



MARMITE & MICRO-ONDE

Le fanzine qui mijote N°1



LE MENU DU JOUR



Toast d'accueil	1
Amuse-gueules	1
Entrée :	
<i>Des ursidés et des hommes</i>	2
Poisson :	
<i>La truite</i>	3
Viande et légumes	
<i>La table</i>	4
<i>Apocalypse</i>	6
Dessert :	
<i>De l'Épice au Jaspé</i>	6
Thé, café	8

Se sont activés aux fourneaux :
Jean-Claude Boudreault, Alain Delbe, Philippe Heurtel, Jacky Ferjault, Nicolas Pieraut, Julie Proust Tanguy, Philippe Ward.

Chef : *Philippe Heurtel*

Enseigne : *André de Marigny*

Décoration intérieure : *Willy Favre, Audrey Isbled, André de Marigny*



TOAST D'ACCUEIL



Le concept de *Marmite & Micro-onde* a jailli lors d'une soirée de *L'Œil Du Sphinx*. Puisqu'à l'ODS, outre les littératures de l'imaginaire, on aime bien manger et bien boire (nos soirées sont toujours associées à de sympathiques agapes), pourquoi ne pas ajouter une publication aux nombreux fanzines déjà publiés par l'ODS ? Un fanzine qui serait intitulé *Marmite & Micro-onde – Le fanzine qui mijote*, et serait le pendant culinaire de *Dragon & Microchips – Le fanzine qui rêve...*

L'affaire en était restée là pour tout le monde, sauf pour cette partie obscure de mon cerveau qui n'aime rien tant que de concrétiser les idées les plus saugrenues. Un fanzine consacré à l'imaginaire culinaire ? Et pourquoi pas... Avec des nouvelles, des articles, des poèmes, des critiques, des news, des recettes, des illustrations, des bandes dessinées... Le tout en rapport à la fois avec la gastronomie (au sens large : j'y inclus par exemple le cannibalisme) et l'imaginaire, au sens tout aussi large : science-fiction, fantastique, fantasy, polar, littérature générale, érotique, cinéma, actualité, science, histoire, ésotérisme... L'équivalent d'un pot-au-feu, d'un mézéz, d'une paella, d'un couscous, d'une choucroute garnie, d'un buffet (à volonté). Un truc un peu farfelu, bien sûr, mais aussi sérieux car il y a beaucoup à dire et à écrire sur le sujet.

Et voilà ! Vous avez le résultat entre vos mains, ou sur l'écran de votre ordinateur. Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter un bon appétit. Et espérer vous recevoir très bientôt à ma table...

Philippe Heurtel, novembre 2000



VOUS AVEZ DÉJÀ ESSAYÉ ?



(50 rencontres inattendues dans une assiette)

Marie-Odile Briet, Hervé Tullet
 Edition du Seuil, 2000. 89 F

Ce petit livre sympathique propose une quarantaine de recettes très simples à réaliser, toutes basées sur des ingrédients

que l'on n'aurait pas songé, de prime abord, à mélanger : figues et mozzarella, poisson et rhubarbe, gigot et anchois, purée et jus d'orange, abricots et romarin...

Si je suis peu convaincu par les rollmops à la pomme, j'ai en revanche survécu aux crevettes à l'andouille, au concombre aux pommes ou au munster au miel

(franchement, le dévouement de votre rédacteur en chef préféré ne vous met pas les larmes aux yeux ?).

Le tout est saupoudré d'humour et assaisonné d'illustrations fort jolies.

P.H.



DES URSIDES ET DES HOMMES



« La salle était meublée avec simplicité : un vieux canapé recouvert d'une couverture multicolore, une table en bois, un bahut où reposaient quelques assiettes et une étagère s'affaissant sous une trentaine de livres. Mais le plus étonnant restaient les murs qui disparaissaient sous des affiches, des posters, des tableaux dont le point commun était l'ours. Il remarqua surtout une publicité de deux mètres sur un mètre cinquante montrant un immense plantigrade qui vantait les mérites du camembert L'Ours. »

Artahé, Philippe Ward. Editions Cylibris

Dans *Artahé*, roman qu'on ne saurait trop conseiller aux amateurs de fantastique, Philippe Ward imagine que le culte d'un dieu ours a survécu jusqu'à nos jours dans un petit village des Pyrénées. L'équipe de *Marmite & Micro-onde* s'est mise en quatre pour vous retrouver l'affiche mentionnée dans l'extrait ci-dessus.

Et puisque Philippe Ward est un spécialiste de l'ours, il nous transmet en exclusivité une recette authentique : les pattes d'ourson panées ! Nous n'avons malheureusement pas pu tester la recette avant le bouclage de ce numéro : ce n'était pas la saison des pattes d'ourson...



I RECETTE : LES PIEDS D'OURSON PANES – PHILIPPE WARD I

Ingrédients pour la marinade

Du bon vin rouge, 1 oignon, 2 carottes, thym, laurier, 5 clous de girofle, quelques grains de genièvre, de coriandre et de poivre.

Ingrédients pour la préparation

Les pattes d'un jeune ourson, 1 oignon, 2 carottes, 1 verre de vin blanc sec, de la farine, du pain rassis, 2 œufs. Thym, laurier, persil, sel, poivre.

Préparation de la marinade

Mettre dans un récipient de terre ou de verre (surtout pas de métal, à cause de l'acidité du vin) la moitié des ingrédients : l'oignon grossièrement haché, les carottes coupées en rondelles, les herbes, les clous de girofle et les baies écrasées sous la lame d'un

couteau. Poser dessus les pattes d'oursons. Ajouter le reste des ingrédients. Verser du vin rouge jusqu'à recouvrir la viande. Couvrir le récipient et garder au frais 24 heures au moins, davantage si la bête était un peu vieille. Pas trop longtemps toutefois, car la viande d'ours doit être marinée mais pas faisandée.

Préparation des pieds d'ourson

Au moment de les préparer, sortir les pattes de la marinade et les éponger soigneusement. Les plonger dans un court-bouillon préparé avec de l'eau à laquelle on ajoute le vin blanc, les carottes et l'oignon grossièrement hachés, l'ail, le sel, le thym et le laurier. Couvrir et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pattes soient cuites, mais encore fermes : la viande ne doit pas se détacher des os. Sortir

les pattes et laisser refroidir.

Disposer trois assiettes, la première contenant la farine, la seconde les œufs battus, la troisième le pain rassis écrasé en chapelure. Mettre de l'huile à chauffer dans une poêle. Rouler une patte dans la farine, puis la plonger dans l'œuf, et pour finir, la rouler dans la chapelure. Plonger dans l'huile chaude, à feu moyen. Retourner à mi cuisson. Lorsqu'elle est bien dorée, la déposer dans un plat et réserver au chaud pendant que les autres pattes cuisent. Au moment de servir, saler, poivrer, et saupoudrer de persil haché.

L'ours a une chair noire. Autrefois, elle se faisait toujours mariner et sa cuisson était aussi prolongée que celle du bœuf braisé, surtout si la bête était vieille. Aussi, les pattes des jeunes ours étaient très appréciées.

INFO : LE DIABLE SUCRÉ

Du 10 octobre 2000 au 28 janvier 2001 se déroule, au Parc de la Villette à Paris, une exposition intitulée « Le diable sucré : gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité ». L'ethnologue Christine Armengaud nous invite à découvrir plusieurs centaines de gâteaux figuratifs représentant ou évoquant le corps humain. Ces sculptures comestibles, tenant dans le creux de la main ou hautes de deux mètres, proviennent de toute l'Europe et sont liées au paganisme ou à des rites religieux. *Marmite & Micro-onde* ne manquera pas d'y envoyer prochainement un reporter !

Informations : 01 40 03 75 75, ou <http://www.la-villette.com>



Julie Proust Tanguy nous a concocté une truite à sa façon, c'est à dire assaisonnée de beaucoup de fantaisie ! Née en 1984, Julie Proust Tanguy poursuit des études littéraires. Ou plutôt, ce sont ses études qui s'efforcent de rattraper cette lectrice boulimique, poétesse et nouvelliste à ses heures. On a pu la lire dans Dragon & Microchips, bientôt dans les anthologies Rêves d'absinthe et Rêves d'Ulthar aux éditions de L'Œil Du Sphinx. Son recueil de poésies fantastiques, Fantasmique & Faërie, vient d'être publié chez le même éditeur. Illustration de Willy Favre.

6

LA TRUITE – JULIE PROUST TANGUY

7

La truite le fixait de ses yeux globuleux. Yann frissonna. La vue de la bête dormant sur son lit de légumes le terrifiait et le fascinait tout autant. Le petit garçon, d'une fourchette indécise, tâta le poisson qui, sous la poussée, bougea légèrement. Yann réprima un cri : elle était encore vivante ! Comment peut-on manger un être qui gigote encore ? Et si, une fois avalés, les morceaux se rassemblaient et nageaient dans son corps, pour se venger ? A six ans, on ne connaît pas encore très bien la biologie humaine : Yann imaginait trop bien la truite s'ébattant dans sa frêle tête, remontant le cours du fleuve de son sang. Non, il ne toucherait pas à ça.

La gueule du poisson reposait sur une tomate : Yann l'évita soigneusement et sélectionna un dé de courgette tout en surveillant le gisant. Qui sait, peut-être qu'elle allait tout à coup bondir hors de l'assiette et, frétilant, regagnerait sa rivière natale ? La truite grimaçait : elle devait se rappeler les heures heureuses de plongée avec sa famille, dans l'eau délicieusement fraîche...

« Yann, mange ton poisson, c'est bon pour la mémoire ! »

Une voix usée mais sans appel. Mamie.

« Mange ! »

L'ordre claqua comme un coup de fouet.

Yann secoua la tête sans conviction et loucha sur le poisson d'un air dégoûté.

« Mange, mon petit, c'est bon... »

La voix se fit mielleuse. La bouche – celle qui avait englouti sans remords le mari de la Truite – esquissa un sourire encourageant, dévoilant deux dents manquantes, retroussant les lèvres surmontées d'une verrue.

« Mange, allez ! »

Les mots avaient la même intonation que ceux de la sorcière d'Hansel et Gretel quand elle force le garçonnet à manger pour le faire engraisser et le dévorer à son tour.

Silence. L'enfant baissa les yeux. La truite compatit.

« Tu vas bouffer oui ou non ? »

Une main sèche s'abattit sur la table. La truite sursauta et se retourna, telle une crêpe, dévoilant à Yann son ventre fendu.

Une larme coula sur la joue du gamin.

La truite souffrait !

La larme tomba sur la blessure. Le sourire de la truite parut s'élargir.

« Mange ! Tu dois m'obéir, c'est comme ça ! Parce que je suis grande, et que tu es petit, parce que j'ai raison et que tu n'y peux rien ! »

La main vint de nouveau gifler la table. La truite changea de position. Grimaça à l'adresse de la grand-mère qui, nullement impressionnée, changea de technique de persuasion en se lançant dans un cours de diététique sur les avantages qu'apporte la consommation de poisson.

Yann se tint muré dans son silence. Ses yeux ne quittaient pas la truite. *Est-ce que les poissons savent voler ?*

« C'est très bon pour la mémoire, je t'assure ! »

Yann aurait juré que la truite en crevait d'envie.

« Et comme tu as des problèmes pour retenir tes leçons... »

Ses yeux semblaient le supplier. *Laisse-moi essayer, rien qu'une seule fois...*

« De plus, c'est plein de vitamines et toutes autres sortes de bonnes choses qui t'aideront à grandir ! Tu es bien trop petit, mon bout de chou... »

C'est avec un sourire figé sur ses babines que la truite prit son envol pour la première fois. Les tomates la suivirent, telle une longue traîne écarlate, bientôt suivies par les aubergines et les poivrons, demoiselles d'honneur du poisson. Elle vint trôner sur un visage courroucé et tordu de surprise, accompagnée par les trompettes du rire de Yann. La truite cligna de l'œil et mourut tranquillement sur le sein de celle qui l'avait parée.



Né à Montréal en 1945, Jean-Claude Boudreault a d'abord été un touche-à-tout du visuel, du son et de la technologie : photographe, cameraman, preneur de son, monteur, réalisateur de films scientifiques, et est titulaire d'un Ph.D. en technologie éducative. Plusieurs revues l'ont publié : Solstare, Expresso, Stop, Moebius, Art, Le Sabord, Ténèbres. Il est également l'auteur d'un recueil : Les Dernières Nouvelles.

a

LA TABLE – JEAN-CLAUDE BOUDREULT

a

Au sommet d'un toit cathédrale, une verrière inonde de lumière diffuse la salle haute de quinze hommes. Les murs ceinturent l'espace de tableaux grands comme des arbres. Chacun raconte une épopée. Des batailles, des échauffourées, des escarmouches, des victoires. Un géant fier commande une armée d'uniformes kaki et occupe toutes les images. Il massacre, décapite, supplicie. Il agit sans effort et sans haine. On plante des armes blanches dans les chairs avec une force et une précision magistrales. Un liquide pourpre gicle, éclabousse, coule le long du miroir des sabres, des cimenterres, des machettes, tache les défroques, les mains, ajoute aux expressions véracité et paroxysme.

Les vaincus, des victimes, enfants, vieilles, hommes souffrent à peine et se défendent sans ardeur ni conviction. Plusieurs montrent des bouches édentées, béantes, des gueules sans voix et sans langue. Elles leur ont toutes été coupées.

Une seule porte donne accès au lieu. Métallique, grise, à double battant, plus haute que les icônes. Fermée, elle n'a ni poignée ni serrure. Devant elle, une large table rectangulaire que nappe une toile aluminium. Un banc rembourré et haut attend son convive.

Même si le silence est parfait et lourd, la lumière venue du toit et l'action des peintures dynamisent l'espace, lui transmettent frénésie, mouvement, affolement. De temps à autre, des formes noires aux contours imprécis glissent sur le plancher et voguent dans toutes les directions comme des obus. Sans doute des rapaces dans le ciel. Occupent le dessous de la table des masses flasques, difformes, rabougries et recroquevillées.

La porte s'est ouverte, toute grande et sans bruit. Le seigneur des tableaux l'a poussée, portant sur chaque bras un corps, un jeune enfant et une femme adulte. Peut-être sa mère. Le porteur a la couleur de peau changeante, tel un arc-en-ciel où seuls le noir et le blanc se retrouvent. Il n'a ni

vêtement ni sexe et il avance sans se presser vers la table. Ses pas dégingandés et souples inspirent puissance et force.

Malgré sa stature et ses airs humains, les bouches greffées à maints endroits ne trompent pas sur son espèce et sur son statut. C'est Maître Majeur, c'est Maj. L'œil mobile de son visage domine sa tête et confirme que rien ne lui échappe.

Arrivé à sa table, il dépose son butin et vient s'asseoir sur le tabouret. L'enfant a levé la tête pour la coller à la femme qui la serre contre elle à pleines mains. Maj a vu le manège, mais ne s'en inquiète ni ne s'en émeut. Fermement, des deux mains, il s'est emparé de l'avant-bras gauche de la femme, l'a plié, tourné, replié, tordu jusqu'à ce qu'il se détache. Ensuite, il l'a porté à sa plus grosse bouche, celle du thorax qui s'en est gavée tandis que de petites gueules ont léché et sucé le liquide sorti du moignon.

La femme, malgré l'absence d'une partie d'elle-même, a trouvé moyen de serrer contre son ventre le gamin, de le couvrir de son corps et de montrer son dos au maître prédateur.

Quand la chair du membre a bien été grugée et qu'il ne reste plus que des os, Maj contemple son repas. Il vise la tête de l'enfant, la dégage un peu de l'affection de la femme, la fait pivoter sur elle-même, prend une dague dans un étui sous le banc et la tranche sec. Les yeux du décapité ont coulé de l'orbite, les paupières se sont épaissies et les lèvres durcies. La bouche thoracique de Maj s'est agrandie, a montré des dents mobiles, a avalé et croqué la tête tel un raisin juteux. Un liquide brunâtre a ruisselé sur ses côtes, son ventre, ses cuisses que deux bouches dans les paumes sont venues laper goulûment.

Voir la femme serrer contre son sein un tronc ayant appartenu à un être cher pourrait attendrir une âme sensible, mais pas Maître Majeur. Il est particulièrement en appétit, car la chasse aux humains n'est jamais de tout repos, elle exige une attention constante et de longues

recherches. Maj a chassé pendant trois jours dans la contrée la plus éloignée de sa table, la Dansoude, parce qu'un caprice l'a pris de vouloir manger de la viande dansoudienne. Elle laisse un goût sauvage de terre, d'herbe et de mer au fond de la bouche. Peut-être est-ce la plus exquise du pays.

Tandis que la femme s'agite sur la table et que le garçonnet finit de mourir, Maj se lève pour admirer une toile qu'il prise entre toutes. On le voit, lui, devant son armée, des viandes dans toutes les bouches. Dans son œil exorbité, il lit l'extase, il aime sentir la dévotion dans ses gueules.

Il revient vers la table et déchiquette les deux corps afin de remplir ses bouches avant de mastiquer. Après cet effort les restes de table ont l'air de se fondre l'un dans l'autre, d'être les parties d'un même ensemble. Ils prêtent à confusion quant à leur origine, n'eut été le petit doigt d'une main féminine qui se cramponne à une jeune épaule comme un crochet.

Alors, toutes ces bouches produisent en commun un son liquide, presque un bruit de pas dans les marécages, son très grisant pour la sensibilité de Maj comme si cette somme de stimuli le rattrapait dans son viscéral. Son repas l'unifie au peuple qu'il domine. A chaque mouvement de mâchoire, l'intimité de l'accord fulmine dans ses bouches. Se confond à une communion où la divinité goûte au corps et au sang de ses fidèles.

Quel monde, et que de stabilité !

La planète Huldar gravite autour de l'étoile Ermanus. Une nappe permanente de nuages tamise la lumière qu'émettent deux soleils opposés. Les habitants ne connaissent plus la nuit. Ils dorment quand le sommeil les saisit, quelques minutes successives et plusieurs fois par jour. Deux phénomènes les gardent éveillés : la qualité de leur séjour, et la fatalité de voir surgir Maj.

En somme, cette lumière éternelle facilite la chasse de Maître Majeur,

qui n'a pas besoin de sommeil.

Huldar ne connaît qu'une température tempérée composée de vent doux et de fraîcheur. Tous les deux jours, il tombe une heure de pluie fine. La végétation est luxuriante, hospitalière, et les résidences, réduites à leur minimum, sont construites avec les matériaux environnants. Généralement de forme arrondie, elles ressemblent à des huttes, cases, yourtes ou tipis.

Les Huldariens sont végétariens. Ils doivent le devenir s'ils veulent vivre sur cette planète. C'est une condition sine qua non pour être accepté et reçu. Seul Maj et ses semblables ont le droit de consommer de la chair fraîche.

Pour se nourrir, les insulaires n'ont qu'à cueillir les fruits à leur portée. Les plus répandus sont la banane, l'ananas, le kiwi, la papaye, le litchi, la mangue, la figue, le chérimole. Si l'envie leur prend de cultiver des légumes, Maj met à leur disposition un grenier qui leur permet de planter, entre autres, céleri-rave, rutabaga, panais, scorsonère, tomate. Aucun besoin de bêcher, un potamochère le fait à leur place. En réalité, les potamochères, sorte de sanglier aux canines surdéveloppées, sont équipés pour labourer continuellement le sol et le font partout instinctivement, si bien que la surface des îles est une terre fertile. Il suffit d'y laisser tomber des graines et de clôturer l'espace avec du bambou pour que ça pousse et que le potamochère ne revienne plus y creuser.

Les émigrés qui ont priorité sur Huldar sont les familles, parce qu'elles donnent une variété de viande consommable. Maj considère comme un événement gastronomique de manger trois générations dans un même repas.

On considère Huldar comme un paradis planétaire, c'est pourquoi ceux qui désirent y venir sont si nombreux. La pauvreté, la lutte des classes, la bataille pour la survie n'existent pas sur cette planète.

Quand on atterrit sur Huldar, Maj et ses semblables accueillent les arrivants. À tous, on tranche la langue, sorte d'avant-goût de la saveur de cette nourriture disponible. Une autre raison à ce geste est de neutraliser les cris de douleur au moment des

prélèvements. Maj déteste qu'on hurle quand il dévore cru un être. Il est certain qu'une langue coupée n'annule pas la souffrance, c'est pourquoi poussent partout des plantes anesthésiantes qui atténuent la souffrance et donnent à la chair une agréable saveur épiciée.

Mais couper la langue a une autre signification plus profonde : cette ablation procure à ses habitants un état intérieur de recueillement bénéfique pour le plus grand plaisir des sens et des festins. Malgré cela, certaines communautés, plus bavardes, ont développé un langage de geste très poussé et très « articulé ».



Une bonne tête, par André de Marigny

Aujourd'hui, Maj n'a pas calmé sa faim avec la consommation d'une mère et son fils. Il devra repartir à la chasse. Où ira-t-il ? Devra-t-il se promener plusieurs jours, ou au contraire trouver dès les premières heures le repas qui sera le sien ? Sur Huldar, le fond de l'eau qui sépare les îles entre elles n'est pas profond. Maj n'a qu'à marcher jusqu'à ce qu'il trouve l'île sur laquelle il désire s'arrêter.

Maître Majeur adore aller là où il ne va pas souvent, comme un touriste en mal de découvertes culinaires. Il avance lentement, de l'eau jusqu'aux genoux, suivis des yeux par des îliens regroupés sur la plage. Rares sont ceux qui fuient : ils craignent plus d'être expulsés que dévorés. Une majorité d'Huldariens a compris cela. Voilà pourquoi ils se rassemblent dès qu'un des leurs aperçoit Maître Majeur. Mais les îles étant vastes et

denses, tous n'ont pas le temps de se joindre à la masse.

Maj avance nonchalamment, scrutant les berges bourrées de curieux. Les regards, au fur et à mesure qu'il progresse, lui donnent du plaisir. Il y décèle de la vénération pour son Etre et pour son Univers. Le lien gustatif est un lien très puissant.

Un vague souvenir lui rappelle que, pendant cinq années, il n'a pas mis le pied sur l'île Malawi. Il s'arrête et lance plusieurs cris de tonnerre qu'il confie à l'horizon. Pendant trois jours, il marche sans s'arrêter, en hurlant de toutes ses bouches de temps à autre, ce qui creuse et multiplie son appétit.

Arrivé sur les bords de Malawi, il s'enorgueillit de voir ces centaines d'observateurs, venus non pas l'accueillir, mais l'honorer de leur présence. Il fonce à l'intérieur des terres sans s'occuper de ces personnes qui ne l'intéressent pas pour le moment. Il atteint une clairière où vivent à peu près deux cent villageois, majoritairement de jeunes adultes bien dans leur chair et dans leur apparence. Les régimes et le farniente produisent des résultats qui s'apparentent à un gavage naturel.

Maj s'assied, attend, observe. Tous sortent des huttes pour s'attrouper et stagner. Bientôt tout le village l'entoure. Maj examine les épaules, les cuisses, les poitrines. On ne peut rêver mieux. Il patiente. Arrive son armée, les Kakis, des êtres inférieurs qui composent sa cour et qui viennent le rejoindre au centre du cercle. Comme lui, ils s'asseyent, observent, cherchent le détail qui les fera saliver. Surgit Gallo, le peintre géant, qui déballe son attirail. Calmement, il s'installe là où il pourra voir le repas dans toute sa splendeur. Il sera l'unique témoin de la scène.

Pour la circonstance, la table de Maj et de ses convives subalternes sera la place publique du village, le lieu central de toutes les rencontres. Les habitants le savent-ils ? Sans doute, c'est pour cela qu'ils ont choisi Huldar. Ils ont si bien compris leur rôle que, pour se préparer à la charge qui viendra sous peu, ils s'emplissent la bouche d'herbe et, lentement, mastiquent des feuilles de chanvre et croquent des noix de cola.

Pas de repas équilibré sans légume. Le jardinier s'appelle Alain Delbe. Né en 1954, Alain Delbe est psychologue pour enfants dans la région de Lille. Il a publié plusieurs nouvelles, notamment dans La N.R.F., Fluide Glacial, Ténèbres, Phénix, Ténèbres 2000, ainsi que deux romans : Les îles jumelles et François l'Ardent. La nouvelle qui suit a été publiée en 1984 dans Ere comprimée.

Q

APOCALYPSE – ALAIN DELBE

N

Ils étaient une centaine devant moi, rassemblés en une foule grouillante et désordonnée. Quelques-uns tentaient de fuir, roulant sur leurs petits corps verts tout lisses. D'autres se dressaient de leurs minuscules hauteurs, tournant vers moi ces appendices que je supposais être la tête, toujours difficiles à distinguer de ceux qui leur servent de queue.

A vrai dire, j'allais continuer à préparer mon repas sans davantage leur prêter attention lorsque je perçus, venant d'eux, un infime murmure. Intrigué, j'approchai mon oreille au plus près. C'était bien cela : ils parlaient ! Très faiblement, mais ils parlaient ! Je courus éteindre la radio pour mieux les entendre et revins me pencher vers ceux qui semblaient m'adresser la parole. Et je compris une question :

- Est-ce toi ?
- Comment cela ! répondis-je. Bien sûr que je suis moi !
- Nous voulons dire : est-ce toi que nos prophètes ont annoncé ?
- Euh... sans doute... Oui, oui,

certainement... dis-je, heureux qu'on me donnât tant d'importance.

– Dieu soit loué ! s'écria le petit peuple.

J'en vis se plier pour exprimer leur respect. S'ils avaient eu des membres, ils les auraient remués dans tous les sens, tant était vive leur excitation. Quelques-uns uns se tortillaient et paraissaient tout à fait paniqués. Je ne savais trop quoi leur dire et, pour ne pas interrompre une aussi sympathique conversation, j'ignorai les peureux et m'adressai aux autres :

- Vous avez l'air bien contents.
- Bien sûr nous sommes contents, firent une dizaine de ces petites bouches... mais il y a un léger problème...
- Quoi donc ?
- Euh... nous ne vous attendions pas si tôt.
- En quoi est-ce un problème ? m'enquerrai-je poliment.
- Eh bien, c'est-à-dire, nous ne sommes pas purs de tout péché.
- Ah ? Heu... Quelle importance ? Personne n'est parfait, vous savez.

– Non, mais enfin... pour le jour où vient notre Sauveur, c'est un peu embêtant.

– Mais non, mais non, je vous assure.

– Ecoutez, vous ne pourriez pas nous laisser un petit délai ? Deux ou trois jours... le temps de nous confesser et de...

– Quoi ? Je n'ai rien prévu d'autre pour aujourd'hui, moi !

– Il ne vous reste pas des pommes de terre d'hier soir ?

– Oh ! J'en ai marre de manger des pommes de terre ! m'emportai-je. Et puis c'est assez de discussion ! Vous allez me mettre en retard pour mon dîner !

Et d'un geste plein de colère, je les pris par poignées de dix et de vingt et les jetai tous dans ma marmite d'eau bouillante.

Q

Ainsi se réalisa pour ce peuple la Prophétie. La prophétie du Dernier Jour et du Jugement Dernier. La prophétie de la Fin des Temps, de la Fin des Haricots.

Et pas de bon repas qui ne se termine par un dessert. C'est Nicolas Pieraut qui s'est attelé à la tâche. De la part de ce fan de Frank Herbert, le résultat ne pouvait qu'être exotique et épicé.

C

LA COMMUNION HERBERTIENNE : DE L'ÉPICE AU JASPE

C

(REFLEXION SUR LA PLACE DE LA NOURRITURE DANS L'ŒUVRE DE FRANK HERBERT)

NICOLAS PIERAUT

Sans communion, point de salut. Ainsi pourrait être résumé l'un des thèmes majeurs de Frank Herbert. Mais l'auteur de *Dune* n'appelle pas à une communion quelconque. Il recherche en effet à ce que celle-ci soit transcendante et universelle, humaine et environnementale. Plus précisément, la communion herbertienne se doit de répondre à deux définitions. Premièrement, une union de personnes dans la même croyance. Deuxièmement, un partage non seulement d'idées mais aussi de sentiments par les mêmes personnes. C'est ainsi une

communion entre hommes, sans apport divin tout comme sans apport extrahumain, comme celui de machines « à l'esprit de l'homme semblable ». Le cycle *Le programme conscience* illustre bien cet état de fait. Les hommes sont abandonnés à leur sort par un Dieu qu'ils ont eux-mêmes créé : une machine. Ce n'est qu'une fois parvenus à communier entre eux et avec la Nature que leur Dieu apparaîtra une dernière fois avant de disparaître. De même, dans le cycle de *Dune*, le Jihad Butlérien a banni les intelligences artificielles,

et la déification du prophète Muad Dib apparaît comme un obstacle à l'émergence d'un Empire stabilisé. C'est donc en fait à une communion communication entre les hommes, qu'appelle Herbert. Et quoique d'un abord moins facile que les deux précédents cycles, celui du *Bureau des sabotages* ne fait que confirmer cette idée.

D'une façon classique mais néanmoins parabolique, Herbert représente sa communion par la prise de nourriture. Ainsi, dans *Dune*, c'est l'Épice qui sert à communier alors que dans *La*

barrière Santaroga, c'est le Jaspé. Il serait cependant réducteur de ne donner que ce rôle à la nourriture dans l'œuvre de Frank Herbert. La nourriture permet par exemple à Herbert de montrer les différences de culture entre les peuples : dans *Dune*, c'est le repas dans la forteresse d'Arrakeen qui est révélateur du choc des cultures. D'un côté, les habitants d'Arrakis habitués au Mélange et à une nourriture adaptée aux exigences du milieu – à savoir un milieu désespérément pauvre en eau ; de l'autre, les anciens habitants de Caladan, la planète océan, qui servent une nourriture liée à leur ancien milieu (notamment du riz, que l'on cultive dans l'eau). De même, dans *L'homme de deux mondes*, la nourriture permet d'apporter un aspect humoristique au roman (les plats au basilic droguent les extraterrestres) mais aussi un aspect sociologique : après avoir consommé un plat qui peut se révéler mortel s'il est mal cuisiné, Brett Hanson Jr acquiert une nouvelle respectabilité.

Revenons à la communion. Comme nous l'avons dit, c'est par la nourriture que Frank Herbert la représente. Cependant ce n'est pas si simple. Le Baron Harkonnen du cycle de *Dune* voit par exemple la nourriture le rendre obèse et inadapté à son environnement. Cela, parce qu'il ne fait que prendre la nourriture, sans chercher à donner : il ne respecte pas ce qui lui a permis d'obtenir celle-ci : son environnement. *Le preneur d'âmes* contient un passage révélateur de la nécessité de l'échange réel entre la Nature et l'Homme selon Herbert. Quand David, l'otage de l'Indien, demande à manger, celui qui le retient prisonnier répond qu'il va lui apprendre à devenir un "homme des bois", mais pas un "trappeur". La différence est de taille. Il doit exister une communion écologique. Sur un plan similaire, la prise de Mélange dans *Dune* n'est pas sans un réel échange. Quiconque arrête de prendre de l'Epice meurt à long terme, alors que le Mélange lui-même possède des propriétés gériatriques tant que l'on en consomme. L'homme doit conserver l'écosystème de la planète des sables qui lui fournit l'Epice s'il veut vivre plus longtemps... ou simplement survivre.

Si la communion entre l'espèce humaine et la Nature est donc bien symbolisée à travers la nourriture, elle l'est aussi entre les hommes. Un premier indice se trouve de nouveau dans le cycle de *Dune*. La consommation d'Epice amène en effet à un changement morphologique. Du Mélange naissent les yeux de l'Ibad, des yeux qui se teintent de bleu. Ces yeux sont une reconnaissance sociale qui permet la communion entre les hommes. La reconnaissance est aussi religieuse car l'Epice est à la base de phénomènes mystiques. C'est à partir de sa consommation que Paul Atréides va avoir ses visions ; c'est elle qui pour Paul va être la clé du Trône. Avec l'apparition de ces liens religieux et physiques, la nourriture va permettre de communier en cela que les hommes vont se sentir similaires, tous humains. Citons ainsi ce que disait Frank Herbert concernant la définition de l'humain : « Vous savez, quand on y réfléchit, chaque société a sa manière de définir le mot humain. Nous pensons que nous savons ce qu'est un être humain. Je commence toujours mon cours par demander une définition de l'humain. Je ne dis pas homo sapiens. Je ne dis pas non plus que je veux une définition médicale ou physique. Je dis simplement, définissez-le. Et après quelques petits coups de coude ici et là, nous arrivons à mon idée que la plupart des sociétés définissent l'être humain ainsi : « comme moi ». S'ils sont suffisamment comme moi, je laisserais ma fille en épouser un. S'ils ne sont pas comme moi, quelque part, cela veut dire qu'ils ne sont pas humains. Ce sont des nègres, des ritals, des chinetoques. Tout le monde le sait, ils ne sont pas humains... pas totalement. Ou bien ce sont des sales Indiens. Tout ce que vous avez à faire, c'est de les regarder pour voir qu'ils ne sont pas comme moi. Ils ne ressentent pas les choses comme je les ressens. C'est pour cela que, si cela s'avère nécessaire, pour des raisons que je définis moi-même, en tuer quelques uns ne sera pas une perte pour le monde. » (Frank Herbert - Interview pour le journal *Vertex*, 1974)

Il serait bien sûr réducteur de conclure que *Dune* se limite à cette idée de communion entre les

hommes. En effet le cycle de *Dune* est d'abord une réflexion sur le messianisme, comme ensuite sur un ensemble d'autres thèmes tout aussi importants que celui exprimé ci-dessus. Ce thème fait l'objet d'un roman méconnu, quoiqu'aussi intéressant que le cycle de *Dune* (et que le reste de l'œuvre de Herbert, par ailleurs, aussi bien au niveau scientifique qu'au niveau littéraire et philosophique). Il s'agit de *La barrière Santaroga*, précédemment cité.

La barrière Santaroga a d'ailleurs de nombreuses similitudes avec *Dune*. Les deux personnages principaux ont par exemple les traits du héros classique de l'épopée ; le Mélange et le Jaspé sont tous deux gardés par un gardien du trésor : respectivement les vers des sables et l'environnement de *Dune*, et la vallée de Santaroga et ses habitants. Le thème de la communion est encore plus marqué dans ce roman que dans *Dune*. En effet, le Jaspé qui est offert par la Vallée crée des liens empathiques très forts entre les habitants de Santaroga. Au point que ceux-ci en viennent inconsciemment à tuer les étrangers à la vallée afin de protéger leur écosystème. Tout tourne dans ce roman autour de la nourriture au Jaspé : la majorité des habitants de la Vallée travaillent à l'usine à Jaspé, le personnage principal progresse en consommant... Mais là encore, la dépendance existe. Quiconque arrête le Jaspé souffre d'un effroyable manque. De même que pour l'Epice, la consommation de Jaspé amène les habitants de la Vallée à une nouvelle définition de l'humain. En ce qui les concerne, eux sont humains, les autres ne le sont pas. Avec à la clé le discours de protection de l'environnement, primordial dans l'œuvre d'Herbert.

En conclusion, la nourriture chez Herbert apparaît comme un lien entre social, religieux et écologique. Mais elle amène également à une définition de l'être humain. Est humain celui qui « est comme moi », c'est à dire celui qui « mange comme moi ». Finalement, Frank Herbert n'avait-il pas prévu notre société de consommation et la mondialisation ?

Jacky Ferjault est un pilier de l'ODS, dont il remplit les fanzines de ses fictions et articles aussi nombreux que volumineux. Il est également l'auteur d'un très beau recueil de nouvelles, Les garçons. Pour Marmite & Micro-onde, il est allé jusqu'au Vietnam, d'où il nous a ramené d'insolites recettes de thé et de café. L'histoire ne dit pas s'il les a expérimentées lui-même...

E RECETTES (?) : THE ET CAFE AU VIETNAM – JACKY FERJAULT

U

E Le thé de la vierge

Prenez une jeune vierge bien mise et bien parfumée. Faites-lui porter, nue, une combinaison en nylon qui enserre bien le corps. Ainsi accoutrée, faites-lui ramasser les feuilles de thé, au soleil durant une matinée. Recueillez sa sueur et faites macérer les feuilles de thé dedans durant quelques minutes. Egoutter ensuite les feuilles et faites-les sécher en vue d'une utilisation ultérieure.

U Le café du renard

Si vous avez une plantation de caféiers, surveillez la nuit les renards, très friands de grains de café. Laissez-les déguster mais surveillez leurs déjections, car dans ces dernières se trouvent les grains de café intacts mais remplis d'acides aminés qui donnent au café un goût incomparable. Ce produit existe mais est, pour des raisons compréhensibles, très rare sur les marchés.

E Le thé au lotus

Faites déposer au début de l'après-midi des feuilles de thé entre les pétales de fleurs de lotus. Le soir, en se refermant, les fleurs imprégneront les feuilles de thé durant toute la nuit. Au matin, faites récupérer les feuilles de thé et préparez le thé avec la rosée recueillie sur les feuilles de lotus.

COMMENT ? VOUS AVEZ ENCORE FAIM !

Et vous souhaitez recevoir le numéro 2 ?

Marmite & Micro-onde sera livré gratuitement avec le prochain numéro de *Dragon & Microchips*.

Les internautes peuvent recevoir M&M en format électronique. C'est gratuit et en couleur (pas en relief ni en odeurs, du moins pas encore), il suffit d'envoyer un gentil mail à pheurte1@club-internet.fr.

Et si vous n'êtes ni internaute ni abonné à *Dragon & Microchips* (mais comment faites-vous donc pour vivre ??), il suffit d'envoyer trois timbres à : Philippe Heurtel, 5 rue Dombasle, 75015 PARIS.

ET SI VOUS METTIEZ LA MAIN A LA PATE ?

Vous êtes l'auteur de nouvelles, poèmes, articles, illustrations, bandes dessinées, que vous souhaiteriez publier dans *Marmite & Micro-onde* ? Proposez vos œuvres :

– Par e-mail, à : pheurte1@club-internet.fr

– Par la poste, à : Philippe Heurtel, 5 rue Dombasle, 75015 PARIS. Dans ce dernier cas, vous n'oublierez pas de joindre une enveloppe timbrée et auto-adressée pour la réponse.

LE DICTIONNAIRE DE MARMITE & MICRO-ONDE

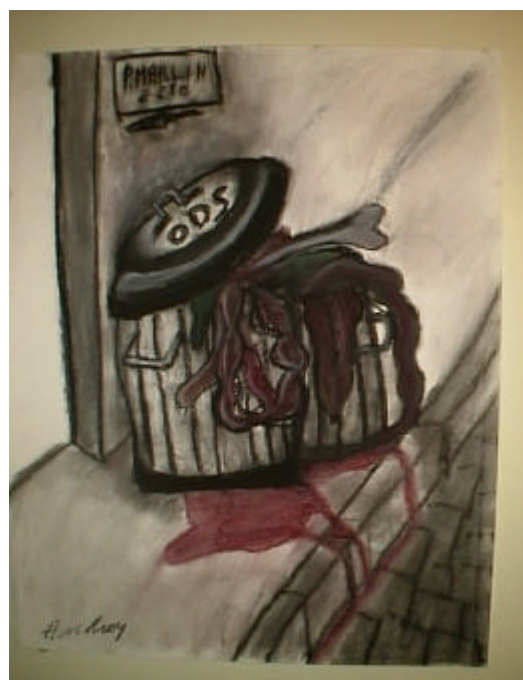
Rompit. *Nom m.*

Fromage d'origine et de composition inconnue, cité dans le Nouveau Testament : « Jésus prit le vin, le pain et le rompit ».

Bon, bah c'est pas tout ça, mais maintenant faut que je fasse la vaisselle, et puis les courses pour la prochaine fois.

Le numéro 2 de *Marmite & Micro-onde* sera disponible en février 2001.

A bientôt !



Les coulisses de *Marmite & Micro-onde*, croquées par Audrey Isbeld