



MARMITE & MICRO-ONDE

Le fanzine d'humour potage N°7



DANS LE GARDE-MANGER



KouKou (Annette Samec-Luciani)	1
Les Vikings (Ronan Quarez)	3
Si vous aimez le chocolat...	3
Homlet (Jérôme Spen)	4
Publicité	7
Nocturne (Lélio)	8
L'Astropoulet (Gaël Briand)	10
Cœur d'artichaut (Tanguy Wassong)	11
L'Attaque de la moussaka géante	12

Ce numéro ne contient que des produits naturels : Thomas Bauduret, Gaël Briand, Caza, Willy Favre, Philippe Heurtel, Audrey « Lucky » Isbled (elle dessine plus vite que son ombre ! ☺), Lélio, André de Marigny, Ronan Quarez, Annette Samec-Luciani, Jérôme Spen, Treizième Tante et Tanguy Wassong.

André de Marigny est l'heureux papa du dragon dans la marmite, et Caza celui du jeu de mot sous le sous-titre de ce numéro.



PARÉS POUR LE VOYAGE ?



Certes, les meilleurs plats doivent mijoter avant d'être servis, et les fruits mûrir au soleil avant d'être cueillis. Mais est-ce une raison pour vous faire patienter cinq mois avant de sortir ce numéro ? J'ai l'air malin, maintenant, à vous souhaiter une excellente année 2003 en plein mois de mars... Alors pour me faire pardonner, je vous ai mis plein de bonnes choses dans ce numéro (Comment ? Comme d'habitude ? Merci, c'est gentil...).

Gaël Briand nous démontre qu'il ne faut pas grand chose pour voyager dans l'espace : un petit peu d'imagination, et le goût de la farce. Ronan Quarez, lui aussi, nous emmène dans les étoiles, en compagnie... de vikings. Vikings dont nous retrouvons les ancêtres danois dans *Homlet*, tragédie en trois actes de Jérôme Spen (sans rancune, William ?), la deuxième pièce de théâtre à paraître dans nos pages (si vous la mettez en scène, envoyez-nous les photos, j'aimerais voir la tête de veau du Petit Danemark !). Tanguy Wassong rejoint les rangs des poètes de *Marmite & Micro-onde*, et pour que tous les arts soient représentés, le *Nocturne* de Chopin et de Lélio est là pour vous bercer – mais attention, la musique n'adoucit pas toujours les mœurs ! Quant à Annette Samec-Luciani, c'est tout simplement dans son 8^{ème} étage qu'elle nous convie, car il n'est pas besoin de voyager loin pour avoir de belles histoires.

Et si le Danemark, le Québec, l'espace lui-même, ne vous ont pas dépaycé, je suis certain que notre destination finale, le pays d'Homère, saura y parvenir. Comment, vous croyez tous savoir de la cuisine et des monuments grecs ? Hmm... Et les deux combinés ?

Philippe Heurtel, Mars 2003

Née en Corse en 1961, Annette Samec-Luciani réside depuis 15 ans en Californie, où elle enseigne la langue et la littérature françaises. Elle est l'auteur d'un roman (*Un Été dans l'île*, Lacour, 1997), d'un recueil de poèmes (*Le Rideau bleu*, Lost Spirit Press, 1998), d'un recueil de nouvelles (*Histoires de bonnes femmes*, Editjinn, 2002), et de nouvelles à paraître dans les revues *Solaris*, *Khimaira* et *Unexplained*. Les fidèles lecteurs de *M&M* se souviennent certainement de sa nouvelle *Citrons* (n°5). Quant au chat de l'illustration, il vient de la ménagerie d'Audrey Isbled.



KOUKOU – ANNETTE SAMEC-LUCIANI



Quand Marjorie s'était décidée à quitter son petit appartement, devenu trop cher, pour venir occuper un mini studio, sa seule réticence, son unique souci, avaient été KouKou. La chatte, en effet, détestait les déplacements. De plus, elle avait ses habitudes dans l'appartement. Elle aimait s'étaler de

tout son long sur le buffet de la cuisine avant de se percher, d'un bond, en haut du réfrigérateur ; la nuit, elle dormait dans le lit bien large, aux pieds de sa maîtresse.

Pauvre KouKou ! Elle devrait désormais se passer de ce confort, se contenter d'une minuscule chambre au huitième étage, d'une cuisine

réduite à la taille d'un placard. Quant au lit, il n'en était pas question ; il aurait rempli la pièce. Mais en poussant tous les cartons de tissus et le matériel de couture contre les deux murs, Marjorie avait calculé qu'il resterait juste assez d'espace pour un petit couloir où, la chaise posée contre la fenêtre, le

sac de couchage pourrait être déplié de telle sorte que KouKou pourrait s'y allonger presque à l'aise... Quand même, il lui en faudrait, de l'imagination, à l'impatiente féline, pour compenser ce rétrécissement de son espace !

KouKou était sans nul doute malheureuse du changement. Chaque jour, l'ancienne couturière se désolait de sa maigreur, de son manque d'appétit, de sa mine défaite. Pourtant, KouKou, qui était avant tout attachée à sa maîtresse, s'accoutuma. Pour éviter qu'elle ne s'ennuie, Marjorie renonça peu à peu à ses courses quotidiennes dans le quartier, et à ses visites chez ses fidèles clientes. Elle ne sortit plus qu'une fois par semaine pour acheter de quoi manger pour elles deux, et une fois par mois pour explorer les magasins de tissus sur le grand boulevard. Elle ne se fournissait presque plus, ayant de moins en moins de commandes, mais elle aimait flâner, palper les différents textiles, contempler les couleurs et examiner les nouveaux patrons de mode. Avec le temps, elle se refusa même ce menu plaisir, dont elle se sentait coupable puisqu'il était pris sur le temps qu'elle aurait dû consacrer à KouKou.

Les jours de soleil, elle avait découvert que la chatte aimait se glisser par la fenêtre ouverte et arpenter la gouttière ; elle faisait ainsi le tour du toit de l'immeuble, ce qui constituait une assez longue promenade, et revenait se blottir dans les chiffons. Dans l'après-midi, Marjorie étalait par terre un grand mouchoir, et elle dressait le couvert pour elle et KouKou. Elles se parlaient, en savourant le contenu d'une boîte de thon, et Marjorie ne manquait pas de faire part à KouKou de sa peine, de son regret de n'avoir su lui procurer un meilleur confort où abriter sa vieillesse.

– Ah ! Comment avons-nous pu en arriver là, ma bonne KouKou ?

La chatte couchait les oreilles en signe de résignation.

– Ma pauvre KouKou ! Mais regarde comme c'est bon, aujourd'hui. Demain, on aura du bifteck ; tu vois comme on se gâte bien quand même, toute les deux ?

Et KouKou acquiesçait en ronronnant doucement.

Puis, un jour que Marjorie s'était absentée pour faire les courses, KouKou était montée sur le rebord de la fenêtre ouverte et avait voulu sauter dans la gouttière. Mais comme elle souffrait un peu d'arthrite et qu'elle n'y voyait plus très clair, elle avait mal calculé son élan, et s'était écrasée au pied de l'immeuble. Marjorie l'avait trouvée ainsi dans la cour, avait poussé un grand cri de douleur et, abandonnant ses courses, était remontée avec elle au studio. Longtemps, elle avait bercé dans ses bras le petit corps sans vie.

Le soir venu, elle cessa brusquement de pleurer et de s'accuser d'avoir laissé la fenêtre ouverte et la chatte sans surveillance. Une idée fixe l'obsédait : que faire de KouKou, maintenant qu'elle était morte, qu'elle n'existait plus ? Elle se refusait à aller l'enterrer dans un parc ou un quelconque terrain vague. On n'enterre pas une partie de soi-même ; la partie la plus importante, qui plus est ! Une idée sembla soudain jaillir dans son esprit ; elle se mit à fouiller fiévreusement parmi les boîtes de tissus d'où, après une recherche minutieuse elle extirpa un objet long, enveloppé de journaux, qu'elle déballa avec soin.

Il s'agissait d'un très beau, très ancien plat de faïence, souvenir de jours meilleurs et qu'elle avait conservé, par chance, avec l'intuition qu'il pourrait lui servir un jour. Dans le placard cuisine, après avoir placé KouKou bien allongée sur le gril, elle l'enfourna et lui donna une

heure et quart de cuisson, comme pour un poulet de taille modeste. Durant ce temps, elle s'affaira, étala par terre un splendide service brodé, œuvre de jeunesse conçue au temps où elle songeait toilettes et trousseau. Puis, dans le grand plat de faïence aux motifs bleus, elle déposa avec précaution KouKou, cuite à point, et la plaça au centre de la nappe immaculée. Avec des gestes précis, elle se saisit de ses ciseaux et dépeça prestement la chatte, détacha une cuisse, et se mit, lentement, à humer, à mastiquer, à déglutir KouKou, tout en lui parlant tendrement, avec des phrases entrecoupées de sanglots :

– Que tu es bonne... Que tu es tendre et douce, ma KouKou !

Et tout au long de ce repas de fête, de cette dégustation tragique et solennelle, il lui semblait que l'odeur, le goût, l'esprit, l'essence même de la chatte la pénétraient, envahissant sa vieille chair de sa présence chaude et vivante. Elle dévora ainsi l'animal entier, du museau à la queue. Le lendemain, en fin de matinée, un long cri déchirant, inhumain, venu du haut du huitième étage, fit frémir les habitants de l'immeuble et du quartier. Il se répéta le lendemain, et le surlendemain, et ainsi de suite, jusqu'à ce que tout le monde y fût habitué. Maintenant, on n'y prête même plus attention. Et si un nouveau locataire s'en émeut, on s'empresse de le rassurer aussitôt :

– Ça ? Oh, ce n'est rien. C'est la vieille coucou qui miaule.



Pendant la journée, Ronan Quarez tente de faire rentrer dans le rang les formules qui se promènent sur l'écran de son terminal. Et pour se changer les idées, certains soirs, il raconte des petites histoires à son traitement de texte. Certaines d'entre elles ont été publiées dans Nouvelle Donne, L'Ours Polar et News Bourse. Le viking de l'illustration débarque d'un drakkar qui a pour capitaine Audrey Isbled.

LES VICKINGS – RONAN QUAREZ

La voix d'Olaf est le prototype même de la voix de chef. Elle transperce la nuit, elle gronde au-dessus du brouhaha, elle fait vibrer les flammes des feux de camp... Olaf contemple le champ de bataille. Devant ses yeux de braise, ce sont les feux de la victoire qu'il voit briller. Partout ses fiers compatriotes jouent de la chope de bière après avoir si bien manié la hache à deux mains.

Olaf repousse du pied la femme qui gît à terre, gorge tranchée et entrailles souillées. Adossé à la porte arrière du Drakkar à antimatière, Olaf pense à ses ancêtres. A quoi ressemblaient les Vikings de l'ancien temps ? Ils n'auraient pas eu grand mal à dominer les petits bipèdes geignards qui se battaient comme des fillettes. Tout ce que ces geignards savaient faire, c'était projeter des bouts de météorites explosives dans leurs tubes d'acier. Mais, quand on sait barrer un Drakkar à antimatière dans les champs d'astéroïdes de la nébuleuse du Crabe, c'est un jeu d'enfant d'éviter un projectile lancé à la vitesse du son.

Guidé par l'étoile du Pôle, les ancêtres d'Olaf s'étaient élancés pour le grand raid. Ils avaient embarqué dans

leur Drakkar d'un tout nouveau type et étaient partis à la conquête de l'espace. Les meilleurs avaient survécu. Des mutations de l'espace avaient un peu altéré le patrimoine génétique Viking : les hommes du Nord étaient devenus résistants aux maladies, aux armes à feu ; maintenant, ils maîtrisaient la force cinétique. Mais la culture Viking était intacte. Toujours la vertu du combat s'affichait comme la clef de voûte de la tradition nordique : tout bon Viking doit vivre et mourir

l'épée à la main.

« Qu'Odin bénisse le retour de la grande flotte de Bergen sur ses terres natales ! » beugle le colosse brandissant haut son casque à doubles cornes. Selon la coutume, Olaf goûte la rasade de bière du vainqueur dans le crâne des vaincus. Au marteau de Thor, il décalotte donc un par un les crânes des geignards qui gisent face contre terre.

Plus tard, dans la soirée, Olaf déambule dans le cimetière des geignards et s'arrête, atterré. Certains ont émis le vœu, gravé en hiéroglyphes universels sur leurs tombeaux de fer, qu'un peuple ami les réveille plus tard pour les faire revenir de leur sommeil mortuaire. Vraiment stupides, ces rêves de fillettes pas encore déniaisées ! Avec Olaf, au moins, ils entrent au Valhalla... en tant que chope de bière. C'est bien le mieux que peuvent espérer des sous êtres incapable de se battre et ayant peur de la mort. En plus, conservés depuis des siècles dans leurs cercueils cryogéniques, les crânes des vieux morts sont vraiment à la température idéale pour maintenir la bière fraîche.



Les échos de la marmite...

L'initiative ne pouvait que nous plaire : une anthologie consacrée au met des rois, que dis-je, au roi des mets : je veux parler du **chocolat** ! Concoctée par Martine Loncan pour le site Internet Onire.com, la tablette littéraire se déguste sous la forme de 6 carrés préparés par Didier Gazoufer (auteur du *Gigot de sept heure* dans notre n°6), Philippe Halvick, Anthony Lima, Thierry Cloës, Cécile Kuchto et Lucie Chenu. Vous apprendrez, entre autres choses, pourquoi les extraterrestres nous rendent visite, comment on traverse la galaxie pour retrouver les derniers œufs en chocolat, ou encore jusqu'à quelles extrémités l'accoutumance peut pousser les malheureux gourmands. Tout cela se trouve sur http://www.onire.com/antho_chocolat.htm.

Philippe Heurtel



Habitant les terres brunes de l'Alsace du Milieu, Jérôme Spen se passionne depuis des années pour l'imaginaire en images. Depuis 1997, il est rédacteur en chef de Cinétrange, un fanzine consacré aux films bizarres et underground. Il a aussi animé la rubrique ciné de la revue Phénix sur plusieurs numéros. Aujourd'hui, il essaie de placer ses nouvelles de barjos chez qui en voudra. Après les contes de fées dans M&M n°5, l'auteur s'attaque dans ce numéro à un autre genre de classique... Décors et costumes de Willy Favre.

HOMLET

UNE TRAGEDIE CULINAIRE EN TROIS ACTES DE WILLIAM J. MILKSHAKES

JEROME SPEN



CLAUDIUS, nouveau propriétaire.
Frère de Homlet père, défunt propriétaire
GERTRUDE, la veuve
HOMLET, le fils de Homlet père et de Gertrude
BERNARDO et MARCELLUS, deux apprentis cuisiniers
POLONIUS, chef cuisinier
OPHELIA, fille de Polonius
LAERTES, fils de Polonius
Serveurs, serveurs, cuisiniers

Acte I, Scène 1

La scène se passe de nuit dans les sous-sols du restaurant Au petit Danemark. Bernardo et Marcellus, deux apprentis cuisiniers, finissent de ranger la vaisselle.

BERNARDO : Marcellus, entends-tu ?

MARCELLUS : Quoi, parbleu ? C'est le réfrigérateur qui s'est mis en route.

BERNARDO : On aurait dit une voix, un appel, venant des profondeurs frigorigifiques.

MARCELLUS : Eh bien, mon poltron, il n'y qu'un seul moyen de savoir si ton imagination te joue des tours. Ouvrons la porte !

BERNARDO : Depuis que le propriétaire est mort, il se passe des choses bizarres dans ce restaurant. Allons ! Pour en avoir le cœur net, Marcellus, ouvre donc ce frigo.

MARCELLUS : C'est toi qui es curieux, pas moi ! Je te prête mon courage pour ce soir. Ouvrons enfin.

BERNARDO : Oh mon Dieu ! C'est terrible ! Mais qu'est-ce que c'est, Marcellus ? Quelle est cette monstruosité répugnante !

MARCELLUS : Ah, mais je sais ! C'est la vieille tête de veau que je ne retrouve plus depuis des mois. Fichtre, je me disais qu'il y avait quelque chose de pourri dans le frigo du Petit Danemark. Je pensais

que c'était le beurre devenu rance, le lait qui avait caillé, ou les yaourts périmés. Mais non ! Refermons cette porte de suite, l'odeur est insupportable. Il faut mettre ce bout de viande dans un sac plastique et le jeter aux ordures.

BERNARDO : Un instant, Marcellus ! Regarde encore la chose, même si elle te répugne. On dirait... On dirait... Sa bouche articule des mots !

MARCELLUS : Où as-tu la tête ? Tu as des hallucinations, mon pauvre Bernardo. Allons voir un docteur d'urgence !

TETE DE VEAU : Faites venir Homlet.

BERNARDO : Que t'avais-je dit ? Il s'agit là d'une tête. Et qu'on me coupe la main si je ne l'ai pas entendue parler.

TETE DE VEAU : Faites venir Homlet, dépêchez-vous.

MARCELLUS : Tu as raison, Bernardo. Faisons ce qu'il dit.

Scène 2

Salle principale du restaurant. Tout le personnel est réuni, et Claudius fait un discours.

CLAUDIUS : C'est un grand cuisinier qui nous a quitté. Inventeur du pavé de pingouin à la sauce camembert, l'homme fut remarqué par le Guide Michelin grâce à son établissement renommé pour sa cuisine danoise. Aujourd'hui, je pleure mon cher frère mais, demain, j'espère lui rendre hommage en conservant l'originalité et la saveur de notre cuisine danoise. Pour m'aider dans cette tâche ardue, Gertrude, la moitié de feu Homlet, supervisera avec moi l'accueil des clients et la gestion des cuisines.

Entrent en douce Marcellus et Bernardo.

BERNARDO : Homlet ! Homlet !

HOMLET : Qu'y a-t-il, braves cuisiniers ? Ne ruinez pas le discours de mon oncle, ou vous allez vous retrouver à l'Agence Nationale Pour l'Emploi.

BERNARDO : C'est très important. Une tête de veau nous ordonne de t'amener à elle.

HOMLET : Une tête de veau... Après tout, pourquoi pas ? Cela ne fait pas deux semaines que mon père est mort, et déjà le deuil ne paraît plus sur le visage de ma mère. Si c'est ainsi, comment l'homme honnête peut-il encore discerner la raison de la folie ? Conduisez-moi à votre tête de veau.

Acte II, Scène 1

Cuisines en sous-sols.

TETE DE VEAU : Homlet, te voilà ! Que tes gens prennent congés, les choses dont j'ai à te parler requièrent une force inestimable. Es-tu prêt à entendre des choses abominables qui te feront souffrir comme une fourche en plein cœur ?

HOMLET : La mort de mon père a fait de mon cœur une pierre aussi inaltérable que le diamant. Mes larmes sont aigres lorsque je vois mon oncle et ma mère s'acoquiner lors d'un aussi tragique événement ; et en profiter pour accéder à l'estime et au succès des masses populaires. (à Marcellus et Bernardo) Allez, mes bien chers apprentis. Je vous rejoindrai plus tard dans la soirée.

Marcellus et Bernardo s'en vont.

TETE DE VEAU : Trêve de fioritures artistiques, Homlet. En vérité je te le dis, je suis ton père.

HOMLET : Par Jupiter et Hypérion, mon père était tout sauf une tête de veau ! Imposteur ! Renégat ! Maudit ! Je vais faire de vous un ragoût pour clochards.

TETE DE VEAU : Ne te rappelles-tu pas les premières omelettes que nous avons fait ensemble ? Ne te souviens-tu pas du jour où, encore petit, tu t'étais émerveillé de la nouvelle enseigne lumineuse du restaurant ? Ne te rappelles-tu pas de ce fameux dîner, ce dernier repas où je fus tué ?

HOMLET : Ainsi vous êtes le spectre de mon père qui parlez par une tête d'animal. Je vous crois, oh oui mon père chéri, à présent je vous crois. Mais qu'entends-je ? Vous fûtes tué ? De l'avis des médecins, votre grand âge et votre faible cœur ont précipité votre voyage vers l'au-delà.

TETE DE VEAU : Les incendies infernaux du monde souterrain me réclament, mais je n'y suis pas encore. Je parle bien de meurtre, Homlet. Rappelle-toi ton dernier souvenir de ma personne encore unie corps et âme. Mon frère Claudius avait préparé cet excellent steak d'élan pour mon soixante-dixième anniversaire. Je me suis régala de ces pommes caramélisées que l'on avait fait frire dans de l'huile de houblon. Ajouter à cela un pain sur lequel on tartine du beurre traditionnel dont le goût rappelle l'herbe des pâturages et ensuite un peu de...

HOMLET : Mon très regretté père, venons-en au fait, par pitié ! Dites-moi qui est le coupable. A présent, je suis assoiffé et j'ai faim. Pas de nourriture, mais bien de vengeance.

TETE DE VEAU : Je l'ai déjà désigné. N'as-tu pas remarqué à quel point le restaurant a été vite repris ? Claudius a glissé dans mon steak d'élan un poison mortel qui tordit mon estomac et emballa mon cœur comme un cheval fou.

HOMLET : Le rat ! Le scélérat ! Vile infamie. Une trahison fratricide appuyé par un stratagème cruel et insidieux. Cela excite ma colère. J'enrage, je fulmine !

TETE DE VEAU : Ainsi je peux te faire confiance, mon bon Homlet. Ta colère sera mon épée dans ce bas monde. Use Claudius jusqu'au trognon, fais croire à tout le monde que tu es dément, et frappe le cœur comme il l'a fait pour moi. J'aurais à te raconter encore mille secrets sur le civet de marsouin, je te donnerais encore cent conseils sur la confection d'une bonne assiette de

crudités, et au moins dix trucs et astuces pour réussir une génoise, mais le temps presse.

Scène 2

Bureau de la direction. Sont présents Claudius et Gertrude. Polonius, le chef cuisinier, entre une lettre à la main.

CLAUDIUS : Eh bien, Polonius, des sueurs froides t'auraient fait oublier la bienséance ?

POLONIUS : Quoi, quoi ?

CLAUDIUS : Font les oies, serais-je tenté d'ajouter. Qu'importe. Il convient, cher Polonius, de frapper avant d'entrer dans le bureau.

POLONIUS : Sincères excuses, Claudius. Il est vrai que le document que je tiens là entre mes mains a de quoi tourmenter mon esprit jusqu'à en oublier les convenances d'usage. Il apparaît que votre fils est bel et bien fou. Oh oui, je vous le dis, il n'a plus toute sa tête et il est bon pour Sainte-Anne.

CLAUDIUS : Arrête tes palabres théâtrales et dis-nous la vérité. Nous n'en serons que plus heureux.

POLONIUS : Hélas, trois fois hélas, je ne mets point d'ambages sur les faits. Laissez-moi lire la prose de votre fils adressée à ma fille Ophélie. N'allez pas croire que je lui ai dérobé cette lettre. Elle me l'a remise, toute tremblante, ne sachant que faire de ce phrasé salace, de ces avances vicieuses. « Chère Ophélie, la plus délicieuse des goûteuses ». Ce garçon a le sens de la rime. « La pêche la plus veloutée du royaume divin n'arrive pas à égaler la douceur de votre peau. » Jusqu'ici tout va bien, même si le compliment est insolent. « Ah ! que j'aimerais baiser vos lèvres framboisées. Ah ! que j'aimerais taquiner de ma langue les fraises de vos seins blancs. Laissez-moi me régaler en faisant couler dans ma gorge le nectar sauvage qui gonfle votre précieux abricot. » Dois-je continuer plus avant ?

CLAUDIUS : Par tous les saints, ces propos arboricoles sont l'œuvre d'un pornographe !

POLONIUS : L'avantage, c'est que aux fous l'on peut tout pardonner. Le diable parle à leur place. L'homme que l'on appelait votre fils

n'est plus. M'est avis que c'est l'amour trop passionné du jeune Homlet qui a causé sa perte. J'ai mis en garde ma fille Ophélie. Je l'ai sommée d'être très prudente. Il est temps de la mettre hors de danger.

GERTRUDE : Ne tirons pas de conclusion hâtive. Il s'agit de mon fils, ne l'oubliez pas. Que celui d'entre nous qui n'a jamais été victime de ses pulsions, que celui qui ne s'est jamais laissé emporter par la colère jusqu'à en paraître hystérique, que celui-là lui jette la première pierre.

CLAUDIUS : Polonius, vous qui nous amenez cette nouvelle, que proposez-vous ?

POLONIUS : Je sais qu'Homlet aime à se promener la nuit dans la grande salle du restaurant. Il s'assoit aux tables déjà préparées pour le lendemain, et lit paisiblement pendant de longues heures. Envoyons Ophélie dans la salle et nous observerons sa réaction en nous cachant sous les tables.

Acte III, Scène 1

Grande salle du restaurant, Homlet est assis et parle à voix haute.

HOMLET : Frire ou ne pas frire, là est la question. Entre la fricassée de pommes de terre et les patates à l'eau, le dilemme est une épreuve terrible qui fait appel à l'esprit et au goût.

Arrive Ophélie.

HOMLET : Ah ! Ophélie ! Etes-vous heureuse de travailler aux cuisines comme apprentie ? Une femme comme vous devrait avoir plus d'ambition. Vous devriez régner sur une armée de cuisiniers, les faire suer devant les fourneaux, leur imposer cadence d'une main de fer dans un gant de velours. Les gros mangeurs et les fins gourmets se presseraient pour venir se restaurer chez Ophélie, l'endroit où l'on sert les meilleurs plats.

OPHELIA : Je n'ai pas une âme à faire travailler les autres. La cuisine me suffit et me plaît. Cela ressemble à de l'alchimie : les aliments basiques se transforment en une symphonie de saveurs complexes. Dites-moi, Homlet, vous avez le regard triste et je sens que vous aspirez à la mort. On dit de vous que vous êtes fou. Vous qui

m'aimez, dites-moi que c'est faux, dites-moi que ce n'est qu'une vilaine comédie de votre part.

HOMLET : C'était autour d'un croque-monsieur.

POLONIUS (*chuchotant*) : Il est complètement dans les choux !

OPHELIA : Plaît-il ?

HOMLET : Notre premier cours de cuisine : le croque-monsieur. C'est là que nous nous sommes rencontrés, vous et moi. Je suis tombé dans le précipice de vos charmes en un éclair, fut-il au chocolat ou au café. Mais, à la vérité, je ne vous aimais pas vraiment, chère Ophélie.

OPHELIA : Comment ? Je croyais en votre amour. N'était-il pas sincère ?

HOMLET : L'œuvre de la passion place parfois des mots inappropriés dans la bouche des jeunes gens. Aujourd'hui, je constate à quel point vous n'êtes pas faite pour moi, ni pour ce restaurant, d'ailleurs. Les quelques leçons que vous avez apprises ici vous suffiront pour l'avenir. Votre vertu est infinie, douce Ophélie. Ne restez pas en ce lieu où la jalousie se bat en duel avec la cupidité. Ici, ce n'est pas un terreau pour une belle plante comme vous, mais un fumier où quelques vers se disputent le moindre excrément fermenté. Quoiqu'il arrive, vous ne ressortirez pas indemne d'ici. Alors, ouste ! Fichez-moi le camp ! Equipez-vous d'un petit chapeau rouge, d'un tablier rayé, et enfermez-vous dans un de ces fast-food, nouveaux couvents pour nouvelles nonnes. Vous y retrouverez d'autre gens comme vous, pleins de charmes et de gentillesse. Et vous ferez frire les hamburgers. Ô chanceux hamburgers tournés et retournés par vos mains exquises...

OPHELIA : Je suis terriblement attristée. Comme vous avez changé, Homlet. J'ai peine à croire que j'avais confiance en vous. Ma naïveté n'a d'égale que mon aveuglement. Mes larmes vont remplir toutes les marmites du monde. Ne vous sentirez-vous point coupable de provoquer en moi un tel chagrin ? N'éprouvez-vous pas le moindre sentiment à mon égard, même pas... même pas de la pitié ?

HOMLET : Ophélie... Rejoignez dès

à présent la restauration rapide. C'est votre seul salut.

Ophélie s'enfuit en courant. Homlet entend un bruit sous la table et se saisit d'une fourchette.

HOMLET : Quoi ? Un rat dans la grande salle ? Autant laisser un diable se prélasser dans un bénitier !

POLONIUS : Aïe ! Quelqu'un m'a piqué le jarret !

HOMLET : Polonius ? Traître et espion, tu ne crois pas si bien dire. Je vais t'oindre pour faire de toi un cochon laqué.

Homlet se saisit d'un couteau et tranche la gorge de Polonius.

POLONIUS : Je suis tué !

Scène 2

Sous-sols du restaurant, dans les cuisines. Homlet rejoint Bernardo et Marcellus qui travaillent.

HOMLET : Mes amis ! Polonius est mort. Sa curiosité l'a perdu.

BERNARDO : Mort ? En êtes-vous sûr ? Comment cela se peut-il ? Où est son corps ?

HOMLET : Au ciel, pardi !

Arrivent Laertes, Claudius et Gertrude.

LAERTES : A peine de retour et je suis un homme défait. Accablante journée que voilà. Homlet, Claudius t'a nommé comme coupable. Tu as assassiné mon père avec un couteau et une fourchette. Je ne le crois pas. Je préfère être flagellé par un fagot d'orties plutôt que de croire ces idioties. Homlet, par pitié, dis-moi ce qu'il en est !

HOMLET : Hélas, mon bon Laertes, ce ne sont pas des orties, mais des pissenlits que ton père mange par la racine.

LAERTES : Mon père a beau être l'ami de longue date de ton père, se moquer d'un proche défunt est une chose abominable. Choisis ton arme, tu vas périr ce soir.

HOMLET : Tu peux bien gravir le Mont Olympe et décapiter tous les titans, tu peux bien crier sur les toits que ton cher géniteur a rejoint le royaume des ombres et que ta tristesse te tараude l'esprit autant que le clou la planche, tu peux bien bouffer un balai. Et moi aussi, je peux. Un sinistre clown, un singe

sournois m'a volé mon père et fait de ma mère une putain. Que dis-tu de cela ? Et puis quelle importance ? De toute façon, nous finirons tous pareils. Nos os réduits en miettes deviennent la poussière que nous foulons chaque jour sur le sol. Qui sait si je ne marche pas en ce moment même sur la tête de mon grand-père ? Nos cendres fertilisent nos champs et nous récoltons les produits agricoles. Dans cette cuisine, dans ces légumes, sont réunis les minéraux qui autrefois étaient nos aïeux et nos proches parents. Et que faisons-nous ? Nous les mangeons à notre tour. Allons, Laertes, comprends donc que ta souffrance n'est pas, et que nous ne sommes pas ?

Une serveuse arrive, catastrophée.

SERVEUSE : Seigneur ! Seigneur ! C'est Ophélie ! Elle s'est noyée dans son bain !

CLAUDIUS : C'est Homlet ! Gertrude et moi sommes témoins. Il l'a conduite vers son infortune à cause de ses paroles déplacées !

LAERTES : Je perds une sœur et un père en même temps ! Homlet, tous mes atomes réclament vengeance. Choisis ton arme ou meurs foudroyé sur l'instant !

HOMLET : Choisis-là toi-même.

LAERTES : Très bien. Un concours d'omelette aux champignons.

La serveuse donne les ingrédients. Claudius distribue les couteaux.

HOMLET : Mon père a fait de moi un expert en omelette dès l'âge où je pus me servir de mes mains. Je crains que tu n'aies fait le mauvais choix. Mon oncle, servez-nous donc à boire. Le défi fait monter la température dans ce soubassement.

Laertes donne un coup dans le coude d'Homlet.

HOMLET : Oh le petit ! Une ruse de si bas étage ne peut provenir que d'une personne petite en esprit. Je me suis entaillé un doigt. J'ai peut-être perdu la bataille, mais pas la guerre, comme on dit. Il ne me reste que quelques champignons à tailler. Je n'ai pas besoin de mon annulaire pour y arriver.

LAERTES (*à part*) : Ce qu'il ignore, c'est que la lame de son couteau était empoisonnée.



GERTRUDE : Avez-vous soif, mon fils ?

HOMLET : Bientôt. Je termine juste de battre ces œufs avant que le fieffé tricheur ne ruine son omelette.

GERTRUDE : Je vous servirai un autre verre, car ces émotions m'assèchent le gosier.

CLAUDIUS : Non, Gertrude, ne crois pas si bien dire !

Gertrude vide le contenu de son verre et le remplit à nouveau.

HOMLET : Qu'arrive-t-il ? Je me sens faible tout à coup, comme si le clocher m'était tombé sur la tête. Laertes, pourquoi es-tu plusieurs ? Cesse ces grimaces, à la fin.

Gertrude s'effondre sur le sol.

LAERTES : Alerte ! On a empoisonné Gertrude ! Infamie ! Traîtrise ! C'est Claudius le vilain. Oui, Homlet, c'est lui qui a tué ton père en mettant du poison dans son steak d'élan. Profite des ces derniers instants, car dans la coupure de ton doigt s'est niché un produit mortel, qui fait déjà son office.

Homlet plante son couteau dans le bras de Laerte et menace Claudius avec l'arme.

LAERTES : Quoi ? Il a eu assez de forces pour me porter un dernier coup. Je suis pris à mon propre piège !

HOMLET : Claudius ! Ignoble personnage ! Bois ce vin empoisonné !

Bois ou je te transperce, et je défie la mort pour qu'elle me donne encore le temps de te découper en petites rondelles. Bois !

Claudius boit le vin et se meurt.

HOMLET : Mes derniers mots prononcés seront tes derniers mots entendus, crapule.

Arrive le patron du doner, situé en face du Petit Danemark.

PATRON : Holala ! Qu'est-ce qui se passe, ici ? Homlet est allongé, inanimé. Il eut été un grand cuisinier. De toute manière, c'était pas clair toutes ses histoires de familles. Oh, mais qu'est-ce que c'est que ça ? On dirait une tête de veau. Elle pourrait faire un excellent kebab.

Encart publicitaire (il faut bien vivre)

Après



et



Laissez-vous tenter par



Vendômoise de 28 ans, Léléo a publié quelques nouvelles en revues ou sur le Web : Sol'Air, Nouvelles.cjb.net, Nouvelle Plume. Sa première nouvelle fantastique a été publiée dans Lilith et ses sœurs, aux éditions de l'Oxymore. Un recueil de nouvelles doit paraître chez Olympio. Nocturnes est paru au printemps 2002 dans Horrificque n°33, une publication québécoise.



NOCTURNE – LÉLIO



Il faut glisser. Juste glisser. J'essaie de trouver la bonne technique. Plus difficile que toucher une femme – caresser le clavier d'ivoire, jouer en noir et blanc la musique ; parce que la musique, au fond, qu'est-ce que c'est ?

Cela me vient avec le goût de la viande dans la bouche : un léger frisson suave qui court, jus chaud, le long de mon palais. La texture est pulpeuse, ronde quand je mâche, tendre sous la dent, sans être pour autant inconsistante ni flasque comme l'est, par exemple, le steak haché.

Je ne regrette pas l'achat de mon « anoblisseur » de viande. Je n'avais eu connaissance de son utilisation que dans les collectivités – cantines et mauvais restaurants : le but étant de rendre mangeable une viande de médiocre qualité. Mais mon boucher m'a expliqué que l'on pouvait rendre encore meilleurs même les morceaux de choix et, de plus, gagner du temps dans la préparation d'importantes quantités.

Je me régale à l'avance à regarder le tambour rotatif malaxer patiemment la chair. Plutôt qu'une marinade, je préfère l'huile d'olive : elle pénètre au cœur de la viande, la dilate, la distend et s'accorde avec elle au rythme du roulement et de la pression des chicanes – l'effleure, l'imprègne, l'attendrit.

J'étais chasseur. Amateur, j'entends. Je suis – c'est mon métier – pianiste. Toute une vie à tâtons à la recherche du bon geste, du bon tempo, du bon toucher : les mains devant, en aveugle, tendues vers cette seule question : comment interpréter Chopin ?

Il n'y avait que cela d'important ; cela et la chasse et, très longtemps, je n'ai vu aucun rapport entre ces deux activités, l'une prenant le pas sur l'autre, par période ou par pic, et les priorités s'inversant. Le gibier et Chopin ; Chopin et le gibier – deux mots n'ayant jamais qu'une seule lettre en commun... Une voyelle unique à laquelle, depuis dix mois, je n'ai plus cessé de cogiter : non la voyelle « i » (je ne suis pas Monsieur Jourdain), mais l'intercon-

nexion, ce filament qui se trouve être à la fois la corde vibrante d'une note et le ligament mort d'une carcasse... La cascade d'un arpège et le jus subtil d'une viande... L'accord de sons harmoniques et celui d'une chair avec un plat... L'accompagnement d'une main gauche et celui, délicat, d'une sauce ou de petits légumes préparés... Tout le plaisir de la chasse est, d'avance, dans le mets que l'on compose, déjà en traquant, déjà en visant, et jusqu'en tuant une proie, qu'elle soit cerf, chevreuil, lièvre ou sanglier.

Je vivais au Québec. Je chassais au gros calibre, souvent un 270 – jamais l'arc : la moindre maladresse et c'était un gâchis ; la bête se sauvait loin, on ne la retrouvait pas, et la chair gaspillée pourrissait dans un coin, repaissait les insectes et empestait les bois. De quoi rager... L'expérience m'a appris à ne tirer qu'une fois : la bonne balle – pour ne pas affecter la viande – dans la partie avant de la proie. Ensuite, si besoin était, j'achevais la bête au couteau, premier geste d'une série : éviscération, dépiautage et découpe soigneuse en quartiers.

Un cerf éviscéré pèse environ cinquante kilos. Sa viande est brune, grasse en surface et maigre en dessous. Sa saveur est fonction de l'âge et du sexe de l'animal – et de la façon dont on le tue.

En quinze ans, au Québec, je n'ai pas manqué une saison de chasse. Je payais chaque année le droit d'abattre deux animaux dans le Golfe du Saint-Laurent, sur l'île d'Anticosti – je ne chassais que des biches ; je n'ai jamais aimé le goût des mâles. La chair de biche est plus raffinée.

Parfois, aussi, je chassais l'élan. On n'a l'autorisation d'abattre que les mâles, mais je participais régulièrement à une loterie dont le lot était une permission spéciale – que j'ai gagnée deux années de suite. La femelle de l'élan a une viande rouge et maigre. Sa carcasse avoisine trois cents ou quatre cents livres, et son goût est très prononcé.

Je ne vis plus au Québec, depuis que je ne touche plus au piano. C'est à cause du Nocturne en mi mineur de Chopin. Ou plutôt de la pianiste qui l'a interprété. Ce jour-là, j'ai cru entendre la mer, les vagues, voir une île apparaître au loin : une île et, au bord de l'eau, deux silhouettes, l'une d'homme et l'autre de femme – peut-être les deux mains de la pianiste sur le clavier... Les deux dessins ne formaient qu'un chant, leurs deux mouvements unis en un avec une tendresse infinie... et quelque chose, dans le geste, de perceptiblement douloureux, en même temps. Je pouvais sentir le vent sur ma peau et aussi l'odeur particulière de cette plage : une harmonie changeante de fraîcheur marine, de sable chaud, de brise tiède et de bouquets flottants, soulevés de terre – fleurs, chardons, lande, pins, humus et, plus loin encore, effluves continentaux mêlés. Tout cela, vraiment, existait. Cette femme, ce jour-là, l'a fait vivre. Et, dans le souffle du Nocturne – au-delà de la fenêtre claire et de la lumière blafarde de la salle, au-delà de la caisse de résonance du piano, et d'elle, assise, les yeux fermés, et de moi – dans le souffle nocturne, le vent s'est embrasé et le couple s'est fondu en un seul corps en feu, à ras de sable, allongé, uni dans un seul va-et-vient... Une plénitude fiévreuse puis, ensuite, dans le silence, un écho de souffrance glacée... C'était fini. Dernier accord. Plus de note. Un corps en creux. Juste quelques courtes secondes, et le crépitement des bravos.

Comment s'y était-elle prise ? De quelle hypnose usait-elle, de quel enchantement, de quelle magie ? Il fallait que je sache. C'était cela ou ne plus jouer – car de quelle façon jouer, après avoir entendu cela ? Je suis donc parti en France, devançant la magicienne de ville en ville, lors de sa tournée. Je l'observais, je me jurais tout au long de regarder attentivement son visage, son dos, la courbe de son buste, ses épaules, ses mains, ses ongles, la paume de ses doigts

menus, et de guetter jusqu'aux pressions de ses escarpins vernis posés sur les pédales du Steinway. Et puis venait le Nocturne, et le vent emportait mes pensées, et en moins de dix secondes, je me trouvais sur l'île, assis dans le no man's land de l'homme et de la femme et, parfois, presque en eux – je sentais leur haleine à tous deux, sur ma peau, sur mon corps, leurs bras me passer au travers pour se rejoindre et leurs mains – caresse – m'effleurer. Cela m'a rendu malade.

J'ai acheté une maison sur une presqu'île bretonne, et j'y ai fait installé le Steinway d'une des salles de concert dans laquelle s'était produite la pianiste, en Bretagne. Elle avait déjà quitté la France pour l'Allemagne. Elle se trouvait à Weimar (après un passage par Berlin) quand, ma décision prise, j'ai enfin pu la retrouver. Entre temps, j'avais tenté de reproduire de mémoire son interprétation des Nocturnes de Chopin : le problème, c'est que je ne me souvenais que de l'île des amants, et de mille autres impressions, mais pas des accents, ni de la technique, ni du tempo particulier... Et, d'ailleurs, il me semblait que tout cela variait, de soir en soir, de salle en salle et de public en public... On reconnaissait les glissandos, les intervalles vertigineux, dixièmes, quinziesmes, les accords : mais quelles notes la pianiste mettait-elle en relief, quelles harmoniques particulières ses doigts faisaient-ils résonner ? Cela me rendait fou. Je ne pouvais plus jouer. Au point – je m'en souviens – de vomir sur mon propre clavier.

C'était intenable. Je suis reparti, j'ai gagné Weimar ; elle jouait, ce soir-là. Je l'ai attendue, je l'ai suivie et, à trois mètres de son hôtel, je l'ai tuée. Cela semble si simple... Ça l'a été. Simple et rapide. Je l'ai emmenée, dans mon coffre, sur ma petite presqu'île en Bretagne. Je ne me souviens plus de son visage. Je crois ne l'avoir même pas regardée. Elle était commune, il me semble. Dans mon coffre elle ressemblait à une souris grise recroquevillée. Ses mains étaient bleues, ses lèvres blanches, son cou rouge – et sa robe noire, décolletée. Je ne saurais même plus dire la couleur de ses cheveux : ni roux, ni blonds, sans doute châtain. Son nom ? Magali S. « Magali S. interprète les Nocturnes de Frédéric Chopin. »

Ironie du futur, sur toutes les affiches placardées... Quel âge avait-elle ? Trente ans ? Trente-cinq ? Sa peau était douce, ses os fins. De quel gâchis suis-je coupable ! Je n'ai conservé que ses mains, et le reste, les crabes et les oiseaux, sur le sable, s'en sont chargés. Je l'ai jetée, nue, dans une crique que personne ne va jamais visiter. J'ai conservé son collier de perles, et la robe de concert, je l'ai brûlée. Il ne reste plus que cela de Magali S. Cela et les Nocturnes de Chopin.

On dit que la viande humaine a un goût voisin de la viande de porc. C'est une idée reçue. Ceux qui le disent ne l'ont jamais goûtée (ou peut-être n'ont-ils pas goûté la viande de porc). D'abord – et en tant que chasseur, je le sais bien – le goût est toujours fonction de la saison, de l'âge et du sexe de la proie, de sa vie d'avant, de sa nourriture, de son taux d'adrénaline, de l'arme avec laquelle on l'a tuée, et de la façon particulière (angoisse, surprise, choc, douleur...) dont elle-même a perçu sa mort. C'est très important. Les Chinois le savent. On torture les chiens, en Chine, avant de les consommer. Ils meurent ainsi, en hurlant, tordus dans les affres de leur souffrance. Du moins est-ce ce qu'on raconte. Mais à mon sens, le plus important est l'art avec lequel on cuisine la viande – et la torture n'est rien comparée à cela.

Un ami m'a donné, l'hiver dernier, la recette de cuissot de chevreuil Jesse Owens. Cela demande de savoir désosser soi-même la viande. On prélève avec soin de grandes tranches de lard du dos, que l'on relève avec quelques décilitres de vin rouge, des rondelles d'ananas, deux cuillérées de crème, trois de whisky, trois pincées de sucre glace et de la moutarde piquante. A cela on ajoute poivre, sel, chili en poudre et origan. On chauffe, à part, l'os et la crème dans une cocotte. On rôtit le cuissot badigeonné de moutarde. On arrose régulièrement de vin. On débarde la viande, on lui adjoint le mélange de whisky, de crème et de jus d'ananas, on finit la cuisson, on laisse reposer. On dresse avec la sauce et on garnit de sucre et de rondelles d'ananas. On sert et l'on savoure. Aucune forme de torture, ante ou post-mortem, n'aurait rien ajouté. Le plat laisse parler la

viande, en révèle la nature si l'osmose est parfaite. Une sorte de transsubstantiation, si l'on veut : celle que m'apprenaient mes parents – très catholiques – et que je ne découvre qu'aujourd'hui, fugacement et en pointillé... Comme quand un mot arrive sur le bout de votre langue (l'image est éloquente) et s'évanouit tout aussitôt, et ne revient que pour chatouiller, toujours brièvement, et repart. Le goût de la viande semble doué de volonté.

La volonté de Geneviève C. devait être de ne rien révéler de son art. Le gras de son dos s'y est refusé. Elle était obèse, Geneviève C. Pour la tuer, j'ai dû l'enjôler, la séduire et, ensuite, l'inviter chez moi. C'était prendre – je le sais – un gros risque, cependant ce risque valait d'être couru, Geneviève C. ayant donné une interprétation singulière et inoubliable du treizième Nocturne, en Ut mineur, de Chopin. Son majeur de la main droite avait une force tout à la fois de douceur et de conviction, presque indépendante de Geneviève C. Sur les trois premières notes, cela n'émanait pas d'elle, mais de lui. Ensuite, cette force gagnait son corps entier, de même que le thème douloureux ressortait en de nouvelles figures obsédantes, dans un volume sonore accru, pour se terminer sur une longue plainte, qui fut aussi celle de Geneviève C. lorsque, pour l'assommer, je m'y suis repris à cinq fois. Le cuissot s'en est trouvé moins bon, la pianiste, en mourant, n'ayant songé qu'à se dérober – majeur de la main droite compris – à moi.

J'ai tout essayé, depuis presque un an. Toutes les recettes. J'ai beaucoup évolué, depuis la main crue de Magali S. Plus de soin, et plus de raffinement. D'originalité, aussi. Biftecks au poivre glacés, sauce orange. Escalopes au porto. Fondue chinoise. Cuissot façon Jesse Owens pour Geneviève C. Et, ce soir, un lap sin dip : sorte de tartare laotien – à base de viande hachée crue préalablement marinée avec du jus de citron dans le tambour de l'anoblisseur de viande, et assaisonnée de coriandre, de sauce de poisson et de germes de soja. C'est délicieux. Oui, délicieux. Sensation que quelque chose vient, la révélation d'un secret – comment n'aurait-il pas de secret, le virtuose Gordon T. H., avec son phrasé

sans pareil et la concision de son jeu, à croire qu'il savait l'essentiel ? Impression fugace d'une jouissance amorcée, jus de citron acide et de sang intimement mêlé au goût de la chair crue « anoblée »... Presque l'illumination... Et puis rien. Ça ne vient pas d'eux. Pas de lui. Ni de Martin B, ni de Magali S., ni de Geneviève C. C'est autre chose... C'est...

J'ai mis beaucoup de temps à comprendre que l'art de tous ces doigts, de ces nerfs, de ces muscles, émanait d'un même souffle, d'un même battement, écrit déjà, pulsé en eux par dessous leur paume, et que cela transpirait par les touches et les pages, et non par les pores de leur peau. Que cela venait d'au-delà, oui au-delà d'eux, déjà pensé, déjà écrit, déjà visible,

juste sous leurs yeux – les miens aussi – le long des pages, sur les partitions imprimées. Non, au-delà d'elles : d'ailleurs, encore, de plus loin dans le temps et dans l'espace, de... C'est tellement évident : de Chopin !

C'étaient toute sa tension, tous ses espoirs, ses doutes, les douleurs de son corps, les chagrins, les regrets, les amertumes, les joies, les élans amoureux, les passions, les déceptions, les... Une vie. Toute une vie. Tout venait de Chopin : c'est bien ça. Eux n'étaient qu'interprètes. Et lui, lui seul, dé-tient la clé !

Mon lap sin dip m'écœure. Il me semble fade, tout à coup. A quoi bon le manger ? Cette viande ne révélera rien. Première chose à faire : revendre cette maison, quitter

l'île, la Bretagne, emmener mon piano sur Paris. Ou plutôt le revendre, lui aussi, et m'acheter un Pleyel (Chopin jouait sur un Pleyel) en même temps qu'un appartement dans le vingtième, à Paris, boulevard Ménilmontant ou rue du Repos – le plus près possible du Père Lachaise, là où, sous une statue de femme (la Musique), repose le corps de Chopin. Il faudra y aller de nuit, m'y laisser enfermer le soir avant 18 heures et attendre que tout le monde parte.

Connaître le secret... Je me demande seulement quel goût revêt la nuit. La saveur du Nocturne. Et comment préparer un corps mort il y a plus de cinquante ans – et, depuis tout ce temps, inhumé. Aimerais-je Chopin jusque-là ?

Né en 1984, on dit Gaël Briand goinfre. Vainqueur en 1999 d'un concours du plus gros mangeur de Flammenküche où il s'illustre avec un chiffre de 21 parts, capable aussi d'ingurgiter 4 plateaux d'escargots de Bourgogne alors qu'il sait que ce n'est que l'entrée, il s'adonne également à l'écriture, en classe de seconde, pour son propre plaisir. Auteur amateur de plusieurs dizaines de nouvelles restées jusqu'à maintenant dans l'ombre, il est plutôt tourné vers la science-fiction. Une de ces plus grandes passions reste toutefois les voyages où il adore goûter à la culture et à la gastronomie locales. L'astropoulet de l'illustration a reçu le Label Rouge André de Marigny.



L'ASTROPOULET – GAËL BRIAND (D'APRES UNE IDEE DE ROXANE ROUSSEL)



On entendait au loin le vrombissement d'une hélice tournant à un rythme soutenu. C'était là toute la curiosité de la galaxie Scholtès : elle émettait un son ! L'astropoulet accomplissait sa tournée au beau milieu de cette curiosité. C'était une tâche difficile que de s'occuper de ce secteur, mais il s'en chargeait avec brio, voletant de ci de là avec grâce et majesté. La faible lueur révéla à l'obscurité son fuselage délicat : la cabine de vol, constituée d'un bec resplendissant et d'un cou fin et dénudé, débouchait sur la soute imposante du gallinacé, lieu où était enfourné toute sorte de nourriture que l'astropoulet était chargé de transporter vers les bouches salivantes et grandes ouvertes de pauvres affamés. On y trouvait de la viande, des herbes, des raisins ou des pruneaux. Tâche difficile comme nous l'avons déjà dit, mais que l'astropoulet aimait effectuer. Pour tout dire, notre volaille volante aimait se faire désirer, et lorsqu'elle lisait dans les yeux des destinataires le plaisir qu'elle leur procurait, elle se sentait gonflée de joie et de fierté de pouvoir rendre un tel service.

Toutes ailes dehors, l'astro-



poulet continuait son chemin dans la galaxie Scholtès, où régnait une chaleur insupportable. Heureusement que ses patrons prenaient soin de l'enduire d'huile avant son départ, car sans cela il aurait, tout comme Icare, perdu ses ailes en approchant de trop près la chaleur tournante du soleil. Grâce à cette huile, l'astropoulet arrivait à chaque fois à destination, bronzé, et dégageait une odeur délicieusement appétissante qui le rendait irrésistible.

Parfois, tout de même, les patrons étaient soumis à des éléments extérieurs qui donnaient du fil à retordre à leurs astropoulets, comme la fois où la soute, étant bondée, les pruneaux avaient été expulsés par l'orifice arrière de l'appareil, ou encore la fois où l'un des astropoulets avait été attaqué par une horde de pommes de terre tombées d'on ne savait où ! La semaine dernière encore, il a fallu abandonner la mission au vu des températures aberrantes de la galaxie : la fumée avait embuée la vitre, et le gallinacé était rentré au garage avec une aile abîmée et le train d'atterrissage endommagé.

Au moins, le garage était frais,

lui ! Les astropoulets se garaient sur les étages supérieurs – hiérarchie oblige – juste au dessus des vaisseaux de plus petites tailles tels que les courge-jets ou encore les spacecarottes du jeune fils du patron. Les étages au-dessous, étaient réservés à la garniture et n'étaient bons qu'à être répartis dans les entrailles des astropoulets. Cette tâche de répartition revenait à la patronne dont les doigts fins et doux glissaient sur les parois des volailles : le remplissage était, il faut le dire, le meilleur moment pour les astropoulets qui gloussent de plaisir lorsque ces doigts leur caressaient la carcasse.

Pendant que les appareils prenaient du plaisir à être massés et préparés à l'expédition, la patronne leur expliquait le programme. Un jour, c'était aux enfants qu'il fallait venir en aide, un autre à des amis qui avaient faim, des fois même, grand privilège, c'était au patron et à la patronne qu'il fallait donner à manger. Et la patronne continuait son discours, leur promettant le Paradis des volailles où tout n'est que graines. Les yeux des astropoulets brillaient d'impatience, car il est vrai que jamais l'un d'entre eux

n'étaient revenu après une expédition. Seuls les patrons savaient qu'ils avaient réussi. Et les astropoulets restant au garage se prenaient pour les héros d'antan tel que Loué ou Fermier du Gers.

Mais revenons à notre astropoulet, celui qui dorait alors qu'il traversait les milles et un dangers de la galaxie. La joie se lut dans ses yeux lorsqu'il sentit que le voyage touchait à sa fin : le Paradis approchait ! La chaleur s'atténua, une vaste porte s'ouvrit devant lui. L'astropoulet leva la tête et vit, surpris, que c'était la patronne qui venait le chercher. Dans la tête de notre gallinacé se produisit alors un sentiment jamais ressenti auparavant : le doute. Lui avait-on menti ? Comment se faisait-il que la patronne soit arrivée avant lui ? Tous ces imprévus ne lui disaient rien qui vaille.

Les questions lui restèrent en travers de la gorge alors même que les enfants entamaient sa carcasse à grands coups de couteaux, découpant avec plaisir sa cargaison de viande. Le paradis n'était pas tel qu'on lui avait prédit, et il constata, mais un peu tard, qu'il avait été le dindon de la farce !

Né en 1983, Tanguy Wassong est étudiant à Strasbourg. Passionné de longue date par toutes les formes d'expression de l'imaginaire, il se sert de l'écriture sous diverses formes pour traduire ses idées et sentiments, se tournant plus volontiers vers le fantastique, la fantasy ou la science-fiction. Un premier recueil de poésie, co-écrit avec Sylvie Freytag, est paru en octobre 2002 aux éditions Jérôme Do Bentzinger, ainsi qu'un poème et un article sur R. Zelazny dans le numéro 3 du fanzine Paroles.



CŒUR D'ARTICHAUT TANGUY WASSONG



Plus nous nous connaissons
Plus tu te dénudes
Au fur et à mesure que nous dînons
Tu t'effeuilles

Je mène la conversation
Tu laisses tomber ta face prude
Je t'observe au nom de la passion
Tu me tentes et m'accueilles

Je dévore des yeux ta robe verte
Tu émoustilles mes sens en pagaille
Je ne peux résister plus longtemps

Je m'approche de toi suppliant
Tu fais tomber tes tendres écailles
Et tu offres ton coeur à ma bouche entrouverte



Le Goinfre... vu par Caza

Thomas Bauduret œuvre dans la traduction et dans l'écriture, avec une prédilection pour le polar et le fantastique. Passionné de musique, notamment de rock gothique / industriel, il est également fan de Dario Argento et de cinéma en général. Un film portant sur une moussaka géante ne pouvait pas lui échapper. A M&M non plus.



LES ECHOS DE LA MARMITE : L'ATTAQUE DE LA MOUSSAKA GEANTE



Une soucoupe volante, trois jeunes femmes extraterrestres et néanmoins charmantes à son bord, survolent Athènes. Elle est repérée par les astronomes homosexuels de l'observatoire. Un rayon surgi de la soucoupe frappe de plein fouet un plat de moussaka. La moussaka se met à grandir, atteignant la taille d'un immeuble. Le monstre se met en route, ravageant les rues d'Athènes, écrasant ou brûlant les malheureux qui se trouvent sur son passage. Bref, semant la panique parmi la population, les politiques et les journalistes.

Depuis un certain temps apparaissent des nanars manufacturés, c'est à dire fait exprès, avec au passage un maximum de référen-

ces cinéphilas pour se dédouaner et de l'humour ah-que-c'est-du-second-degré-coco qui finit par lasser. Car faire volontairement un mauvais film ne veut pas systématiquement dire qu'on serait capable d'en faire un bon...

Or ce film hellénique, ce qui est une rareté en soi, est différent. Il s'agit d'une comédie à tout petit budget, et non d'un nanar manufacturé. La passion du metteur en scène transparaît à chaque plan, et aussi l'influence manifeste d'Almodovar, ce qui est plutôt une bonne référence ! Qui plus est, on y trouve ce qui coûte encore le moins cher : des idées. Des scientifiques homo en blouse rose (!) aux états d'âme de l'héroïne, des nombreuses interventions télévisées nous expliquant que la mode sera couleur moussaka aux plus traditionnelles poupées Barbie extraterrestres, l'ensemble est constamment drôle, sympathique, et touche juste.

Cerise sur le gâteau : les acteurs sont tous excellents, donnant une existence, sinon une épaisseur, à leurs personnages.

Cette *Attaque* fit un relatif tabac dans la séance de minuit où il se vit reléguer, provoquant des queues dignes de l'ouverture d'un gros

naveton Hollywoodien. Voilà une grande baffe salubre à tous ceux qui dissimulent leur manque d'idées derrière celui de moyens et croient que, pour cacher sa nullité, il suffit de faire croire que c'est fait exprès. On notera qui plus est l'humilité avec laquelle le réalisateur a présenté son film. Il ne faut jamais s'excuser d'avoir du talent.

Thomas Bauduret

L'Attaque de la moussaka géante : Film grec (1999) de Panos Koutras, avec Yannis Aggelakas, Myriam Vourou, Christos Mantakas, Gregory Patrikareas, Eugene Dimitriou, Themis Bazaka, Roubini Vassilakopoulou, Jenny Balatsinou, Roubini Hatjistephanou, Dorothea Mercouri, Hilda Iliopoulou, Nikos Saropoulos, Michalis Pantos, Maria Kavadia.



La moussaka, sous sa forme inoffensive et comestible



Une autre forme d'attaque, par Caza

Lisez... Les internautes peuvent télécharger M&M en couleur sous la forme d'un fichier PDF en se rendant sur <http://www.oemeldusphinx.com>, puis en cliquant sur *Marmite & Micro-onde*. Pour la version papier, envoyez deux timbres, ou abonnez-vous pour trois numéros contre six timbres (n'oubliez pas de préciser à partir de quel numéro débute votre abonnement). Il est toujours possible de commander les anciens numéros.

Ecrivez... Auteurs de nouvelles, poèmes, articles, illustrations, bandes dessinées : proposez-nous vos œuvres (joindre une enveloppe timbrée et auto-adressée pour la réponse). Tous les genres sont les bienvenus (littérature générale, SF, fantastique, polar, humour, etc.).

Oui, mais où ? Philippe Heurtel, 5 rue Dombasle, 75015 PARIS.
e-mail : philippe.heurtel@wanadoo.fr