler et le supplier à maintes reprises, rien n'y fit. Il enferma ses livres de recettes manuscrites dans un coffre dont lui seul avait la clé et au sujet duquel il lui dit un jour solennellement : « Ce sera pour notre fils, plus tard... »

Alors qu'ils étaient mariés depuis quelques mois, une berline noire vint se garer devant la ferme. Deux hommes en costume en descendirent. Ils traversèrent précautionneusement la cour, levant haut les jambes pour tenter d'éviter les ornières boueuses et les fientes de poules. Main tendue, sourire aux lèvres, ils se présentèrent au couple : ils étaient les dirigeants de la conserverie Claverie et Frères, l'une

des plus grosses entreprises de Charente. Colette se mit aussitôt en frais, balaya d'un discret revers de mains les quelques miettes restées sur la table, et prépara un café, invitant les deux hommes à s'asseoir. Henri resta debout, les bras fermement croisés sur le torse, muet. Sans se départir de leur mine joviale, Claverie et Claverie félicitèrent longuement Henri pour la qualité de son travail, la variété et la succulence de ses recettes. Puis, avec force détails, ils lui exposèrent leur propre réussite : une industrialisation à la pointe du progrès, des ventes nationales, un chiffre d'affaires en hausse constante. Colette ponctuait leur énumération de petits hochements de tête appréciateurs, tandis que son mari restait silencieux, le visage fermé.

Sans se décourager, d'un air gourmand, les deux hommes en vinrent enfin à leur proposition : ils souhaitaient acquérir les recettes d'Henri ! Pour donner plus de poids à ces quelques mots, ils ouvrirent grand une mallette garnie de billets. Colette frémit et ne put retenir un soupir, tandis que le plus vieux des deux frères, sûr de lui, précisait sobrement : « Trois cent mille francs ! ». Avec une vivacité que sa femme ne lui connaissait pas, Henri se saisit du tout, sortit de la maison, traversa la cour et, ouvrant la portière de la berline, y déversa l'argent sans plus de précautions. Aux frères Claverie, il se contenta de dire : « Foutez-moi le camp d'ici », d'un ton suffisamment convaincant pour que les deux hommes ne demandent par leur reste et s'engouffrent dans la voiture. Il rentra en claquant la porte, maugréant : « Je me demande bien qui a pu leur parler de moi ! Une bande de voleurs ! Ca se croit tout permis ! »

Et tandis que Colette, très pâle, nettoyait en silence les tasses à café, il alla longuement farfouiller dans son coffre, comme pour se rassurer. Il vint ensuite s'enfoncer dans le fauteuil de son grand-père, la jambe droite agitée d'un tremblement nerveux qu'il ne pouvait réprimer. Au bout de quelques instants, n'y tenant plus, il lança : « Je m'en vais à la fosse, j'ai du travail. »

La jeune femme avait été d'autant plus émue par la scène qu'elle n'y était pas étrangère. C'est elle qui avait pris contact avec les industriels et suggéré les sommes : « Trois cent mille pour mon mari et trois cent mille pour moi. Une commission, en quelque sorte ». Elle avait ourdi son plan dès les premiers jours, sur le marché. La cuisine d'Henri était exceptionnelle, il avait de l'or au bout des doigts et la fortune à portée de mains pour peu qu'elle s'en mêle. Cette perspective l'avait conduite à bien des sacrifices, à commencer par un mariage avec ce cul-terreux sans manière. Et voilà qu'Henri, comme d'habitude, s'était comporté avec la dernière grossièreté ! Elle avait tout supporté jusque-là : ses mains calleuses, son manque d'instruction, son hygiène douteuse. Mais ça, non ! Au comble de la frustration et de la nervosité, elle se mit à faire les cent pas, passant et repassant devant le coffre sans y prêter attention jusqu'au moment où un éclat de lumière attira son regard.

Intriguée, elle s'approcha vivement : Henri, dans sa confusion, avait laissé la clé sur le coffre ! Le cœur battant à tout rompre, elle avança la main et ouvrit la lourde porte : devant elle reposaient trois carnets sur la tranche desquels elle put lire « Potages et Entrées », « Terrines », « Plats



régionaux ». Fascinée, les mains tremblantes, elle attrapa le premier et le feuilleta. Les recettes étaient là qui couraient sur des pages et des pages, tracées par une main soigneuse. A genoux, les mains moites, elle entreprit de recopier fiévreusement le tout sur des cahiers, jetant d'incessants coups d'œil à la porte. Puis, de crainte de ne pouvoir se relire, elle s'appliqua de plus en plus, se concentrant sur la tâche, oublieuse des heures qui défilaient.

Toute à sa besogne, elle ne vit pas la silhouette d'Henri s'encadrer dans la porte, et poussa un hurlement de terreur lorsqu'il posa une main rude sur son épaule.



Lorsqu'il eut terminé, il reprit d'un pas égal la direction de Bois Blanc, poussant une brouette recouverte de branchages.

Une fois arrivé, dans un dernier effort, il fit basculer son chargement : le corps

plongea dans la fosse et toucha lourdement le sol dans un bruit mat. Il s'agenouilla en soupirant et l'éclaira avec sa lampe de poche. Qui avait dit que la mort effaçait toute expression du visage ? Les traits du cadavre étaient figés dans un rictus d'effroi, ses yeux exorbités semblaient le fixer haineusement, et sa peau livide et tachée de terre évoquait la chair d'un fruit blet. Les mains posées sur les reins, il se redressa, satisfait. De ses deux bras il encercla le tonneau rempli de

baveux et, en soufflant, le rapprocha du bord. Il y avait là plusieurs centaines d'escargots endormis, cela suffirait amplement à remplir la fosse et recouvrir le corps de Colette. L'acidité de la bave accélérerait la décomposition du corps. C'était une recette éprouvée, son père avait procédé ainsi avec sa mère trente ans plus tôt.

Une tradition familiale, en quelque sorte !

LE GUIDE DU SPACE-ROUTARD (1)

VINCENT CORLAIX

Amoureux des mots avant de l'être des images, Vincent Corlaix se destinait à une carrière littéraire (prof, traducteur), avant d'embrasser l'image numérique qui est son actuel gagne-pain. Amateur de science-fiction et de fantasy depuis tout petit grâce aux classiques du genre (Tolkien, Clarke, Barjavel), il a très vite tenté d'imiter les maîtres pour à mon tour explorer ses propres univers. Il a publié Végétarien dans M&M n°8, Mauvais deal dans Est-ce F ?, et Corpus inimici sortira en 2008 aux éditions Agemnios. Pour le reste, on le sait bien : « Ce qui est secret n'existe pas... »

Aeternum-1 (secteur B4/Ω5/33,1). Etage 117 est du Mallworld Odisseas. Σ-com : aeternumΣodisseas.33. Restaurant cryogénique. Le client choisit la durée de son repas en mois (snack) ou années (menu, à la carte ou sans limite de durée). Une fois en stase, sa commande est diffusée à un rythme très lent lui permettant d'en goûter les saveurs en prenant son temps. Accueil agréable et feutré, faisant néanmoins un peu trop penser à un salon funéraire. Compatible multi-entités, pas de seconde virtualité. Réservation obligatoire et très difficile, les places ne se libérant pas souvent (réduction possible au salon cryogénique du même niveau pour ceux qui veulent attendre leur place en stase). Compter un abonnement de 150 globes par mois ou 2000 à l'année (caution universelle obligatoire).

Le à-ta-place (Secteur G42/Γ3/02,7).

Sous-niveau 33 de la colonie LV-427 ; Σ-com : ataplaceΣlv427.wu. Restaurant inversé, c'est plus une attraction touristique qu'un véritable restaurant gastronomique. Le A-ta-Place propose à ses visiteurs de prendre la place du plat. Au choix : être picoré par un génopoulet d'Aldebaraan, bouilli et digéré par les polyméduses d'Alfa-Iota, mijoté en sauce pour les mutamoutons polyglotes d'Acqualigny (plat collectif, à commander 29 heures à l'avance). Accueil chaleureux et familial, compatible humanoïde seulement. Pas de seconde virtualité. Il y a toujours de la place et peu d'attente. Compter entre 30 et 120 globes, mais le patron accepte aussi les devises dissidentes (Newtons, paléo-euros, \$42...).

Né en 1929, Philippe Curval œuvre principalement comme romancier et nouvelliste de science-fiction, mais est également journaliste et critique (il anime la rubrique SF du Magazine Littéraire). Si vous voulez en savoir plus, nous vous recommandons en particulier la lecture de la passionnante interview publiée dans le numéro 31 de la revue Bifrost, en 2003, interview suivie d'une bibliographie exhaustive.

A peine entré dans le fastoire à l'odeur reconnaissable d'oignon flapi et de résidu d'eau de vaisselle, Gérard ressentit un début de démangeaison autour des ailes du nez. Attention, allergie ! Sa peau allait se couvrir instantanément de rougeurs s'il avait le malheur d'y porter la main. Urticaire minuscule qui s'étendrait en galaxie de vésicules turgescentes et bientôt crèveraient, dégorgeant d'un liquide acide, porteur à son tour d'une irritation qui se communiquerait à l'ensemble de son visage telle une attaque de pellagre.

– Ma chère Jeannie, vous venez d'avalier le cent millionième humbug vendu depuis l'ouverture de notre succursale. Je suis content de vous offrir aujourd'hui cette broche symbolique en plastoche, elle récompense votre solide goût pour la seule vraie bouffe !

La fille qui recevait le prix symbolique en forme de humbug avait également le visage et les joues en forme de petits pains ronds, au sésame à cause des taches de rousseur. Elle pesait ses quatre vingt dix kilos toute nue. Bien que Gérard n'eut jamais imaginé la déshabiller, à cause des plis gras qu'il distinguait sous son combi rose transparent. Il s'approcha, braqua sa camérette sur le directeur du fastoire, qui embrassait goulûment la lauréate.

Au moment où le couple en pleine euphorie s'y attendait le moins, il attaqua

ferme :

– Dis-moi, Jeannie, tu ne manges jamais de viande ?

Elle arrondit ses lèvres en forme de oui, secouant simultanément la tête en signe de dénégation.

– Si vous êtes venu faire de la pub intégriste pour la Pichouz Co, c'est pas bien malin. Tout le monde, même les flics qui ne sont pas appointés par les services de répression. Humbug, est au courant de votre système de provoq.

Il désignait les vidéos de surveillance. Gérard avait l'habitude d'être fliqué. On ne travaille pas impunément à *REVOLT* sans se faire épingler au tribunal pour propagation illégale de fausses informations, ou tabasser de temps en temps par un inspecteur culinaire à qui la main démange.

Maintenant, Jeannie avait ses gros yeux tout mouillés. Sensible la petite ? Non, chez elle, ces larmes correspondaient à un afflux hormonal. Elle salivait des paupières. « Pas des paupiettes », murmura-t-il en lui même. Coup de bourdon: Gérard avait les cinquante. Il refusa de céder à la nostalgie des vieux gastros classiques dont la race était plus en voie de disparition que les dinosaures ne l'avaient été en leur temps.

– Alors, tu es sûre, pas la moindre petite envie de...

Deux pseudo-Turcs aux joues bleues rasées de frais encadraient maintenant le journaliste, prêts à l'éjecter s'il poursuivait. La fille ne fit rien pour le sauver du gong. Elle hurla de sa voix de poulette en chaleur :

– Vous êtes dégueulasse ou quoi ? Moi je suis une vraie protéinée marine, fidèle à POPA, j'ai jamais avalé la plus petite bouchée de barbaque !

Elle accompagna cette vitupération d'une grimace d'écœurement à dégoûter un gréviste de la faim.

Gérald sortit de sa poche un sachet de consommation qu'il déchira, tira sur la languette qui se déroula autour de la gaine thermique du pain rond, ouvrit le humbug et versa dessus quelques gouttes de test. Le hachis vira au rouge sang.

– Qu'est-ce que vous pensez de ça ? Je viens de l'acheter dans ce fastoire il n'y a pas dix minutes.

– Si je mettais de la viande dans mes humbugs, ça se saurait. La commission aux algues marines ne fait pas de cadeau, foi de converti. Allez, sortez-moi ce dingue !

– Ecoutez, Schmelz, si vous croyez que c'est un coup de la concurrence, vous êtes en plein dans l'erreur. Je suis videaste, pas commis par la concurrence. Pensez-vous que ça ferait bon effet de passer mon « éviction » dans l'édition de midi ? Titre : « La fête au humbug tourne mal, le directeur fourguait de la bidoche ». Moi aussi, je suis relié directement au journal.

– Vous travaillez pour qui ?

– *REVOLT*

Le sourire de Schmelz se coinça.

– Depuis quand ce torchon s'intéresse à la Humbug ?

– Vous n'avez jamais entendu parler de

la filière carnée clandestine. J'enquête depuis des mois pour savoir qui remplace les steaks aux protéines par des déchets animaux dans la plupart des fastoires de votre chaîne.

– C'est la Pichouz Co, je parie qu'ils en mettent à nouveau dans leurs merguez.

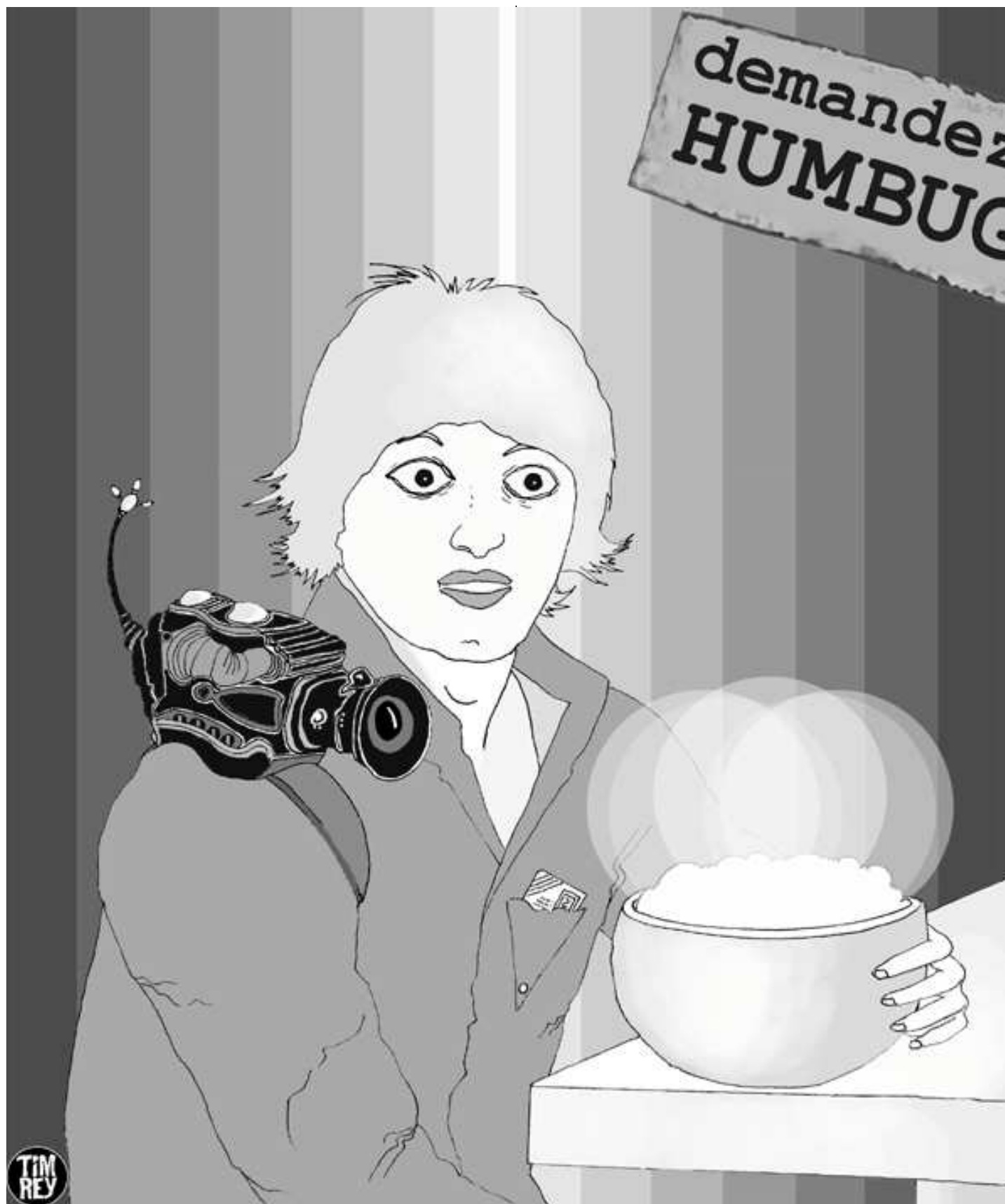
– N'insistez pas de ce côté. Vous savez qu'ils sont encore plus intégristes que vous. Même POPA n'a pas osé leur refuser son turbi et borbi.

Schmelz se tourna vers un jeune homme dont les cheveux frisaient sous la pommade. La peau blanche des Berbères des hautes plaines.

– Continue la fête sans moi, Kosaila. Vous, le journaliste, suivez-moi.

Gérald lui emboîta le pas vers les cuisines. Nickel, comme toujours. Ils s'assirent face à face autour du bureau central où s'empilaient les sachets de distribution gratuite prévus pour la fête du cent millionième humbug. Derrière Gérald, des gicleurs de lait concentré déroulaient leurs tortillons sur des fraises congelées, tassées automatiquement dans les godets Quasi, qui défilaient sur un ruban de rêve. En s'écrasant sur les parois transparentes, les fruits y déposaient leurs baisers pulpeux.

« Ici, on ne mange que des idées », telle aurait pu être la devise des Humbug, des Pichouz Co, comme de tous les petits concurrents qui s'efforçaient de renverser les deux sacro-saints antagonistes monopoles de la bouffe. Pas un atome de naturel n'entrait dans la composition de la nourriture qu'ils servaient, rien que de la chimie de synthèse où des produits obtenus à partir des molécules organiques. Ainsi toutes les fantaisies de couleurs et de goût semblaient permises pour attiser



l'appétence.

– Pourquoi choisir ma boîte ?

– Parce que c'est le premier endroit où je découvre une preuve tangible de la *meat connection*, c'est un scoop.

Schmelz se frotta longuement les

paumes l'une contre l'autre, comme pour les réanimer. Grosses lunules blêmes à la racine des ongles. Il étendit sa main droite, la tourna recto-verso pour examiner scrupuleusement sa propreté : elle tremblait imperceptiblement.

– Je vous refile un tuyau si vous baissez cette camerette.

– C'est ma safety. J'attends vos explications.

– Coupez seulement le son, ça me suffira.

– Les télélecteurs vous décrypteront sans mal.

– Pas si je parle en mangeant.

Il ôta la gaine sanitaire d'un sandbug au pâté lentille-pistache, dont il avala une énorme bouchée. Gérald lui fit signe qu'il consentait.

– Ce que je vous propose, c'est un marché d'homme à homme, sans que la foi s'en mêle. Donnez-moi une carte à mémoire blanchie et je file en Australie.

– Ah ! le mythe de la daube au kangourou est solidement enraciné dans la conscience européenne ! Cher, très cher, et dangereux. Ça dépend du poids de l'information.

– Vous voulez un échantillon : je sais que les humbugs truqués sont destinés à créer une accoutumance.

– Pas nouveau. La viande est condamnée depuis longtemps comme une drogue dure.

– J'ai des preuves plus sérieuses. Tenez, certains de mes clients ont trouvé des photos d'abattoir dans leurs sachets de consommation.

– Faites voir.

– Je traite d'abord.

– Il faut que je vous emmène à *REVOLT*.

Kosaila entra avec les deux pseudo-immigrés. Ils n'avaient plus l'air fébrile/saccadé des modèles initiaux, cauchemar pour des générations de chômeurs ; leurs membres ronds étaient montés sur des torsos girons, leurs gestes semblaient

souples ; quant aux organes sensoriels, audio, laser, sniffeur, tasseur, palpeur, ils étaient dissimulés sous la superpeaudouce. Ainsi conçus, ils n'avaient rien de commun avec les anciens « travailleurs de synthèse », comme les appelaient pudiquement ceux qui avaient procédé au grand nettoyage.

– Qu'est-ce qu'on fait, patron ? demanda l'employé. Les clients réclament.

– Je dois me blanchir en direct sur *REVOLT*. Allez-y, distribuez les humbugs et bourrez Jeannie jusqu'à ce qu'elle en éclate.

– Pas tout à fait d'accord, j'ai goûté la dernière livraison. Vrai, ce que dit ce type, le hachis, c'est bien de la barbaque.

– Et alors, vous êtes intégriste ? demanda Schmelz.

– Vous avez gagné ! J'ai aussi été chargé d'enquêter sur votre fastoire louche.

En plongeant sous le bureau, Gérald n'eut que le temps d'éviter la décharge de Chantilly dont Kosaila balaya l'espace. Schmelz, enduit d'une épaisse couche de mousse blanche, ne tarda pas à tituber. Puis à s'effondrer : il était mort. Le journaliste trempa son doigt dans l'émulsion de crème : elle sentait fort l'acide prussique. Relevant la tête, il affronta le regard fiévreux du Berbère. Ce n'était pas la première fois qu'il se servait de sa camerette comme un bouclier.

– A armes égales, on fait la paix.

– Pas la paix, l'armistice. Je vous connais, à *REVOLT*, vous êtes des partisans de la cuisine Michelin, vous défendez en secret les vieux gastros.

– La tradition n'est pas incompatible avec l'intégrisme, tant qu'on ne touche pas aux matières animales.

– Qui mange un œuf mange un bœuf.

La gastronomie n'est pas la consommation. Je vais vous descendre et mes serveurs nettoieront les restes.

Au détriment de son petit ventre en brioche, Gérald parvint à s'extraire de son réduit. La peur est la meilleure des gymnastiques. Quelques bulles suintaient encore de la bombe taille éléphant. Kosaila avait le doigt sur la gâchette, hésitant encore sur l'attitude à suivre.

– Si mes amis filent le document à la Humbug, les intégristes paieront des dommages et intérêts. Et cette affaire vous coûtera peut être des centaines de succursales dans les régions où l'implantation de la pichouz est bien fragile. J'ai déposé un morceau du test dans le copieur. Il est déjà à *REVOLT*. Sans les bénéfiques de vos fastoires, ni vous ni POPA et ses curistes ne sont plus grand chose.

– La Humbug ne fera rien, il y a longtemps que nous avons passé des accords sur le partage des chaînes.

Kosaila ne sourit pas ; sans doute en était-il incapable. Son visage blanc demeurerait impassible. Gérald se sentait mal dans sa peau. En tant que vidéaste, il était toujours parvenu à demeurer en dehors des conflits. Mais autant il était facile de dénicher les affaires véreuses et de les exploiter dans *REVOLT*, autant il s'avérait inconfortable de s'impliquer ouvertement dans une lutte religieuse et commerciale. Dans ces cas-là, sa couverture ne suffisait pas. L'esprit de l'escalier faisait toujours rater des marches à Gérald.

Par mesure d'intimidation, il posa ses fesses sur une plaque à induction et mit la chauffe au maximum. Comme il n'avait rien d'une casserole à semelle de ferrite, le passage du courant ne le fit même pas

tiédir.

– Pour l'inquisition, les instruments de torture ne sont plus au point, vos chaises électriques sont en décadence.

Un flash laser mit fin à sa camerette.

– Pour contredire vos propos, nous avons décidé que la décadence a fait son temps.

– Qui, « nous » ?

– Les partisans de la NNV.

– Qu'est-ce que ça veut dire ?

– La nouvelle nourriture verticale.

– Une blague !

– C'est un produit qui va révolutionner le marché de la restauration. Finis les humbugs, les pichouzs, ce ne sont pas de vraies nourritures inspirées de Dieu.

– Comment ça ? Si je me souviens bien, à l'origine ce sont les intégristes musulmans qui ont prôné l'association de la pizza, de la choucroute et de la merguez pour parer au raz de marée des hamburgers made in U.S.A. Soutenus par les anticolonialistes, les intégristes ont imposé la pichouz aux masses. Bien avant que POPA et ses curistes ne renchérisent dans la pureté avec les protéines naturelles de leurs humbugs.

– Fumisterie ! Par Allah ! Nous visons plus loin !

Les deux pseudo-Turcs hochèrent la tête avec ensemble et conviction.

– Vous voulez faire brouter de l'herbe à vos ouailles.

– Aucun être digne de ce nom ne cherche à assimiler l'homme à l'animal. Ce que nous souhaitons, au contraire, c'est le libérer de l'ignoble contingence de la bouffe.

Prononcée de cette manière, l'idée ressemblait à un crachat. Gérald se frotta le nez. Dans quelques instants, il allait

bourgeonner.

– Si vous y parvenez, vous serez bien plus fort que Dieu !

– Ne blasphémez pas ! Je connais Sa parole. Chacun a le droit de se nourrir. NNV le permettra, sans que personne n'y prenne plus aucun plaisir. D'où le nom de nouvelle nourriture verticale. A peine avalée, elle évacuera jusqu'à la notion d'appétit de l'esprit des peuples.

– Je peux avoir une idée du produit ? *REVOLT* sera peut être intéressé.

– Non seulement vous allez en avoir une idée, mais vous serez notre premier cobaye non initié. Un futur prosélyte, aussi !

– Si vous croyez que je suis prêt à me sacrifier pour la moindre cause !

– Pas question de risquer votre vie, déjà des milliers de fidèles sont à la NNV.

– Avant que les grandes chaînes de bouffe ne crient famine, il coulera du soja sous les ponts !

Sans lui répondre, Kosaila fit signe à Gérald de le suivre. Ils traversèrent le fastoire bourré à craquer. Jeannie avalait son cent millionième et quelque humbug truqué à la viande. Ce goût nouveau faisait des partisans ; devant cet enthousiasme qui faisait peine à voir, l'intégriste dissident blêmit. Ce qui tenait du prodige pour quelqu'un de si blanc. Gérald ressentit les premiers effets du hoquet. Ils descendirent au sous-sol.

La NNV n'avait rien d'alléchant: une sorte de pâte blanchâtre tremblotant dans un bol.

– Après des années de recherche sur la structure moléculaire idéale de l'alimentation humaine, nos laboratoires ont obtenu un produit de synthèse parfait. Il apaise plus que la faim.

– Encore faut-il avoir envie de l'avalier.

– Faites un test.

Gérald plongea la cuiller de plastique dans la matière gélatineuse, une portion s'en détacha facilement. Il la porta à sa bouche, en prit un fragment du bout des lèvres. Le bon dieu en culotte de velours ! Non seulement suave et moelleuse, la NNV, mais douée d'une saveur indicible. Et quand il avala sa première bouchée, le journaliste sentit enfin s'apaiser toutes les frustrations gastronomiques accumulées depuis l'enfance. Il ingurgita la moitié du bol à la hâte, puis cessa aussi vite.

– Alors, vous êtes gavé ?

– Pas gavé, repu. Euphorique sans être lourd. Très digeste, votre nouvelle nourriture. Mais pourquoi verticale ? Je la qualifierais plutôt d'horizontale tant elle donne envie de planer.

– Vous allez le savoir bientôt.

Le journaliste de *REVOLT* regarda autour de lui : un bureau sévère mais confortable, réellement fonctionnel. Sans s'en rendre compte, il s'était assis sur l'un de ces annihilateurs qui avaient remplacé les anciens WC dans les apparts de la dernière génération. Heureusement, car il fut pris d'un besoin urgent. Un spasme lui tordit les entrailles et il se vida littéralement.

Kosaila lui sourit d'un air énigmatique.

– Maintenant, vous êtes pur. La NNV satisfait l'appétit, mais évite les trop pleins grassex. C'est une nourriture idéalement équilibrée. Grâce à elle, l'homme va enfin s'accomplir en se dépassant.

Cette dernière phrase fit tilt dans l'esprit de Gérald. Il braqua son régulateur sur le Berbère qui fut aussitôt déconnecté. Les deux pseudo-immigrés firent quelques pas menaçants, puis se désintéressèrent de lui.

Leurs logiciels étaient trop simplistes pour s'impliquer dans une affaire de cette envergure.

Le vidphone était à quelques pas. Chancelant, il se leva, composa le nombre secret.

– Allo, je viens d'avoir un déviant. Mais ce n'est qu'un début, il y en a toute une équipe.

Son interlocuteur avait l'air d'un joyeux goinfre et le grain de la vidéo haute définition rendait justice au réseau vasculaire violacé qui irriguait son visage congestionné.

– Qu'est-ce qu'il voulait, celui là ?

Vrai que l'imagination des créatures artificielles était intarissable en ce qui concernait les projets qu'elle édifiait pour améliorer l'humanité. Dans cette foutue société en défonce, où les modes mystiques passaient aussi vite que les saisons, elles étaient les seules à croire que l'homme pouvait s'améliorer. Ce qui représentait un sacré danger.

– Ces timbrés ont inventé une nourriture idéale qui supprime jusqu'à l'idée de manger.

Gérald crut que le chef de la sécurité allait exploser.

– Saloperie ! Je vais mettre toute la brigade sur cette enquête. Attendez-moi, j'arrive.

Le faux journaliste se détendit dans le reposoir. Et comme chaque fois qu'il remportait une victoire, voulut s'accorder une pause gastronomique. Dessous son aisselle, il dégagea un sachet de camembert de sa cachette qu'il renifla avec délices.

L'odeur était à vomir. Grâce aux gargouillis qui accompagnèrent la vue du fromage, il comprit qu'il n'avait pas intérêt à le goûter. Tout son organisme se révoltait contre ce qu'il avait tant aimé. La fin d'un fin gourmet.

Peut être était-il déjà en manque.

Mais, dans ce cas, où trouver de la NNV ?

LE GUIDE DU SPACE-ROUTARD (2)

VINCENT CORLAIX

Twin-Burger (secteur Z3/Y1/99,7). Planète BioBeta, continent DuPont-Nemour. Σ-com : *twinBΣbiobeta.cube*. Restaurant très original mais au concept controversé : les bio-ingénieurs de BioBeta proposent tout simplement de vous cloner afin que vous puissiez goûter à votre propre chair. Un procédé de clonage révolutionnaire dont ils gardent jalousement le secret permet au client d'être présenté à son double en moins d'une demi-heure, avant de choisir à quelle sauce il voudra se manger. En comptant un supplément conséquent (ainsi qu'une décharge à signer) vous pourrez même, en fournissant le prélève-

ment adéquat, déguster une personne de votre connaissance. Arnisis Stiffado, le chef d'origine Néoboréenne, vous propose un nombre conséquent d'accommodations. Accueil un peu froid et clinique (les PentaBioBetans ne sont pas réputés pour leur sociabilité), compatible multi-entités, seconde virtualité compatible SL2.0. Réservation nécessaire. Compter un prix de base de 200 globes, avec supplément de 75 globes si vous décidez de mettre à mort vous-même le clone. Attention, le restaurant est sous la menace d'une fatwa des néo-puristes ; risques d'attentats de niveau 7.

L'ORCHESTRE POTAGER DE VIENNE

L'orchestre potager de Vienne, ce sont onze musiciens dont les instruments sont fabriqués à partir de... légumes : trompettes faites à partir de poivrons, flûtes taillées dans des carottes, bongos-céleri-raves, etc. Des CDs sont disponibles, et ils jouent un peu partout en Europe, et même à Hong-Kong. On peut admirer les instruments et écouter leurs prestations sur <http://www.gemueseorchester.org>.

Depuis sa création, Marmite & Micro-onde a accommodé la nourriture de moult manières, mais alors ça, on n'y avait jamais pensé !



LE GUIDE DU SPACE-ROUTARD (3)

VINCENT CORLAIX

Hard-Rock Snack (secteur A12/Δ7/01,1). Tentacule 5 de la méduse stellaire *Leviatha*. Σ-com : HRSΣ*leviatha*.5. Dans un décor polychromique vivant créé par la méduse, le chef-compositeur Ghghgh'do tient l'une des plus célèbres tables du secteur ; sa musique gastronomique exécutée au choix par un synthétiseur homogénéétique ou, pour les plus argentés, par son propre quatuor (déjà cinq fois assiette d'or), ravira les oreilles des systèmes digestifs les plus exigeants. Accueil un peu guindé, voire condescendant, compatible uniquement avec les natifs d'Eeeeo-Ghtw ou les interfacs type 5-B. Seconde virtualité compatible SL1.3 (sans mise à jour). Réservation obligatoire. Compter 350 globes minimum pour le synthé, 3200 pour un concert du quatuor (sur invitation seulement).

Le Mangez-Vite (secteur A12/Γ17/66,6). Astéroïde artificiel *Aarrookk* Σ-com : *sauvequipent*Σ*aarrookk*.5. Pour ceux qui aiment à la

fois la bonne cuisine et les sensations fortes, le Mangez-Vite est l'endroit le plus branché du secteur. Offrant différents environnements selon la constitution du client et le thème choisi, le client aura, après avoir choisi son menu, un temps limité pour le consommer avant destruction brutale de la salle. Au choix : table en chute libre, minuterie avant explosion, éboulement ou incendie ou libération d'un poison quelconque. L'accueil fait parfois penser à un centre de vacances sportives ; on vous accueille sans chichi et de manière un peu brutale pour les plus timorés. Compatible multi-entités, pas de seconde virtualité (trop dangereux). Pensez à vous munir d'un bilan de santé de moins de trois cycles universels ainsi que d'une décharge tout risque. Comptez entre 150 et 450 globes selon le spectaculaire de la fin de repas. Possibilités pour groupes et séminaires.

Quand il ne traumatise pas des BEP cuisiniers ou des Bac Pro Pâtisseries, Timothée Rey livre ses proches en pâture à d'indicibles expériences de cuisine convulsive. On peut lire ses textes dans des zines, fan- ou web- (Éclats de Rêves, Géante Rouge, Un mois, une nouvelle, Phénix, Notes de Merveilles, Monk, Le Calepin Jaune, Parchemins & Traverses, Coprophanaeus, Lunatique...), et des anthologies (Ouvre-toi, La Terre, HPL 2007). Il illustre également quelques publications (M&M, Coprophanaeus, Géante Rouge, Gluon, Éclats de Rêves). Enfin, il codirige le webzine Trois Petits Points (<http://www.troispetitspoints.net>). Le présent texte fait partie d'un cyclon de fantasy, Les Annales du Tibbar. Certains textes ont été ou seront bientôt publiés dans divers support. L'illustration est de Vincent Corlaix.

« Écoute, je te l'assure, Tuburt, certains efafnrs ont survécu sans se faire tous ratatiner à la taille de lézards par les thaumaturges, durant la Guerre des Sorts.

– Ben tiens ! Et ils seraient où, tes efafnrs grand format ?

– Leurs ancêtres, quelques survivants, se sont réfugiés dans les fjords déserts de la Côte d'Hiver, tout au nord de Nautal Bevva. De nos jours, il en subsiste peut-être quatre ou cinq colonies. Oh, ils sont prudents, et ne se montrent pas dans les régions habitées, plus au sud. Ils craignent toujours autant les mages de l'Ondouaile, n'empêche qu'...

– Elucubrations burlesques, navrantes billevesées ! Norvalo, mon ami, tu te laisses mener par tes rêves, ce qui est le plus court chemin vers la ruine et la désillusion. Les derniers grands dragons, ce sont les tarasques d'Ongle qui vivent au pied des Membrures, et encore n'en reste-t-il qu'une cinquantaine, tant on les a chassées.

– Et ça, qu'est-ce que c'est ? »

Ménageant une place sur la nappe où se déploie toute une géographie de reliefs, miettes et taches de sauces ou de vins, Norvalo Teyquim Dzoo, baron des Vaxes

de l'Est, pose à côté des quatre verres du Grand Service Gastronomique Spectaculaire un cliché aux sels d'argent, dans son cadre marqueté de bois fins. Très rare, et cher. Seuls les elfes et trufiles de l'Ayale maîtrisent l'art délicat de la photographie, et ils ne se séparent de leurs clichés qu'au compte-gouttes. Quoique le sujet en soit un peu flou, à cause du trop long temps de pause (ou du tremblement des mains du photographe, si ça se trouve), on y distingue un efafnr, un grand dragon des falaises qui, ailes déployées, dressé sur ses ergots, darde sa noire langue reptilienne en direction de l'objectif, sur fond de cirque rocheux. L'arbre à sa droite, un pipompin plumeux, donne l'échelle. On dirait bien en effet un des monstres qui jadis régnaient sur l'Ondouaile et le Cap Bruzar, semant une terreur abjecte chaque fois qu'ils quittaient leurs cités des pics.

Tuburt Huipollet Dzoo, marquis de Valuffe, est celui qui régale aujourd'hui – leur repas de la Société des Appétits Subtils de l'archipel de Cire se tient ce mois-ci dans le cadre faussement rustique de l'auberge du Sirénon Qui Ronge, sur l'île de Phlémoni, face à la Baie Lavante. Il saisit l'épreuve, l'examine de près, puis,

comme il la tend à Orfinq Maléo Dzee, la rousse vicomtesse de Pnuhul-Les-Bains, assise aux côtés d'Elmar Maléo Dzoo, son époux au long nez mélancolique :

« Un trucage ?

– Tu cherches à m'offenser ? Bah, peu importe. J'ai mieux.

– Mieux ?

– Le tnufle qui m'a vendu cette photo m'a aussi fourni une recette. Pour cuisiner l'efafnr. Les abats d'efafnr, pour être précis. Je n'ai pu obtenir de recette pour les autres morceaux. »

Un silence incrédule. La chair d'efafnr est un mets légendaire. Les procédés pour l'accommoder ont disparu dans les ténèbres de la fin de la Guerre des Sorts. Il est notoire, chez les gourmets érudits du moins, que si l'on ne suit pas le complexe protocole de préparation à la lettre, que si l'on commet la plus minime erreur, on mourra dans d'abominables spasmes après ingestion du plat. Toutefois, correctement apprêté, l'efafnr est selon d'anciens auteurs un délice digne des Éveilleurs, la meilleure viande de la création, à la texture tendre et juteuse, au fumet infiniment subtil, ensorcelant pour longtemps le palais et l'estomac de qui à la chance d'y goûter une fois dans sa vie.

Norvalo soulève un doigt. Un valet de pied accourt et, sur un murmure de son maître, lui remet une enveloppe. Le grassouillet baron en tire une feuille de papier lune, la déplie.

« Alors, voilà... C'est écrit en ayalain classique, mais on a la traduction ciréenne en regard, que je vous livre :

« FRICASSÉE D'ABATS D'EFANR À LA SAUCE MAGMA. On a d'abord des Conseils généraux :

« Occire un efafnr des falaises de taille

moyenne, en usant des précautions habituelles.

« Pour le dépeçage, se protéger intégralement le corps. Utiliser en particulier des lunettes de fabrication minoustre, ainsi qu'un bonnet long et des gants en cuir d'efafnr.

« Suspending l'animal tête en bas puis inciser le cou afin de laisser le sang s'écouler (attention, il est extrêmement corrosif). Recueillir ce sang dans une amphore de basalte qu'on scellera. Laver l'animal à grande eau.

– Ça ne commence pas trop bien, coupe Tuburt. On n'a pas la liste des ingrédients !

– Tt, tt, tt, ignorant... Les elfes ne la donnent jamais, ça fait partie de leur conception de « la recette de cuisine comme voyage intérieur ». Ils estiment qu'il faut laisser une part à la surprise et au suspense, quand on apprête un plat.

– Hem... On est censé n'avoir aucune mauvaise surprise, dans ce cas précis. Donc le flou et l'improvisation, merci bien !

– Non. Pas l'improvisation. Le suspense. Très différent. Ne m'interromps plus.

« Couper les ailes à la jointure avec une scie au diamant, en se gardant des mouvements convulsifs qu'elles peuvent présenter une fois détachées.

« Retirer la peau et la confier à un tanneur spécialisé.

« Ouvrir à la scie au diamant cage thoracique et bouclier ventral.

« Ôter intestins, premier estomac, poumons, langue – et bien sûr glandes et poche à plasma (en utilisant des pincettes et des gants-à-feu pour ces dernières : même plusieurs semaines après le trépas de la bête, elles sont encore actives), et les serrer dans un sac d'irlize ignifuge ; ajouter

l'amphore contenant le sang, en la maintenant scellée ; enterrer le tout sous trois toises de sable.

« Prélever viande et abats restants en arrosant régulièrement d'huile de sommeil (veiller à ne recevoir aucune éclaboussure).

« Enterrer les ailes et le reste de la carcasse sous trois toises de sable.

« Maintenant, on passe aux choses sérieuses : Préparation des abats en sauce magma :

« Garder la protection intégrale mentionnée ci-dessus.

« Couper en lanières épaisses deuxième estomac, foie, cœur, rognons, vessie gravitationnelle et gésier inférieur.

« Piquer ces lanières sur des piques d'amirène réfractaire.

« Immerger une première fois dans de la lave à haute température...

– Ha ! En admettant que tu aies survécu aux étapes précédentes, où espères-tu trouver ça ? »

Tuburt dévisage tour à tour les autres convives, cherchant une approbation dans leur regard. Mais tous trois semblent subjugués. Les huit valets qui ont accompagné leurs maîtres respectifs traînent à proximité, oreilles grandes ouvertes. Norvalo toussote.

« Et les Bouches, à deux cents nolmes de mer au sud-est de cette excellente auberge ? La moitié des îles sont des volcans en activité.

– Certes. Un volcan. Ce doit d'ailleurs être chose aisée que d'y préparer un repas.

– Je ne vous ai pas déjà parlé de l'île d'Ortarazle, la Montagne du Festin, dont j'ai lu une description dans Véoscalon le Marmotteur ? Une source de lave régulière s'y écoule, à travers une enfilade de grottes aménagées jadis, au temps de l'Empereur

Cassible, pour la préparation d'un tel repas. »

Orfinq lève les yeux vers un plafond artistement enfumé, où se croisent des poutres de whombe bleu-noir assemblées en étoile.

« Si, Norvalo. Tu nous en as parlé. En précisant que tu ignorais où se trouvait l'île.

– Dorénavant, grâce aux indications de mon ami tnuflé, je sais. Laissez-moi finir.

« Immerger une première fois dans de la lave à haute température une demi-veille durant.

« Quand ils chuintent sur un ton grave, retirer les morceaux pour les plonger dans le bouillon de captation en usant d'un chaudron de cuivre (taille 8) rempli à ras de bouillon où nagent une vingtaine d'anguilles Jjù gobe-toxines. Le bouillon a été préparé avec quatre poignées d'herbe aux lézards, une centaine de nuples écossés de frais et huit œufs de vreeton pochés. Surtout ne pas saler.

« Faire chauffer, sans naturellement aller jusqu'à l'ébullition (les anguilles n'y survivraient pas), puis laisser redescendre à température ambiante.

« Retirer les lanières d'abats, les plonger brièvement dans de la chaux vive, rincer abondamment. Jeter les autres ingrédients, et rendre leur liberté aux anguilles.

« Immerger derechef les lanières dans la lave, deux veilles durant.

« Quand elles ont acquis une belle teinte lavande, les retirer, les saler, pour les placer dans un poêlon, avec cinq mesures de lévicahuètes, une de piment fratricide et deux de beurre de farom (poser immédiatement un couvercle, afin que les lévicahuètes ne se mettent pas à flotter en l'air en cours de cuisson).

« Laisser mijoter deux veilles, en rallongeant six fois de vinaigre des Héliques.

« Servir avec une salade de baies et un vin kaki d'Honafre Majeure, de préférence un Clos-Dragon 1229 ou 1234 (pour l'élégance onomastique et le bonheur du palais).

« Aux cuisiniers : en cas de brûlure, allergie ou crise de paranoïa aiguë, consulter immédiatement un mage de cinquième gnad au moins.

« Aux consommateurs : prenez bien sûr grand soin de déguster votre plat en intérieur, portes et fenêtres fermées, puis de rester au moins quatre veilles dans le lieu clos.

« Voilà. Qu'en dites-vous ? »

Elmar reprend bruyamment sa respiration, puis profère, hésitant :

« C'est trop beau. J'ai peine à y croire. »

Nadail Dor-Uaron Dzoo, le discret thane de Syroltice, un nain replet qui était resté muet jusqu'à présent, se redresse pour pointer le nez par-dessus assiettes et verres :

« Moi non. J'y crois. Et si tu montes une expédition, Norvalo, j'en suis. »

La vicomtesse se tourne vers son époux, les yeux luisants. Lequel l'ignore et s'adresse à Norvalo :

« La dernière phrase. Je n'en comprends pas le sens. Cette histoire de portes et fenêtres closes.

– Pour ne pas susciter l'envie des voisins, quelque chose comme ça. Ce n'est pas correct, d'exhiber trop sa bonne fortune. Les elfes terminent souvent leurs recettes par ce genre de conseil. Très moraux, les elfes.

– Mmmh. (Un temps). Eh bien, on ne risque rien à essayer, non ? Au pire, on aura fait une balade en Nautal Bevva. Et

au mieux... Naturellement, en cas de réussite, on donnera d'abord le plat à goûter à un valet. (Il se retourne vers sa femme). On dirait que, toi aussi, cette virée te tente ? »

Comme elle acquiesce avec vigueur, Tuburt regarde les quatre autres :

« Je n'y crois pas du tout, mais je ne vais pas faire ma mauvaise tête. Et puis, je m'ennuyais, sur mes terres. Voyager me changera les idées. »



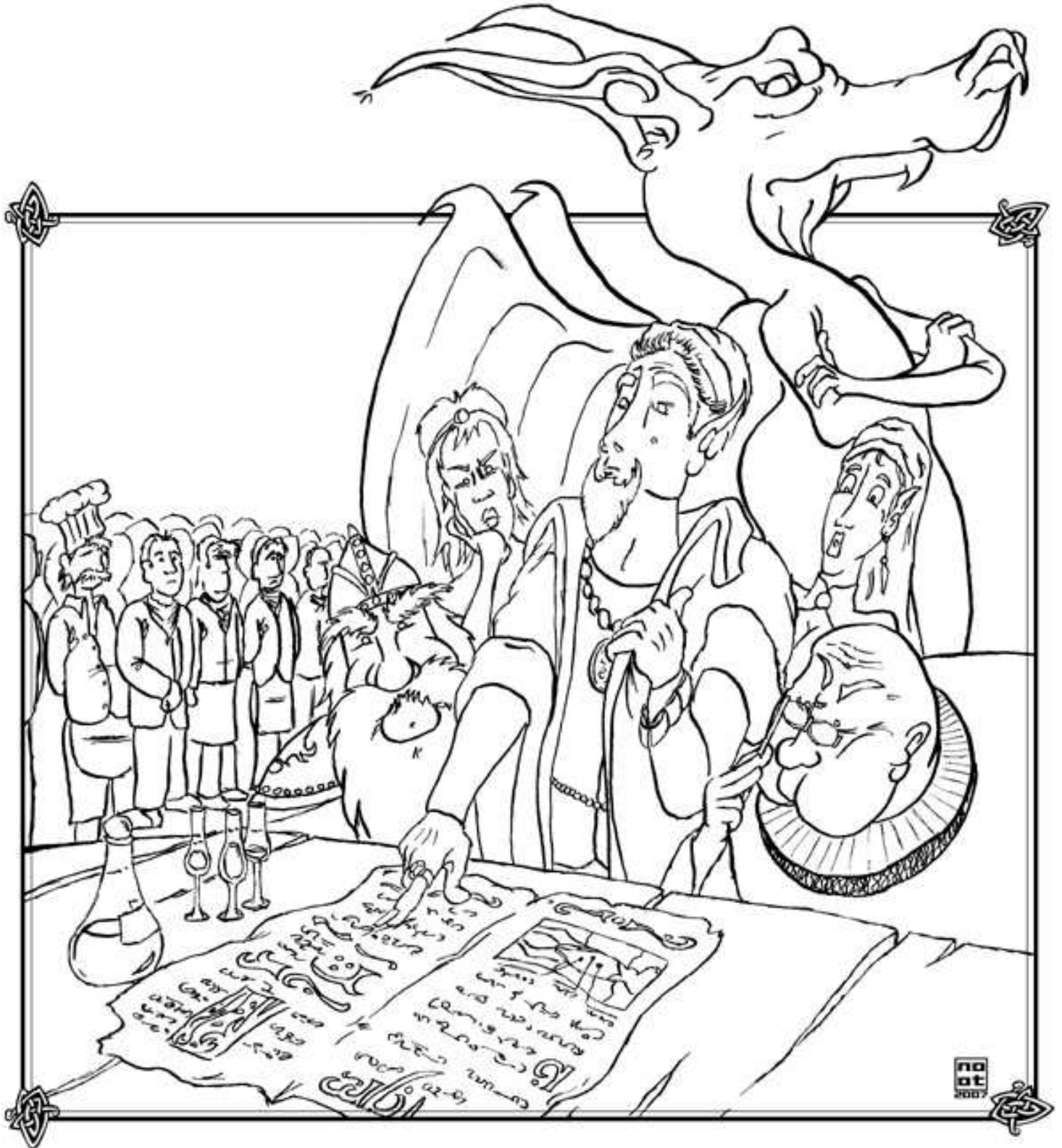
On ne s'attardera pas sur les détails de l'embauche du tueur de dragons (en fait, un chasseur de fauves foiridon nommé Duing Donloh) qui, accompagné de deux adjoints, débarque dix jours plus tard en Terre de Cire, dans le manoir de Norvalo transformé en QG de l'opération.

Tout comme on n'insistera pas sur l'affrètement puis le voyage de deux goélettes. À bord de la première, à destination d'Ortarazle, la Montagne du Festin – désormais clairement identifiée parmi cent autres îles de la Mer des Bouches – monte une brigade de laquais et cuisiniers pourvue des ingrédients et ustensiles nécessaires, avec pour instruction de tout préparer en attendant le second navire.

Lequel, de son côté, embarquant les cinq nobliaux présents à l'auberge ce soir-là, plus le chasseur de fauve, ses adjoints, et une dizaine de valets en sus, quitte le jourcinq de prime en vieux-printemps le nord-est de la Terre de Cire pour longer les ruines de la Folie de Crunchu, ce chemin de fer maritime où jadis grinçaient les grandes locomotives à voiles, emprunte ensuite le détroit de la Shèvire, dans le sud de l'Océan Tintinnabulant Arctique, croise au large de la baie des Soctissomes, frôlant

au passage l'Île en Spirale (il fait brumeux ce jour-là, ils ne voient rien et doivent croire sur parole Ser Uvekle Nimohouli, le capitaine troll des lagunes). La goélette fait relâche à Tsibron, port du Cap Bruzar sans réel intérêt gastronomique, puis, beaucoup plus loin, à Gloguë, ville aux py-

ramides tronquées toutes de sable compressé, dans laquelle ils se délectent d'un waterzoi de froumifroum aux zudzes. Plus loin encore, en abordant la Côte d'Hiver, les voyageurs découvrent au cours d'une escale sous les Monts Belevver un lac d'eau pétillante, légèrement sucrée, où un



glacier lâche avec parcimonie de petits glaçons colorés, eau dont ils font une grande consommation et embouteillent maints flacons.

Après un lunescycle d'errance dans les fjords râpeux du nord de Nautal Bevva, ils rencontrent enfin un efafnr, un jeune mâle dont ils ne viennent à bout que grâce au courage de Duing et de ses aides, et surtout à leurs arbalètes-à-vrille, armes redoutables dans ce genre de chasse. Quatre valets ont l'imprudence de se faire dévorer au cours de la confrontation, Norvalo en ressort avec un bras cassé, et l'un des chasseurs adjoints laisse une oreille et un œil dans un vilain retour de flamme. Le thane Nadail, qui dans sa jeunesse a suivi une formation de sauveteur-dénoueur, parvient à réduire la fracture du noble et à éviter l'infection au chasseur. Quant au peu qui reste des valets, il est enseveli sur place.

La carcasse encore tressautant du dragon, aussitôt enveloppée d'un vaste pan d'irlize, est traînée sur un chariot jusqu'au navire, et hissée à bord, dans la cale aménagée à cet effet, laquelle ensuite est remplie à ras de glace de névé. Ser Nimohouli lève l'ancre et la goélette, poussée par les vents polaires, fait voile vers l'est, mouille dans deux ports, Gloguë d'abord (le waterzoi y est fameux, et Tuburt, qui a dû faire amende honorable, puisqu'il a constaté de visu que les grands efafnrs vivaient toujours, a insisté pour offrir un repas à ses pairs) puis, quelque temps plus tard, Vol-au-Vent, dans l'ancienne enclave de Transpiratie (une friture de calmars-écuyers assez décevante), avant de cingler vers le sud-ouest et les îles de la Mer des Bouches.

Le jourhuit du second lunescycle en été,

la goélette arrive en vue de la Montagne du Festin. Un volcan de type éruptif lent, à lave fluide, qui ressemble à un monstrueux beignet noirâtre affaissé d'un côté, là où justement un port naturel accueille déjà l'autre navire, non loin duquel ils jettent l'ancre. L'efafnr est extrait de sa cale et ré-assujetti à un chariot qui, tiré par marins et valets, remonte la piste grossière dégagée à travers la forêt d'oxavèges, de buissons bulle et de lélaufes à feuille crépue par ceux de la première goélette. Mups et funambruils bloblotent ou strident dans la verdure moite.

Une vaste bouche ovale bâille à flanc de falaise. L'entrée des grottes, assez large pour que trois efafnrs y entrent de front. Dans la première salle, des tables ont jadis été taillées, et des bassins creusés, dans le basalte sombre et mat. Des équarrisseurs vêtus de la tête au pied de coûteux cuir de tarasque, transpirant à grosses gouttes dans la chaleur suffocante, se mettent aussitôt au travail. Les cuisiniers leur succèdent. Ils suivent d'autant plus scrupuleusement la recette qu'un Norvalo surexcité ne cesse de circuler parmi eux, risquant dix fois l'aspersion par du sang de dragon, les interpellant, les encourageant, les tançant parfois – les gênant de cent manières.

Entre-temps, les autres nobles, les deux capitaines et le chasseur foiridon se sont installés à l'ombre d'un lélaufe, sur le terre-plein dégagé devant la grotte, et sirotent des catzéovis frappés en contemplant la mer qui fulmine sous le soleil de ce début d'après-midi.

Plus tard, valets et marins sortent en tirant la carcasse de l'efafnr, ainsi qu'une amphore et un sac d'irlize, pour les aller enfouir dans la fosse depuis longtemps creusée, avant, pelle en main, d'entrepre-

dre de combler le trou. Norvalo jaillit au grand jour :

« Vous venez voir la suite ?

– On en est où ?, fait le vicomte Elmar, la voix alanguie.

– Les lanières sont découpées, on passe à la pré-cuisson. »

Elmar et les autres conviennent que le spectacle peut en valoir la peine, et s'engouffrent dans les cuisines troglodytes. Dans la troisième grotte, sur le côté de laquelle s'écoule dans une tranchée un ruisseau de magma panaché de vapeurs, la chaleur les arrête comme un mur. Quatre commis embrochent des tranches de chair sur des tiges d'amirène, tandis que deux chefs cuisiniers surveillent celles déjà enfoncées dans la lave, qui clapote en lâchant de temps à autre un sifflement. L'odeur n'est guère agréable, soufre et caoutchouc brûlé, mais, leur explique un chef larmoyant, à ce stade de la préparation, ça n'a rien d'étonnant.

Norvalo désigne de son bras plâtré l'énorme orifice qui bée sur la gauche ; le canal de magma longe une des parois.

« Mes gens m'ont dit qu'il y a un lac de lave, dans la grotte du fond. Mais je vous déconseille d'y aller, on cuit littéralement, là-bas.

– Au fait, où dînerons-nous ?

– La première équipe a repéré une salle à manger. Venez. »

Le baron dodu ressort, les amène dans une autre caverne, creusée plus loin dans la falaise. Bien plus fraîche, elle est occupée par une grande table triangle, encadrée de bancs, le tout façonné à même le basalte. Des volets de bois pourri achèvent de se décomposer devant des ouvertures qui tiennent lieu de fenêtres ; un autre tas de vieille sciure signale

qu'autrefois on pouvait fermer la porte. Toiles d'araignées et nids d'affaffs arrondissent les angles. Orfinq fait la grimace :

« C'est joyeux.

– J'affecte de suite une équipe au nettoyage et à la décoration.

– J'ai une bien meilleure idée. Si nous dînions sur le terre-plein ? La température y sera douce, avec la brise du soir. En plus, la vue est splendide. »

Nadail intervient :

« Et la précaution évoquée en fin de recette ?

– Quels voisins pourraient bien être envieux, ici ? », rétorque Elmar.

Ils décident donc de dîner dehors. Comme les cuisiniers continuent de s'affairer à l'intérieur du volcan, une grande table est amenée de la première goëlette, et nappe, verres, assiettes, couverts y sont dressés. Le tout est décoré de paniers de fleurs et fruits fraîchement cueillis ; les chandeliers sont plantés de fines bougies jaunes.

Les ombres s'allongeant, chacun va se changer au navire. Les huit convives se retrouvent pour sabler un Fulifo Noir, tandis que Norvalo, parti aux nouvelles, revient, l'œil épanoui.

« Ça mijote, ça mijote... »

Le soleil n'est plus qu'une grosse goutte rouge rejoignant la mer quand ils se mettent à table. Le premier service, une soupe de clams au pluvisse et à la cannelle (et ses écorces de nürg suries), est unanimement loué, d'autant qu'un vin de roseaux centenaire est venu réchauffer en douceur palais et œsophage. Suit une terrine de nuits-de-marée, nichée non sans élégance au creux d'une aumônière de flombe caramélisé. Un étonnant vin sarbécan, un Moulin-le-Tonnerre 1221 qui grésille lentement sur la langue, ajoute une

note de mystère à cette entrée aérienne comme un nuage, croustillante comme un ragot de cour.

La nuit est tombée. On est presque en milieu de lunescycle : trois des quatre lunes se lèvent, l'une après l'autre, Crute, Nichaam et la grosse Loploup, on dirait des comédiens qui soignent leur entrée en scène. Les bougies ont été allumées.

Les couverts sont changés. Une solennité subite, un peu lourde, s'installe parmi les convives. Pholaxe, un des laquais d'Elmar, se place en grande tenue devant la table. Chacun sait pourquoi il est là.

Comme une note frêle qui peu à peu enflerait, allant et venant en souples circonvolutions, un parfum complexe et puissant s'élève depuis les grottes.

Un valet apporte une cassolette. Les narines de tous les convives palpitent, dilatées à l'extrême. Pholaxe prélève une bouchée à l'aide d'une petite fourchette, roule les yeux, déglutit. Un silence de mort, seulement rythmé par le cricri des pataprons nocturnes. Orfinq chuchote à Norvalo :

« Si les cuisiniers se sont ratés, on le saura dans combien de temps ?

– Oh, très vite. Après vingt respirs, trente tout au plus. »

Pholaxe frémit de la tête aux pieds. Il plonge à nouveau sa fourchette dans le petit récipient, engloutit ce qui reste avec une frénésie remarquable. Puis il titube, manque tomber, se retient au coin de la table. Orfinq pousse un cri :

« Par l'Abeille et le Triz ! Il va mourir !

– Non, très chère. C'est juste qu'il n'a jamais rien mangé d'aussi bon. Pholaxe, mon ami, vous vous sentez bien ?

– Oh, monsieur le vicomte ! Je... je... n'ai... »

La voix est extatique, les yeux étincellent de bonheur. Sur un signe de Tuburt, un valet vient prendre Pholaxe par le bras, l'entraîne vers les cuisines sous la falaise.

« Il s'en remettra. Avec, simplement, le regret de ne plus jamais pouvoir déguster pareil mets. Vous pouvez servir. »

Les deux chefs cuisiniers apportent eux-mêmes, l'un un saladier, l'autre un plat ovale couvert de sa cloche. Des valets avec des saucières et deux sommeliers suivent.

Sous les yeux avides des commensaux, la cloche est ôtée, la viande servie. Les lanières d'un bleu pâle, délicat, qui vire au mauve sur les bords, ont été décorées de tiges d'onirœl sculptées en forme de dragons. La sauce magma a sa luminescence propre, elle brasille de petits points rubis et rayonne sourdement, les lévicahuètes se mouvant à sa surface comme d'ombreux planétoïdes. Pendant qu'on dépose sur chaque assiette une timbale de salade de baies, les sommeliers font goûter le Clos-*Dragon* 1229 à Norvalo, qui acquiesce en jubilant.

Ils commencent à manger. Lentement. En silence.

Quand les assiettes sont finies, et pour tout dire, vierges du moindre relief, de la plus minime goutte de sauce, le visage d'Orfinq reflète un bonheur grave ; Nadail, Tuburt et Ser Nimohouli pleurent sans bruit ; Norvalo affiche un sourire doux et vide. Elmar regarde la mer sans la voir en suçant chacun de ses doigts, l'un après l'autre, puis en renouvelant mécaniquement l'opération, et encore. Le chasseur hoche la tête en poussant des rires brefs, sporadiques, et Ser Tarandzok, capitaine du premier navire, pousse d'étranges petits soupirs plaintifs. Personne ne parle.

Les valets, qui échangent des regards

intrigués, ne savent pas s'ils peuvent servir le fondant de lugelle dans un lait-docile aux trois miels, le dessert prévu.

Comme s'il s'éveillait d'un rêve, Norvalo, le premier, semble reprendre contenance. Il se tourne vers un serviteur :

« Est-ce qu'il en reste ? »

– Très largement, monsieur le baron.

– Alors, qu'attendez-vous pour un second service, mon ami ? »

Une euphorie quiète matelasse ses paroles. Il agite son bras valide pour chasser la nuée de pataprons qui depuis quelques instants s'est mise à orbiter autour de la table, puis ajoute :

« Et que tous se servent largement ! Oui, cuisiniers, laquais et marins ! Il ne sera pas dit que nous autres Ciréens ne traitons pas bien le petit personnel ! »

Nul ne proteste autour de la table contre cette étonnante abolition des privilèges. Chacun s'est plus ou moins repris, et commente à mi-voix avec ses voisins l'expérience extraordinaire qu'il vient de vivre. Les pataprons sont de plus en plus nombreux, et quand des funambruils, pourtant diurnes d'ordinaire, viennent sautiller sur la table entre bougies et couverts, Elmar appelle :

« Que quelqu'un vienne chasser ces insectes ! »

Son épouse, qui a un odorat développé, promène son petit nez rond sur les plis de sa daoJane de soirée, fronce les sourcils, prend la main de son époux pour la renifler discrètement.

« Étrange... J'ai l'impression... Nous dégageons une odeur... très agréable. »

Avant qu'Elmar puisse lui répondre, Ser Taranzok, puis Nadail se mettent à crier,

en s'infligeant de grandes claques.

« Aïe ! Mais ça mord ! »

Funambruils et pataprons s'en prennent vite aux autres convives qui, renversant leurs chaises, se lèvent en catastrophe, environnés d'un véritable brouillard d'insectes dans lequel vrombissent désormais aussi mups, mouches-à-lymphe ou scorozes. D'autres animaux sortent des fourrés, autour du terre-plein, des oiseaux, de petits mammifères, des reptiles ; tous convergent sur les dîneurs. Tuburt, dont la main porte une demi-douzaine de plaies, se débarrasse à coups de pieds de deux lézards en criant :

« On se barricade dans les cuisines ! »

Et de foncer vers l'entrée des grottes. Tous le suivent en trébuchant. Mais, à l'intérieur, où valets, équarisseurs, cuisiniers et marins, qui eux aussi étaient attablés devant la fricassée d'abats, se sont mis debout pour agiter confusément des vêtements devant eux, il y a presque autant d'insectes.

Remarque, ça devient le moindre de leurs soucis lorsqu'ils voient ce qui est sorti du lac de magma, au fond des grottes et, avec une étonnante rapidité, se rue vers eux sur des pattes massives : son corps emplissant presque le tunnel entre les cavernes, une créature longiligne, rugueuse, dégoulinante de lave, ouvre une gueule colossale, tapissée jusqu'aux tréfonds de milliers de crocs.

Ça faisait longtemps qu'elle n'avait pas senti une odeur aussi délectable que celle de ces petites proies hurlantes. Lesquelles courent en tous sens et tentent de s'enfuir sur leurs deux jambes.

En vain, bien sûr.

APPEL A TEXTES

La nouvelle rédaction de *Marmite & Micro-onde* attend vos nouvelles de pied ferme. Outre l'appel à textes permanent (toute nouvelle ayant une fourchette dans le fantastique ou la SF, et la cuillère dans le culinaire), sont ouverts les appels à textes thématiques suivants :

Créatures du Potager

« J'ai vu bouger quelque chose, sous les tomates. C'était petit, c'était poilu... » Racontez ce qui se passe en secret au fin fond de votre potager, entre les rangs bien alignés de votre serre hydroponique... L'aventure est au coin du plan de patates !

Date limite de fraîcheur : fin avril 2008

Il y a quelque chose dans le frigo...

Qui peut dire ce qui se passe dans un réfrigérateur lorsque la porte est fermée ? Est-ce qu'à l'instar du placard menant à Narnia, votre frigo ne serait pas branché sur une autre dimension ? Et qu'attendre des frigos du futur, que seront-ils capable de faire ?

Date limite de fraîcheur : fin octobre 2008

Ingrédients paranormaux

Qui a joué à *Elixir* saura de quoi il retourne exactement... mais que pensez-vous mitonner avec des ingrédients échappants aux règles de la physique ordinaire ? Quelle sauce pouvez-vous concocter avec des aliments aux origines extra-terrestres ou d'un autre monde ?

Date limite de fraîcheur : fin avril 2009

Envoyez vos textes à marmite@nootilus.com

Suite et fin (pour le moment ?) du guide (g)astronomique indispensable à tout bourlingueur galactique qui n'oublie pas son estomac. Ça se trouve page 42, allez donc savoir pourquoi.

! L'Historique (Secteur A7/Ξ4/32,9)

Planétoïde de la ceinture de Thor ; Σ-com : historiqueΣhistorique.∞

Sans commune mesure avec le Mangez-Vite, l'Historique propose pourtant son lot de sensations fortes; le chef et son équipe de chrono-ingénieurs vous proposent un large choix d'événements à visiter le couvert à la main. Que ce soit en pleine rizière à Nagazaki, au niveau panoramique des Twin Towers ou plus confortablement installé dans les riches salons du Hiddenburg ou du Titanic (vous pourrez alors vérifier si l'orchestre a bien joué jusqu'au bout), vous pourrez choisir entre 150 événements tragiques s'étalant depuis la paléo-histoire à nos jours. Cette année, le chef a ajouté entre autres la migration des Flamboyants de Z-1622 qui a ravagé une planète entière, l'assaut raté pour libérer les 300 otages du musée interstellaire d'Epsilon-6, et la catastrophe de la paléonavette Columbia en 2001 du calendrier pré-exode. Le système de téléportation est programmé pour rapatrier la clientèle au dernier moment, vous laissant savourer un excellent savarin en écoutant la sirène d'alarme retentir dans la salle de contrôle de la centrale de Chernobyl. Accueil soigné et ambiance sophistiquée, compatible multi-entités. Pas de seconde virtualité. Réservation obligatoire (liste d'attente). Compter entre 1200 et 4500 globes selon l'événement choisi. Forfait abonnement possible pour groupes sur le thème « Sept

plaies d'Egypte ».

! L'Insatisfait (secteur D2/Λ3/04,0)

Niveau 37 de la cité-tour A31, planète New-Hope.Σ-com : insatisfaitΣnewhope.A31

Installé depuis maintenant 127 années locales (un peu plus de 31 c.u.), le restaurant de Kuyper Van Eekoute a su faire taire ses détracteurs par son inattendue réussite. Depuis notre dernière visite, la carte s'est encore étoffée d'une quarantaine de pages, portant son total à plus de 300 (un système intégré de recherche permet de s'y retrouver). Pour ceux qui n'auraient pas encore eu la chance de s'y rendre, l'Insatisfait propose à sa clientèle de pouvoir consommer tant que leur argent le leur permet. Tant que le crédit du visiteur n'est pas épuisé, chaque plat ingéré est aussitôt récupéré par téléportation et recyclé. Dès qu'il atteint le plafond de son compte, il cesse d'être servi et peut repartir avec le dernier plat commandé à digérer. Accueil et cadre très sympathiques, à la déco soignée bien qu'un peu kitsch, mais qui satisfera la clientèle de toute obédience. Compatible multi-entités (avec quelques limites pour certaines sur la localisation de l'organe de digestion), seconde réalité compatible SL1.8 (avec mise à jour). Votre plaisir gustatif n'aura de limite que celui de votre compte en banque, surveillez-le !

Gael Briand dit « le Breton », vit à Lorient. Il prie Bretons et Normands de l'excuser des polémiques soulevées dans ce texte. Mais après tout, n'ont-ils pas combattu ensemble sous la même bannière (Guillaume Le Conquérant (1066 après JC) contre les Anglo-Saxons, ces mangeurs de jambon en tube ? Sa quête à lui ? Il cherche toujours. Peut-être trouverez-vous un jour la réponse sur son blog : <http://lapolitiqueduchacal.over-blog.com>.

La légende raconte que c'est Persil qui trouva la relique de St Nectair.

Il partit seul, quittant le plateau de fromages en direction des profondeurs du monde. C'est, dit-on, dans les basses étagères que la relique avait été cachée par St Agur et St Paulin, deux amis de longue date malgré leurs caractères si différents. Le chemin était long et parsemé de bûches en cette période de Noël, mais l'envie de mener à bien la quête de Cœur de Lion (d'autres parlent d'ours, mais a-t-on jamais vu un écusson d'ours sur un fromage ?) s'avéra la plus forte. Persil n'avait ni le courage de Lanquetot ni son port, mais il saluait avec dignité les paysans bretons qui s'écartaient devant ces nobles du plateau. C'est sans doute sa naïveté qui le fit braver les plus redoutables ennemis, en aucun cas la perspective d'une vie éternelle. Persil menait sa quête pour Cœur de Lion car il croyait en lui et refusait de le voir disparaître, lui qui fédérait les peuples du frigidaire.

Est-ce son amour du fromage Normand (d'autres disent Breton mais a-t-on jamais vu un fromage Breton ?) qui le fit terrasser la botte de radis, ou est-ce l'aide de Salaad, un de ses fidèles compagnons du plateau de fromages ? Toujours est-il que la quinzaine de radis, ronds et rouges, fut scalpée et renvoyée dans un bol d'eau. Tout comme le Champignon Noir (mi-

champignon, mi-algue) à qui il tapa sur l'épaule d'un geste amical qui voulait dire « oui, tu es noir et je suis vert mais nous pouvons nous entendre ». Le cruel Champignon Noir était resté pantois. Certains écrits sur la rédemption racontent qu'il aurait rejoint un clan de riz, des grains de maïs, des lardons, des petits pois et quelques morceaux d'omelette pour fonder une nouvelle recette.

Qui souffla à Persil la direction à prendre ? Peut-être les vapeurs de Chouchen ou la liqueur de mûre arrivée d'on ne sait où ? Persil était persévérant et goûtait avec délectation à cette aventure : il vit s'affronter deux bouteilles de Cola (Breizh et Coca), des migrations de cornichons et des colonies d'œufs en quête, eux, d'eau bouillante. Des choses qu'il n'avait jamais eu l'occasion de voir puisque, tout jeune, sa mère l'avait exilé par peur qu'il ne rejoigne le plateau de fromages (raté !). La légende ne raconte pas s'il savait interpréter les signes, ou si c'est le Tout Puissant qui le guida, mais au moment même où Lanquetot trahit Cœur de Lion en déclarant que la relique de St Nectair était une vieille croûte, Persil trouvait cette relique. C'est, d'après la légende, par hasard, que Persil la trouva, en regardant un gros poisson blessé dans un petit coin d'eau. Certains disent qu'il l'aurait simplement vue sans oser la toucher de peur de tuer le

poisson (lui qui détestait la violence). Mais plus communément, la légende raconte qu'il ramassa la relique, la porta au plateau de fromages (rond, bien entendu) où il

retrouva ses compagnons. Chacun d'eux mangea un morceau de la relique et ils crièrent en chœur la devise du plateau : *Avalons !*

