



MARMITE & MICRO-ONDE

Le canard laqué N°2

A SE METTRE SOUS LA DENT

Apéro	1
L'écho de la marmite (I)	1
La cryptogastronomie (Christophe Thill)	2
Appétit (Philippe Mérien)	3
L'écho de la marmite (II)	4
Burns' fair night (Sylvie Miller)	5
L'écho de la marmite (III)	8
Célébration (Michèle Laframboise)	9
Le vin du poète (Philippe Gras)	10
L'écho de la marmite (IV)	10

Les marmitons :
Philippe Gras, Philippe Heurtel, Michèle Laframboise, Phil C. Mérien, Sylvie Miller, Julie Proust Tanguy, Christophe Thill.

Chef : Philippe Heurtel

Enseigne : André de Marigny

Décoration intérieure : Willy Favre, Audrey Isbled, Jean-Claude Leroy, André de Marigny.

b

APERO

I

Et c'est reparti pour un tour ! Les séquelles des fêtes de fin d'années s'estompant tout juste, *Marmite & Micro-onde* remet le couvert. Le fanzine de l'imaginaire culinaire prend même de l'embonpoint puisqu'il passe de 8 à 10 pages. Et croyez-moi, il n'est pas prêt de se mettre au régime quand on voit les cuistots qui se sont mis en quatre pour vous. Jugez plutôt :

Se remettant tout juste de la publication chez Cylibris de son premier roman co-écrit avec Philippe Ward, Sylvie Miller nous a concocté un plat de résistance particulièrement copieux. Normal, puisqu'il y est question d'Ecosse. Mais l'*Appétit* de Phil C. Mérien n'a rien à lui envier, comme en témoigne sa pantagruélique nouvelle ! Un bon dessert pour couronner le tout ? C'est Michèle Laframboise qui l'a concocté pour vous. Et si après tout cela votre estomac n'a pas encore porté plainte pour coups et blessures, nul doute que les crypto-recettes de Christophe Thill achèveront de le convaincre que, vraiment, vous avez trente-deux dents contre lui.

Alors en guise d'amuses-gueule, de digestif, voire d'alcaeltzer, vous trouverez de la poésie, car la poésie adoucit les mœurs, surtout lorsqu'elle est œnologique et qu'elle est vers(ifi)ée par Philippe Gras. Sans oublier les échos de la marmite, news et chroniques du monde de l'imaginaire culinaire, ni les superbes illustrations de Willy Favre, Audrey Isbled, Jean-Claude Leroy et André de Marigny.

Bonne digestion, et rendez-vous dans trois mois !

Philippe Heurtel, février 2001

LE CHAUDRON DE FAÏRIE

Marie de Valence
Illustrations de Joël Bernabel.
75 pages. A commander au Cercle Beltane, 03190 Vallon-En-Sully (04 70 06 55 58)

Dans la lignée du *Petit Précis de Cuisine Elfique* (éd. *Avis de Tempête*), voici un sympathique recueil de recettes et de secrets qui ravira les amateurs de fantasy et de fantastique. Ces derniers y trouveront les boissons et petits

plats préférés des sorcières, des vampires, des grand-mères, des fées, des elfes et autres lutins. Ce chaudron nous propose 199 recettes magiques et délicieuses, du filtre d'amour à la tarte à la citrouille d'Halloween, en passant par la carpe farcie à la celte, sans oublier les lembas chers aux Tolkiennistes. Certains plats sont plutôt farfelus mais, dans l'ensemble, ils sont faciles à réaliser. Que les novices en grimoires se rassurent : Marie de

Valence décode pour nous les noms exotiques et nous les rend compréhensibles. Bref, ce livre envoûtant, plein d'humour, de magie et de somptueuses illustrations est à se procurer absolument ! Petit plus: notre cuisinière est aussi une poétesse confirmée, et l'on peut commander son superbe recueil *Les Noces de Sève et de Vent* au Cercle Beltane.

Julie Proust Tanguy

Christophe Thill nous propose un assortiments d'entrées à réserver aux estomacs solides. Ou peut-être sordides ? Pieds de bigfoot panés, beignets géants de calmars géants, monstre lacustre au court bouillon... Rien d'étonnant à ce que Christophe Thill soit un passionné de fantastique, de films de séries Z et de chats, ni qu'il soit par ailleurs auteur d'articles et traductions touchant à ces domaines. L'illustration, quant à elle, est signée André de Marigny.

O

LA CRYPTOGASTRONOMIE – UNE DISCIPLINE NOUVELLE

6

PAR LE PR. HARALD STÜMPKE DE L'INSTITUT DE PATAPHYSIQUE DE KLAGENFURT
TRANSCRIPTION ET TRADUCTION FRANÇAISE : CHRISTOPHE THILL

Résumé : le présent article a pour but d'exposer les fondements d'une nouvelle discipline d'un grand intérêt potentiel, reposant sur des travaux scientifiques originaux quoique peu conventionnels.

Depuis 1955, à la suite des recherches du Pr. Bernard Heuvelmans, la cryptozoologie fait partie du champ de la recherche scientifique. Si ses conclusions sont parfois discutées, nul ne conteste la valeur des questions qu'elle soulève, ni le sérieux de sa démarche. Les seules critiques émises à son encontre qui soient vraiment dignes de considération concernent son manque d'applications pratiques. Quelle est en effet l'utilité concrète de ses découvertes ? Il faut bien avouer que, jusqu'à aujourd'hui, peu de réponses avaient été apportées à cette interrogation.

Aussi incroyable que cela puisse paraître, personne ne s'était jamais penché sur l'intérêt nutritif de la cryptozoologie. Il est pourtant clair qu'elle ouvre à l'art culinaire des horizons encore insoupçonnés. En effet :

- les animaux mystérieux qu'elle étudie pourraient apporter sur nos tables une indéniable touche d'exotisme et d'originalité ;
- leur caractère insaisissable les rend particulièrement légers et digestes ;
- enfin, l'étude approfondie d'une espèce animale, pour être complète, ne doit négliger aucun aspect, et entre autres son goût.

Je propose donc de baptiser *cryptogastronomie* cette nouvelle discipline, que je définis ainsi : l'art de cuisiner les animaux cachés.

Afin de joindre la théorie et la pratique, je souhaite énumérer immédiatement quelques-unes des recettes qui peuvent faire partie des pistes de recherche ouvertes à la cryptogastronomie.

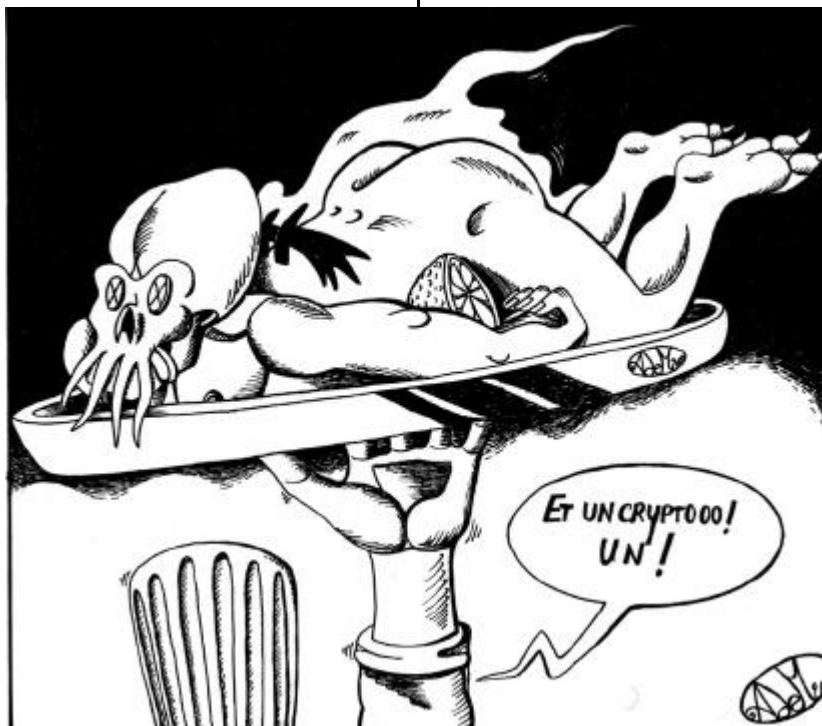
Pieds de bigfoot panés

Le bigfoot, ce grand primate qui hante les Montagnes Rocheuses, est renommé (comme son nom l'indique) pour la taille de ses pieds, qui peuvent constituer un plat fort copieux. Une préparation assez

longue est cependant nécessaire pour les rendre consommables, car ainsi que le disent les Indiens Oreilles-Palmées du nord-ouest du Montana : « Quand Sasquatch laver arpions, poule sauvage avoir des dents. » On prendra donc soin de les nettoyer minutieusement, de les désodoriser puis de les laisser plusieurs jours à mariner dans une sauce à base de cranberries avant de les paner et de les cuire à la poêle.

bons poissonniers à un prix très abordable.

Attention cependant : tous les morceaux ne sont pas de la même qualité. La tête et le cou ne contiennent que très peu de chair ; quant aux nageoires, elles sont pleines de petits os. Les filets, par contre, sont juteux et parfumés. Une cuisson au court-bouillon permet d'en apprécier au mieux les saveurs. Servir accompagnés d'une sauce hollandaise et de pommes de



Filet de monstre lacustre
au court-bouillon

Autrefois cantonné à un charmant lac écossais auprès duquel il fait bon flâner, une bouteille de whisky local à la main, le monstre lacustre se rencontre de nos jours dans tous les plans d'eau du monde.

On affirme que le lac du bois de Vincennes en abriterait une variété naine, si petite en fait que cela expliquerait pourquoi elle n'a encore jamais été découverte. Ceci a bien évidemment pour conséquence que le monstre lacustre se trouve maintenant facilement chez tous les

terre.

Beignets géants de calmar géant

La méthode, comme vous allez pouvoir le constater, ne diffère pas fondamentalement de celle utilisée pour les beignets de calmar ordinaire. Découper un calmar géant en anneaux géants. Dans un saladier géant, préparer une quantité géante de pâte à beignets. Mettre une bassine à friture géante sur le feu. Enduire de pâte les anneaux géants, les plonger quelques instants dans la friture géante. Servir de préférence dans un grand plat.

Ragoût de mokele mbêmbé
à l'émincé de liane mangeuse
d'hommes

Voici réunies dans la même recette deux "stars" des sciences du caché. Le mokele mbêmbé est un dinosaure nain qui survit discrètement au plus profond des forêts d'Afrique équatoriale, où il se prélassé le long des fleuves et effraye à l'occasion un pygmée ou deux. La liane mangeuse d'homme, quant à elle, est un fleuron de la cryptobotanique, spécialité peu

connue mais ô combien active. Certes, sa cueillette n'est pas sans risques, mais cela ne fera que rehausser le piquant d'un plat à l'exotisme prononcé.

Civet de chupacabra

On ne le dit pas assez : la chair du chupacabra, débarrassée d'un arrière-goût de soufre qui peut déplaire à certains, est d'une grande finesse de goût. La préparation en civet est un bon moyen de mettre en valeur ses qualités gustatives ; pour des

raisons évidentes, je recommanderai d'utiliser du sang de chèvre pour lier la sauce. Servir avec des haricots rouges et tabasco à volonté.

J'espère donc avoir réussi à prouver que la cryptogastronomie n'est pas qu'un mot ou une théorie vide, mais qu'au contraire elle peut amener jusque dans nos assiettes cette part de mystère et d'étrangeté dont nous sommes tous friands.

Après des études de langues et civilisation arabe, puis d'architecture, ainsi que de nombreux voyages à travers le monde, Phil C. Mérien s'est fixé au Québec où, dit-il, il pêche le saumon dans la rivière Outaouais. Il a publié un roman, Le Nabatéen ; d'autres sont en cours ou terminés. L'illustration est de Audrey Isbled, et elle prouve que la gourmandise peut être parfois un péché... mortel...

C

APPETIT – PHIL C. MERIEN

C

– Ce gars-là a un problème avec la bouffe, non, vraiment. Quelqu'un qui ne se nourrit que de frites Mac Caïn... Un type pareil ne peut pas être net.

– Arrête... Attends, tu charries, il doit bien manger autre chose de temps en temps... Un fruit, un légume. Une banane par exemple, tout le monde aime les bananes.

– Lui n'aime pas, il ne mange que des frites Mac Caïn, rien d'autre, pas la moindre petite banane, pas de pomme, pas d'artichaut. Rien que des frites Mac Caïn à longueur de repas.

– Je ne te crois pas, personne ne peut tenir en ne mangeant que des frites congelées. C'est sursaturé en graisses, infectes et... Je veux dire que, hormis le fait que ce soit dégueulasse, c'est l'antithèse du truc sain, il doit être bourré de carence ce gars-là.

– Il tient parce qu'il boit du lait.

– Ah ! Tu vois bien qu'il ne mange pas que des frites.

– Si, que des frites Mac Caïn et il boit du lait.

– Ouais, avec les carences qu'il doit avoir il ne tiendra pas longtemps.

– Dix ans.

– Quoi dix ans ? Il ne tiendra pas aussi longtemps, impossible.

– Tu n'as pas compris, cela fait déjà dix ans qu'il bouffe ses frites Mac Caïn.

– Non, impossible ou alors il est boutonneux, sans dent, sans cheveux, gros et saturé en graisses.

– Pas du tout, il est du genre sportif, pas trop mal et...

– Arrête ! Les carences ?

– Son toubib lui a conseillé de faire un bilan médical régulièrement et de suivre un psy. Il a laissé tomber le psy mais il fait un bilan de santé tous les six mois, et rien.

– Quoi rien ?

– Pas de carence, rien, un vrai cas d'école, extrême, un cobaye ambulante. Suivi sur dix ans et rien, incompréhensible.

– ...

– C'est quand même assez désespérant pour le genre humain. Si le monde entier se met demain à manger des frites Mac Caïn et à boire du lait, c'en est fini du Gevrey Chambertin et du Tournedos Rossini. Une catastrophe pour la grande cuisine française.

– Ouais, ne nous laissons pas abattre. Vive la grande cuisine ! Mais, lorsqu'il est invité, il fait comment ?

– Il mange des frites Mac Caïn.

– Mais si tu lui fais autre chose ?

– Il ne mange pas, même si tu lui fais des frites normales, je veux dire avec de vraies pommes de terre. Les frites pas congelées ou pas Mac Caïn, il n'en mange pas.

– Mais il a bien des parents, des amis, il faut faire quelque chose...

– Il a une femme, une petite fille...

Sur la table, une bouteille de Ducru-Beaucaillou 1989. Son verre était vide, le mien aussi, les choses ont failli mal tourner, très mal... La mort, quoi... Certains s'étouffent en

mangeant, un morceau de jambon, de hamburger. Tournedos Rossini, avec le foie gras la viande aurait dû passer, bien passer. Non, elle se trompe de tube et... il étouffe.

– Ahhhh...

J'étais tétanisé. Réagir, vite, mais comment ? Une grande claque sur le dos... Non, il me semble avoir lu que ce n'était pas bon. Réagir vite, l'autre étouffe, tombe à la renverse, commence à bleuir. Avec cette manie qu'il a de manger sa viande trop cuite. Bleue la viande, bleue... Saignante à la rigueur, à point jamais, non, jamais. Réagir, vite !

Des toubibs festoyaient en grande pompe à la table d'à côté sur la note de frais d'un laboratoire mondialement reconnu. Je m'essouff fle... L'autre aussi, le serment d'Hypocrate n'étant pas seulement pour les anémiques ils font ce qu'il faut, se lèvent de concert, appliquent la méthode Heimlich, expulsion.... Respiration libre... Sauvé... Ouf ! Le Ducru-Beaucaillou 89... Je vide la bouteille dans mon verre, soulagé... Pas mauvais ce Saint Julien, il a ce qu'il faut, de la cuisse, du terroir.

Sauvé, il est sauvé.

La vigne pleure, dit-on... Il me souvient d'avoir lu pareille merveille dans la correspondance de Rilke.

La vigne pleure.

Au réveil douloureux du matin suivant j'avais un bouchon de champagne dans l'oreille droite. Nous avions un peu abusé du vin de messe, la veille, il fallait fêter la

résurrection, bien fêter... Je me suis réveillé sur le canapé, habillé de l'odeur rance des lendemains bambochards, un bouchon de champagne dans l'oreille droite. Un bouchon de champagne, quand même...

Je ne me souvenais pas avoir bu de champagne...

Et l'autre avec ses frites Mac Caïn ? Cette histoire ne m'est revenue que quelques aspirines plus tard. Frites Mac Caïn, j'ai vite chassé cette pensée, un haut le cœur pointait dans mon fragile appareil. Du revigorant, voilà ce qu'il me fallait... Des huîtres, oui, des huîtres avec un petit Menetou Salon de chez Clément. Du blanc et des huîtres... J'ai décroché le téléphone pour savoir s'il était bien ressuscité ? Oui, rendez-vous dans une demi-heure pour quelques petites fines de claire...

– Ahhh ! Le Menetou de chez Clément, y'a pas à dire... Exceptionnel.

– Humm, rien de tel pour se remettre en forme.

Quarante huit (à deux) huîtres plus tard et une bouteille de Menetou blanc...

– Un petit dessert ?

– Non, je crois que je vais me contenter d'un fromage... Et d'un petit verre de rouge.

– Un Menetou rouge alors, on reste dans le terroir ?

– Va pour le Menetou rouge !

Cette fin de journée était pleine de promesses, je n'osais pas attaquer le genre frites et problèmes métaphysiques inhibant la bonne chère. Quoique... J'aurais bien aimé avoir le fin mot de l'histoire.

– Garçon !

– Monsieur ?

– Le plateau de fromage s'il vous plaît. Et une bouteille de Menetou rouge... De chez Clément, d'accord ?

– Bien monsieur.

On a vidé la bouteille de rouge, cette histoire indigeste de pommes de terre précongelées, précuites, prémachées m'est sortie de l'esprit aussi sûrement que le niveau du vin venait et refluit dans les verres. Sac et ressac dignes des meilleurs libations de l'Olympe... On devait avoir les triglycérides au maximum, mais on était bien, très bien, très très bien... Si bien...

Avec tout cela je n'arrive plus à me rappeler si un jour j'ai mangé des frites surgelées. Mais attendez, il y a une fin. Franchement je ne me souviens plus quand exactement... Où et quand j'ai appris celle de cette histoire... Sordide... Longtemps, il y a si longtemps... Mon médecin dit toujours : on voit de vieux alcooliques mais rarement de vieux... Je radote, bon, bon... Il paraît que le gars en question a fini par se faire embaucher chez Mac Caïn. Personnellement la chose ne m'aurait pas tenté. Avant, lorsque j'étais plus jeune, je ne crois pas non, un truc pareil... Il travaille chez Mac Caïn, tu parles d'un boulot, sur la chaîne de congélation. Section frites, évidemment, un spécimen pareil la direction n'allait pas le

laisser partir. A garder, à mettre sous cloche. Une cloche, je pense que s'en était une belle... Enfin voilà, pour faire des frites il faut couper les pommes de terre et j'imagine qu'il doit y avoir une grosse machine dans laquelle se déverse le féculant à l'état brut et qu'à l'autre bout sortent des sacs froids, immangeables... C'était avant José Bové, avant ou après, je ne sais plus...

Dans la machine qui coupe les patates en morceaux, l'autre passe sa main. Il devait bien y avoir une sécurité sur cette machine, mais... Bon, elle ne s'est pas arrêtée et couic, il n'a pas perdu la main, juste un doigt, le majeur de la main gauche. Ou droite... Ce n'est pas vraiment décisif, droite ou gauche. Le doigt est coupé. La machine a dû s'arrêter, mais un peu tard. Quelqu'un a appuyé sur le bouton stop. STOP, un peu tard... Ils ont cherché le doigt. Vous savez, un doigt se recolle, des spécialistes font cela très bien, il faut juste le doigt. Là, ils ne l'ont jamais retrouvé, jamais.

Avec tout cela je n'arrive plus à me rappeler si un jour j'ai mangé des frites surgelées...



CONCOURS

Tout à fait dans l'esprit de Marmite & Micro-onde, le Prix Jacques Moriceau de la Littérature Gourmande, organisé par la ville de Mamers, dans la Sarthe, en est à sa 12ème édition. Il récompense tous les ans, outre un livre de gastronomie régionale, un poème et une nouvelle « faisant large place à la bonne chère, au savoir-vivre, à l'accueil, à l'art de vivre ». L'œuvre,

une seule par auteur, doit être envoyée en trois exemplaires avant le 30 avril 2001 : Prix Jacques Moriceau de Littérature Gourmande, B.P. 24, 72600 Marmers. Les poèmes (forme classique, libérée ou patoisante) feront au maximum 28 vers, et les nouvelles au maximum 10 pages de 25 lignes en double interligne. Ils ne comporteront pas de nom, mais seront accompagnés d'une enveloppe cachetée vierge

contenant votre nom, prénom, adresse et numéro de téléphone, et d'une enveloppe à fenêtre timbrée vierge. Les lauréats recevront un prix de 1000 francs pour la nouvelle, 500 francs pour la poésie, et un trophée pour le livre de gastronomie. Renseignements : Office du tourisme de Mamers (02.43.9760.63), ou Madame Moriceau (02.43.97.62.01).

Philippe Heurtel

Tout d'abord traductrice technique, Sylvie Miller est désormais professeur de droit et d'économie dans un lycée de Seine-Saint-Denis. Après avoir participé à l'écriture d'une dizaine d'ouvrages scolaires, cette lectrice assidue est passée de l'autre côté de la barrière, se lançant dans la traduction (revue *Ténèbres*, anthologies *Forces Obscures*), et la co-écriture avec le romancier Philippe Ward. Tous deux ont publié une nouvelle dans *Ténèbres*, *Le mur*. Leur roman fantastique *Le chant de Montségur* vient de paraître chez Cylibris.

i

BURN'S NIGHT FARE – SYLVIE MILLER

j

L'Ecosse, terre Celte, est profondément attachée à ses racines. Les écossais sont de très bons vivants. A l'instar de leurs cousins irlandais, ils aiment les fêtes où se mêlent diverses nourritures : celle du corps comme celle de l'esprit ou des sens. Musique, mots et mets sont fréquemment les ingrédients de fêtes suivies massivement.

Burns' night fare est l'une d'elles. Véritable événement d'ampleur nationale, elle rend hommage au poète écossais Robert Burns (1759-1796). On la célèbre le 25 janvier, le jour de la naissance du barde. Tout comme de nombreuses manifestations culturelles écossaises, l'originalité de cette fête réside dans la tradition, à la fois culinaire et poétique, qui règle le déroulement de cet événement.

Un poète attaché à ses racines

Burns naît à Alloway, en Écosse, le 25 janvier 1759. Il est l'aîné d'une famille de sept enfants. Issu d'une famille très modeste de paysans, il ne peut fréquenter l'école régulièrement. Cela ne l'empêche pas de lire énormément. Il parcourt inlassablement la Bible et tous les ouvrages littéraires qu'il peut se procurer. Ses parents l'encouragent vivement dans cette voie. En parallèle, ils lui font découvrir les chansons, les légendes et les proverbes écossais. Le dur labeur des champs et la malnutrition connus dans sa jeunesse misérable affectent la santé de Burns, de constitution assez fragile.

Burns compose divers poèmes pendant sa jeunesse mais, en 1784, il découvre les livres de l'écrivain Robert Fergusson. Sous cette influence et celles, conjointes, de la tradition populaire et des anciens poèmes écossais, il perçoit alors les nombreuses possibilités que les dialectes écossais offrent à un auteur. Pendant les deux années qui suivent, il écrit la plupart de ses poèmes les plus célèbres. En 1786, le succès, aussi soudain

qu'inattendu, de son ouvrage *Poésies* le projette au devant de la scène. Il s'installe alors à Edimbourg où il est accueilli avec enthousiasme dans les milieux les plus élégants. Après ses *Poésies* rédigées en dialecte écossais, Burns écrit une cantate en langue anglaise classique, *Les Joyeux Mendians* (1789).

Se sentant de plus en plus perçu comme un barde peu instruit qui a, en quelque sorte, « reçu la grâce », il est vite contrarié par cette condescendance et le manifeste violemment — ce qui lui fait perdre bon nombre de ses admirateurs. Il



finit par retomber dans la misère et l'alcoolisme, et malgré son mariage et un retour à la campagne, il ne peut éviter la déchéance. Lorsque la Révolution française éclate, Burns se met à défendre avec fougue la cause républicaine. Il change ensuite d'opinion et, en 1794, se joint aux volontaires partis combattre la France. Il meurt deux ans plus tard, le 21 juillet 1796, d'une maladie cardiaque qui l'emporte de façon précoce.

Robert Burns est considéré comme le poète de la nation écossaise. Son génie réside dans la façon dont il a su saisir la beauté simple des chants folkloriques traditionnels de l'Ecosse pour en faire de superbes poèmes, dans lesquels il immortalise la campagne et la simplicité de la vie paysanne. L'autre versant de son œuvre est celui d'un satiriste fin et sagace, impitoyable à l'égard de la

prétention, de l'hypocrisie et de la cruauté, s'attirant au passage l'antipathie de l'Eglise. Il s'est également illustré comme un maître de la narration en vers. Il est par ailleurs l'auteur de plusieurs centaines de chants, créations originales ou adaptations de ballades écossaises traditionnelles, et de chansons folkloriques. Certaines ont été reprises dans d'autres pays, à l'instar du célèbre *Auld Lang Syne*.

Et si on faisait la fête ?

Les *Burns' suppers* font partie de la culture écossaise depuis près de 200 ans. Lorsque Burns immortalisa le *haggis* dans ses vers, il créa un symbole fort qui a perduré jusqu'à nos jours (le *haggis*, la saucisse nationale écossaise, remonte aux Celtes ; de forme ronde, elle est constituée d'une panse de mouton ou d'un boyau de bœuf farcie d'une garniture de viande).

Le rite de *Burns' night fare* fut mis en place par ses amis proches, quelques années après sa mort, en mémoire de celui qu'on appelle, en Ecosse, le Barde.

De la rencontre formelle organisée par des esthètes et des universitaires au rassemblement bon enfant d'une bande de joyeux drilles dans l'arrière salle d'un pub, les *Burns' suppers* prennent des formes variées. Mais l'objectif est toujours le même : rendre hommage à la vie, aux travaux et à l'esprit du grand poète. Ces réunions obéissent donc toutes à un rituel relativement codifié, incluant un dîner traditionnel écossais, la consommation sans modération de whisky local, et la récitation ou la lecture des écrits du barde, parfois accompagnées de séances d'échanges où les convives présentent leurs créations personnelles à la manière de Burns.

Le déroulement habituel d'un *Burns' supper* est le suivant :

1. Ouverture du dîner

Quelques mots d'accueil

démarrent la soirée et le repas commence avec la *Selkirk Grace* :

*Some hae meat and cannot eat,
Some cannot eat that want it :
But we hae meat and we can eat,
Sae let the Lord be thankit.*

Traduction française

*Certains ont de la viande et pas d'appétit,
Certains qui le voudraient ne peuvent
manger ;
Mais nous avons la viande et l'appétit,
Le Seigneur en soit loué.*

On demande ensuite à l'assistance de se lever pour accueillir le haggis. Un sonneur de cornemuse précède le chef cuisinier qui transporte le *haggis* jusqu'à la table d'honneur, tandis que les invités scandent le rythme de la musique en battant des mains. Le maître de cérémonie – ou un invité de marque – récite alors le célèbre poème *To a haggis* avec ferveur.

To a Haggis

(traduction anglaise)

*All hail your honest rounded face,
Great chieftain of the pudding race ;
Above them all you take your place,
Beef, tripe, or lamb :
You're worthy of a grace
As long as my arm.*

*The groaning trencher there you fill,
Your sides are like a distant hill
Your pin would help to mend a mill,
In time of need,
While through your pores the dew distil,
Like amber bead.*

*His knife the rustic goodman wifes,
To cut you through with all his might,
Revealing your gushing entrails bright,
Like any ditch ;*

*And then, what a glorious sight,
Warm, welcome, rich.*

*Then plate for plate they stretch and strive,
Devil take the hindmost, on they drive,
Till all the bloated stomachs by and by,
Are tight as drums.
The rustic goodman with a sigh,
His thanks he hums.*

*Let them that o'er his French ragout,
Or hotchpotch fit only for a sow,
Or fricassee that'll make you spew,
And with no wonder ;
Look down with sneering scornful view,
On such a dinner.*

*Poor devil, see him eat his trash,
As feckless as a withered rush,
His spindly legs and good whip-lash,
His little feet
Through floods or over fields to dash,
O how unfit.*

*But, mark the rustic, haggis-fed ;
The trembling earth resounds his tread,
Grasp in his ample hands a flail
He'll make it whistle,
Stout legs and arms that never fail,
Proud as the thistle.*

*You powers that make mankind your care,
And dish them out their bill of fare.
Old Scotland wants no stinking ware,
That slops in dishes ;*

*But if you grant her grateful prayer,
Give her a haggis.*

Traduction française

*Tous acclament ta face ronde et joyeuse,
Grand chef de la race des pains de viande ;
Au-dessus d'eux tu prends place
Bœuf, tripes, ou agneau
Tu mérites une grâce
Aussi longue que mon bras.*

*Tu garnis le tranchoir gémissant,
Tes flancs comme une colline lointaine
Avec ta broche on réparerait un moulin,
En cas de besoin,
Tandis que par tes pores les sucs distillent,
Comme des perles d'ambre.*

*Le paysan essuie son couteau,
Pour te trancher de toute sa force,
Faire jaillir tes entrailles brillantes
Comme un quelconque fossé,
Et ensuite, quelle vision glorieuse,
Chaude, accueillante, riche.*

*Ensuite ils tendent et échantent les assiettes
Sauve qui peut, ils poussent,
Jusqu'à ce qu'alentour les estomacs
ballonnés
Soient tendus comme des tambours.
Le paysan, avec un soupir,
Fredonne tout bas ses remerciements.*

*Laissez les avec leur ragoût,
Ou leur Hotchpotch¹ bon pour les truies,
Ou leur fricassée qui vous fera vomir,
Et ce à juste titre ;
Méprisez d'un regard railleur et dédaigneux
Un tel dîner.*

*Pauvre diable, regardez le manger ses
ordures,
Aussi maladroit qu'un jonc flétri,
Ses jambes frêles et bonnes à fouetter,
Ses petits pieds,
Qui foncent à travers les gués ou les
champs,
Combien ils sont inadéquats.*

*Mais voyez le paysan nourri au haggis ;
Ses pas résonnent sur la terre tremblante,
Il empoigne de ses mains amples un fléau,
Il le fait siffler,
Des jambes épaisses et des bras sûrs,
Fiers comme le chardon².*

*Tes pouvoirs qui te font soigner l'humanité,
Et leur servir leur menu,
La vieille Ecosse ne veut pas de plats
puants,*

*Qui glissent dans les assiettes,
Mais si vous accédez à sa prière sincère,
Donnez lui un haggis.*

Au moment où le conteur déclame le vers *To cut you through with all his might*, le chef cuisinier tranche, d'un geste décidé, le *haggis* avec un couteau aiguisé. A la fin du poème, l'assistance applaudit et porte un toast en levant son verre de whisky. Le dîner peut

¹ Hotchpotch : ragoût d'agneau coupé en fines lamelles et mijoté longuement avec des légumes variés (oignon, navet, céleri, chou-fleur, carottes, petits pois, laitue, persil). Ce plat très économique était préparé par les pauvres.

² Le chardon est la plante emblématique de l'Ecosse.

commencer.

Bill o' Fare (Menu)

*Cock-a-leekie soup
Bridies*

*Haggis chaud, servi sur lit de purée
de pommes de terre, de purée de
navets et de rutabagas*

*Typsy Laird (sherry trifle)
ou Dundee Cake*

A Tassie o' coffee

Atholl Brose à volonté

2. La mémoire immortelle

C'est l'un des moments forts de la soirée. On demande à l'un des invités de faire un discours à la mémoire de Burns. Il existe toutes sortes d'interventions. Des plus légères aux plus savantes, le but est toujours le même : rappeler la grandeur du poète et son souvenir toujours aussi vivace.

3. Toasts aux jeunes filles

Le discours de la mémoire est suivi d'une série de compliments pleins d'humour, adressés aux femmes de l'assistance. A l'origine, il s'agissait de remercier les dames ayant préparé le dîner et de rendre hommage aux femmes qui avaient traversé la vie de Burns. L'ambiance est amusante, les propos légers, jamais choquants, et se termine sur une note conciliante et galante.

4. La réponse de ces dames

C'est au tour des femmes d'ironiser sur les faiblesses masculines. Là aussi, l'humour est de mise. Tout propos insultant est banni.

5. Poèmes et chants

Une fois l'échange des toasts terminé, la soirée se poursuit avec des poèmes et des chants. On en sélectionne une variété reflétant les différents aspects de la poésie de Burns. Les favoris sont, en général : *Tam o' Shanter*, *Address to the Unco Guid*, *To a Mouse* et *Holly Willie's Prayer*.

Le point culminant de la soirée est le dernier chant. Toute la tablée se lève, se tient par la main et interprète *Auld Lang Syne* pour clore la fête.

Auld Lang Syne (1788)

*A interpréter sur l'air de
Ce n'est qu'un au revoir*

*Should auld acquaintance be forgot,
And never brought to mind ?*

*Should auld acquaintance be forgot,
And auld lang syne !*

*Chorus
For auld lang syne, my dear,
For auld lang syne.
We'll tak a cup o' kindness yet,
For auld lang syne.*

*And surely ye'll be your pint stowp !
And surely I'll be mine !
And we'll tak a cup o' kindness yet,
For auld lang syne.*

*Chorus
We twa hae run about the braes,
And pou'd the gowans fine ;
But we've wander'd mony a weary fit,
Sin' auld lang syne.*

*Chorus
We twa hae paidl'd in the burn,
Frae morning sun till dine ;
But seas between us braid hae roar'd
Sin auld lang syne.*

*Chorus
And there's a hand, my trusty fere !
And gie's a hand o' thine !
And we'll tak a right gude-willie waught,
For auld lang syne.*

Traduction française

*Faut-il oublier les vieux amis,
Et ne jamais se souvenir d'eux ?
Faut-il oublier les vieux amis,
Et le bon vieux temps !*

*Refrain
Au bon vieux temps, mon ami,
Au bon vieux temps,
Buvons encore une fois à l'amitié,
En souvenir du bon vieux temps.*

*Et tu vas sûrement payer ton coup !
Et je vais sûrement payer le mien !
Et buvons encore une fois à l'amitié,
En souvenir du bon vieux temps.*

*Refrain
Ensemble on a parcouru les collines,
Et cueilli les jolies pâquerettes ;
Mais on en a gravi beaucoup d'un pas las,
Depuis le bon vieux temps.*

*Refrain
Ensemble on a pagayé dans le courant,
Du matin jusqu'au soir ;
Mais les mers entre nous se sont élargies
Depuis le bon vieux temps.*

*Refrain
Et je te tends la main, vieux compagnon !
Et tends moi la tienne !
Buvons le verre de l'amitié,
En souvenir du bon vieux temps.*

Refrain

Et maintenant, les recettes

Cock-a-leekie soup (Recette originaire d'Edimbourg)

*Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 45*

*Pour 6 à 8 personnes
1 poulet de 2 kg
2 gros poireaux hachés
1,5 l d'eau*

*1 feuille de laurier
1 cuil. à café de thym frais
1 petit bouquet de persil
2 cuil. à café de sel
Poivre noir moulu
12 pruneaux dénoyautés*

Rincez le poulet à l'eau froide ;
égouttez bien. Coupez-le en deux ;
s'il est gras, enlevez une partie de
la graisse.

Placez dans une grande
casserole le poulet, le poireau, les
herbes, le sel et l'eau. Portez
doucement à ébullition ; puis
réduisez la température. Laissez
mijoter une heure et demie en
prélevant l'écume de temps en
temps. Retirez la feuille de laurier et
le bouquet de persil.

Retirez les deux moitiés de
poulet et laissez-les refroidir.
Désossez grossièrement la viande
et débarrassez-vous des os et de la
peau.

Remettez la viande de poulet
dans le bouillon ainsi que les
pruneaux ; poivrez. Remuez
quelques minutes juste pour
réchauffer les pruneaux.

On peut remplacer les pruneaux
par des raisins secs.

Bridies

*Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 20*

*Pour 6 bridies
750 g d'alouay
Sel, poivre
1 cuil. à café de graines de
moutarde en poudre
1 gros oignon émincé
Une pâte feuilletée congelée
1/3 de tasse de graisse de rognon
(saindoux)
4 cuil. à soupe de bouillon de bœuf*

Préchauffez le four à 210 °C
(four à gaz : 190 °C). Huilez la
plaque du four. Éliminez toute trace
de gras de la viande ; découpez-la
en dés de 5 mm de côté que vous
mettez dans une jatte. Ajoutez
l'oignon, le saindoux, le bouillon et
la moutarde. Salez, poivrez puis
mélangez bien.

Découpez la pâte feuilletée en 6
parts rondes de 17 cm de diamètre.

Placez une part de farce au
centre de chaque cercle.
Badigeonnez d'eau le bord sur une
seule moitié, puis fermez en pinçant
bord à bord comme pour un
chausson. Posez les bridies sur la
plaque, soudure vers le haut.

Faites cuire 20 minutes, puis
réduisez la température à 180 °C et

cuissez encore 1 heure.

Haggis

*Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 4 heures*

*Pour 4 à 6 personnes
Mouton : 1 cœur, 1 morceau de
mou et 1 tranche de foie
2 oignons émincés
Sel, poivre
1 cuil. à café de muscade
1 tasse de farine d'avoine
3 tasses de graisse de rognon (ou
saindoux)
250 ml de bouillon de bœuf
1 panse de mouton ou de bœuf*

Découpez les bons morceaux du
cœur et du mou. Mettez le cœur, le
mou et le foie dans une grande
casserole ; recouvrez d'eau. Portez
à ébullition, réduisez la température
et laissez mijoter 1 heure. Egouttez
et laissez refroidir.

Hachez finement toute la viande
et mélangez avec les oignons, la
muscade, la farine d'avoine, la
graisse de rognon (ou saindoux) et
le bouillon. Salez, poivrez.

Garnissez la panse de mouton
avec ce mélange, mais sans la
remplir complètement ; le mélange
aura besoin de place pendant la
cuisson sinon vous risquez de faire
éclater la manse. Attachez les deux
ouvertures avec une ficelle. Placez
dans une cocotte (ou une grande
casserole) et recouvrez d'eau.
Portez à ébullition, réduisez la
chaleur et laissez mijoter 3 heures.
Ne pas laisser bouillir, la panse
pourrait éclater. Servez chaud,
accompagné de purée de pommes
de terre et de navets.

Typsy Laird (sherry trifle)

*Pour 6 à 8 personnes
1 fond de génoise
300 g de confiture de framboise
1 verre de Cherry
2 cuil. à soupe de Brandy ou de
Drambuie
300 g de framboises
2 bananes (facultatif)
250 ml de crème fraîche
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
Amandes grillées*

*Crème anglaise :
¼ litre de lait
150 ml de crème fraîche
2 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
Essence de vanille*

Placez la génoise au fond d'un
large moule en verre. Étalez dessus

la confiture de framboise. Mélangez le Cherry et le Brandy. Imbibez la génoise de ce mélange, et laissez bien absorber. Recouvrez d'une couche de framboises et de bananes coupées en tranches.

Préparez la crème anglaise. Battez les jaunes d'œufs, le sucre et l'essence de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites chauffer le lait et la crème fraîche jusqu'à ébullition, puis versez sur les œufs. Remettez la préparation à chauffer à feu doux, en tournant constamment, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Versez dans un plat et laissez refroidir.

Versez la crème anglaise au-dessus des fruits, en une couche uniforme. Fouettez la crème fraîche, ajoutez le sucre, puis étalez ce mélange au-dessus du gâteau. Décorez avec les amandes grillées.

Dundee cake

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 15

Laisser reposer 20 minutes

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre

1 ¼ tasse de raisins de Smyrne

2/3 de tasse de raisins de Corinthe

½ tasse de raisins secs hachés

¼ de tasse d'écorce d'orange hachée

2 cuil. à soupe de whisky

1 cuil. à café d'écorce de citron râpée

150 g de beurre

1 cuil. à café d'écorce d'orange râpée

150 g de sucre roux

3 œufs battus

1 ½ tasse de farine tamisée

½ cuil. à café de levure

1 cuil. à soupe d'amandes pilées

(broyées)

1/3 de tasse de lait

50 g d'amandes épluchées

Préchauffez le four à 160 °C. Beurrez ou huilez un moule à gâteau de 20 cm de diamètre, ou disposez sur le fond et les bords une feuille de papier en téflon. Dans une grande jatte, mélangez les raisins de Smyrne, les raisins de Corinthe, les raisins secs, l'écorce d'orange en morceaux, le whisky et les zestes de citron et d'orange.

A l'aide d'un batteur électrique, battez dans un bol le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez les œufs un par un en battant bien à chaque fois. Versez cette crème sur les fruits.

Ajoutez ensuite la farine, la levure, le lait et les amandes pilées. A l'aide d'une cuillère métallique, tournez jusqu'à ce que les ingrédients forment un mélange homogène.

Versez cette préparation dans le moule ; lissez bien la surface. Enfoncez légèrement les amandes épluchées en formant le motif de votre choix. Faites cuire au four une heure et quinze minutes, jusqu'à ce qu'une pointe de couteau enfoncée en ressorte parfaitement sèche. Attendez 20 minutes avant de démouler le gâteau et de le mettre à refroidir sur une grille.

Votre Dundee cake se conservera sans difficulté six à huit semaines dans une boîte hermétique. On le consomme également pour les mariages, les baptêmes ou même pour Noël, avec une décoration appropriée.

road movie aux Etats-Unis. Fabrice Bourland, lui, nous parle d'érotisme et de vampirisme. Particulièrement réussis sont les tableaux de famille brossés sans concession par Brigitte Niquet et Anne-Elisabeth Desicy-Friedland à l'occasion respectivement d'un banquet d'enterrement et d'un repas de mariage. Originaux et décalés, les textes de Pascal Héraut, Patrick Ottaviani, Christian Congiu et Hugo Marsan avec respectivement un conte de fée moderne mélangeant ogres, humour et tendresse, une histoire de roitelet obèse au camping de Croquignoles-les-

Atholl Brose

(la boisson traditionnelle de Burns' night fare)

Temps de préparation : 5 minutes

Laisser reposer 30 minutes

Pour 1 litre :

¾ de tasse de farine d'avoine

250 ml d'eau chaude

2 cuil. à café de miel

½ tasse de Drambuie

½ tasse de crème fraîche

Mettez la farine d'avoine dans une jarre. Creusez un puits au milieu ; ajoutez lentement l'eau en remuant avec une spatule de bois. Laissez reposer 30 minutes recouvert d'un linge.

Filtrez le mélange à travers une passoire en pressant pour recueillir le maximum de jus. Filtrez une deuxième fois à travers une passoire plus fine.

Ajoutez le Drambuie, le miel et la crème. Remuez bien. Versez dans une bouteille, bouchez et placez dans un endroit frais et sombre.

Secouez l'Atholl Brose avant de le servir.

Pour en savoir plus

Certains sites Internet offrent, outre la biographie du poète, un choix plus ou moins exhaustif de poèmes ou chansons de Robert Burns. On y aborde également les traditions écossaises et le *Burns' night fare*. Voici quelques adresses intéressantes :

<http://www.rabbie-burns.com>

<http://www.robertburns.org>

<http://www.innotts.co.uk/~asperges/burns.html>

<http://www.treeofliberty.com/rbmain.html>

Bains, un récit érotico-religieux, et une autre histoire d'altesse royale obèse.

On commande l'ouvrage en envoyant 75 F (à l'ordre de *L'Entaille - Nouvelle Donne*), à *Nouvelle Donne*, BP 25, 95121 Ermont (01.34.15.80.71. e-mail : ccongiu@club-internet.fr). Et pour dix francs de plus, on a le dernier numéro de *Nouvelle Donne* ; une occasion de découvrir cette très bonne revue de littérature générale consacrée à la nouvelle.

Philippe Heurtel



13 A TABLE



Parlons chiffres. 13 auteurs se sont mis en 4 à travers 19 nouvelles et 95 pages pour nous parler de nourriture. Ainsi Maryvonne Speltz-Chenel nous offre des pochades sur la gastronomie à travers le monde, Jacques Astruc illustre le dicton « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es », et Isabelle Chemin livre un carnet de voyage africain où il est question de cannibalisme. Eric Tessier raconte les désirs charnels auxquels est confronté un couple de naufragés, Eric Bouillon la mort insolite d'un avaleur de sabres, Pierre Fustec un

Le milieu de la science-fiction francophone se retrouve sur Internet sur la liste de discussion SF Franco. A l'occasion des cinq ans de cette liste, Michèle Laframboise a concocté le texte qui suit... A la plume, au clavier ou au pinceau, Michèle Laframboise aime raconter des histoires. Caféinomane, auteure de bande dessinée (cinq albums publiés, trois en préparation), collaboratrice de la revue Solaris pour laquelle elle a composé BDs et illustrations, elle a publié ses premières nouvelles en 1996 et sa première nouvelle de SF en 1999. Le Boba Fett en illustration est de Willy Favre.

8

CELEBRATION – MICHELE LAFRAMBOISE

8

Avertissement : toute ressemblance avec des écrivains de SF francophones ne serait pas tout à fait fortuite.

La meilleure salle du *Day's Inn* d'Arcturus IV peut accueillir plus de cinq cent personnes, et six fois plus en activant les cellules gravitiques des murs et du plafond. Néanmoins, un seul plancher suffit largement à contenir les frasques des trois cent membres de la liste (et puis, les organisateurs n'avaient pas envie de déboursier le supplément requis pour utiliser les gravitiques).

Pour le cinquième anniversaire de la liste de discussion SF Franco, on a fait les choses en grand. La cacophonie ambiante rend hommage aux breuvages généreusement versés par des robots serveurs lesquels, munis de leur système anti-G, ont l'avantage de ne pas piler sur les pieds...

Au centre du plancher, flotte un superbe gâteau au choco-café, sphérique, protégé de la masse grouillante des amateurs affamés par un champ de force. La présence d'une cellule anti-G au cœur du gâteau permet d'étendre le glaçage à la vanille sur toute la surface. Les chandelles qui parsèment sa surface suivent un motif fractal complexe.

Les rires et les calembours s'éteignent ; voici que le webmestre s'approche, impeccable dans son habit en queue de pie. La seule note discordante est la crosse luisante du pisto-laser à sa ceinture.

JEAN-LOUIS TRUDEL, alias JLT : Chers amis, permettez-moi de souhaiter une cordiale bienvenue aux vétérans et aux timides nouveaux et nouvelles de la liste. Il convient de célébrer *dignement* cet anniversaire de SF Franco. Je procéderai donc au traditionnel découpage du gâteau avec mon pisto-laser.

HENRI LOVENBRUCK : Ça va donner des morceaux pyramidaux !

Un écosystématicien et gastronome réputé lève la main.

NORMAN MOLHANT : Je me permet de préciser que cela donne non pas des pyramides mais des secteurs sphériques. Un petit 90 -90 degrés pour moi, Jean-Louis !

HUGUES MORIN : Goinfre ! C'est tout de même un gâteau de 1.2 m de diamètre...

MICHELE LAFRAMBOISE (toute fière de son chef-d'œuvre culinaire) : ...et en plus, suivant les calculs de Norman, j'ai procédé par couches successives de glaçage intercalé avec des strates de chocolat et de mousse de café...

ESTHER ROCHON : Et quand on cherche, on trouve !

RICHARD CANAL : Ce gâteau m'inspire. J'envisage un roman poétique sur un monde dont les habitants s'apercevraient avec horreur qu'il vivent en réalité sur un glaçage...

ELISABETH VONARBURG : Ouais, ben ça bat pas la puissance chocolatée au cube qui n'a pas survécu longtemps à mon Nième (âge gardé secret par requête) anniversaire ! Mon foie s'en souvient encore avec émotion !

JEAN PETTIGREW : Le mien aussi, foi d'éditeur !



JOËL CHAMPETIER : On dirait une planète glacière... Au fait, de quoi est constituée son noyau ?

MICHELE L. : Trente kilos de pâte d'amande qui entoure la cellule-antiG.

ANNIE PILLOY : Ton chocolat, c'est du belge au moins ? Et, au fait, comment cette boule de pâtisserie tient-elle en place ?

MICHELE L. : Bof, nos spécialistes de SF dure trouveront bien une explication plausible...

Tous font cercle autour du gâteau. Le maître de cérémonie attend patiemment que les robots coupent le champ de force qui entoure l'œuvre culinaire, et s'avance avec circonspection.

D'un geste ample, il tire l'arme de son côté, pèse sur la fonction « trancher ». Il élève le pisto, maintenant devenu sabrolaser, au-dessus de sa tête, mais aucune lumière n'en jaillit...

JLT : Zut, la micropile atomique est à plat ! Bon, où j'ai mis la "/\$ de pile de rechange ?

JEAN-CLAUDE DUNIACH : Par ici les assiettes !

LAURENT GENEFORT : Hé ho ! Faut souffler les chandelles, avant de couper, hein ! Tous ensemble : un, deux, tr...

TOUS : Pffffffoooooooouuuuuf !

Immédiatement, la fumée est soufflée dans toutes les directions avant de s'échapper vers le haut où il n'y a personne.

TOUS : Teu-heuh ! Koff-koff !

JLT (*un sourire soulagé éclaire son visage*) : Ah ! Maintenant que j'ai retrouvé cette micropile, on va pouvoir attaquer ! Écartez-vous en face !

NORMAN M. (*mine préoccupée*) : Euh... Jean-Louis ?

SERGE LEHMAN : Tiens, moi aussi, j'ai subitement comme un doute, là...

JLT (*brandissant au-dessus de sa tête le pisto-laser, converti pour l'occasion en couteau-laser*) : Bon anniversaire !

NORMAN M. : Non, Jean-Louis, nooooo--

Mais l'avertissement du digne gastronome arrive trop tard. Dans un geste hollywoodien, JLT abat le faisceau lumineux qui traverse de part en part le gâteau comme du... gâteau.

Swisssssssssh !

Un infinitésimal instant, les deux demi-sphères restent suspendues, puis l'imposant dessert s'écrase sur le plancher, formant un monticule impressionnant couronné de taches de glaçage projetées par le choc.

JLT (*sourire gêné*) : Oupse !

MICHELE L. (*mains sur les hanches*) : Jean-Louis, mon gâteau, SINISTRE !

Une partie de l'assistance pouffe de rire, alors que les autres s'interrogent.

JEAN P. : Mais qu'est-ce qui est arrivé ?

Il se tourne vers Norman Molhant, qui a habituellement

réponse à tout. Mais celui-ci, bras ballants, considère l'épave culinaire avec consternation. La réponse est fournie par Elisabeth.

ELISABETH VONARBURG (*très occupée à se rouler par terre malgré les taches de glaçage*) : Hi-hi-hi-hi ! Jean-Louis t'as bousillé la cellule anti-G au centre du gâteau !

NORMAN M. : BWAAAAH !

Insensibles à la douleur du brave écosystématicien, les cellules autonettoyantes du plancher de l'hôtel huit étoiles s'activent, absorbant lentement l'épave. Au bout de deux minutes, il ne reste qu'un large cerne de 1.2 m de diamètre, qui pâlit puis devient invisible.

Un concert de minuscules rôts indique que le plancher a terminé sa tâche.

MICHELE L. (*air résigné*) : Bon, et bien ce gâteau n'aura pas été perdu pour tout le monde. Quelqu'un a du café ?

Après l'écossais Burns, voici un poète français. Pour Le vin du poète, Philippe Gras a été lauréat en 1999 du Prix Jacques Moriceau de Littérature Gourmande (lire en page 4). On peut également lire son webzine sur <http://www.lelutrin.com>. Illustration de El Jice.

LE VIN DU POÈTE – PHILIPPE GRAS

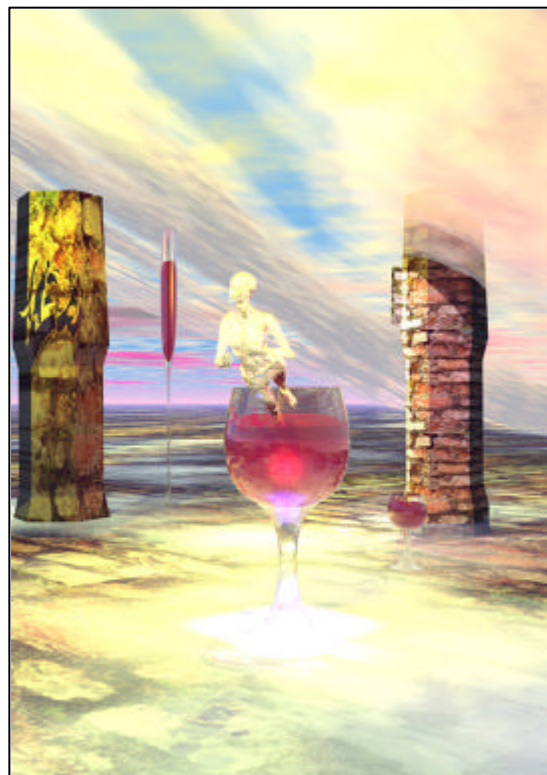
En hommage à Ch. Beaudelaire

Violets violents, qui dansez dans mon verre,
Couleurs et feux subtils, invitez-moi souvent
A la volupté, que mon âme encore adhère
Au vrai, moins valable et moins sauf qu'auparavant.

Dans ce divin liquide, au pied de mon calvaire,
J'espère un renouveau, la convulsion d'un vent
Salvateur, le sujet idéal, moins sévère,
Que les jeux vains d'un univers peu captivant !

Ta robe est habillée, ô vin que je vénère
Des frais parfums des fleurs, comme la primevère
Qu'avril a fait à l'aube éclater vivement.

Et la musique enfin, refoulant ma misère,
D'un hautbois clair et gai, surgit et persévère
Pour reviver ma volonté d'être vivant !



Ecrivez... Auteurs de nouvelles, poèmes, articles, illustrations, bandes dessinées, que vous souhaiteriez publier dans *Marmite & Micro-onde*, proposez vos œuvres (joindre une enveloppe timbrée et adressée pour la réponse). Tous les genres sont les bienvenus (littérature générale, SF, fantastique, polar, humour etc., etc.).

Ecrivez-nous ! Les internautes peuvent recevoir *M&M* sous la forme d'un fichier Word. Pour la version papier, envoyez deux timbres ou abonnez-vous pour trois numéros en envoyant six timbres et en précisant à partir de quel numéro débute votre abonnement. Il est toujours possible de commander le numéro 1. Le numéro 3 sera disponible en mai 2001.

Où mais où ? Philinne Heurtel 5 rue Domhasle 75015 PARIS e-mail : nheurtel@club-internet.fr