



MARMITE & MICRO-ONDE

N° Huitre
Le fanzine qui pense



INGRÉDIENTS



Guide intergalactique de la pizza (Karim Berrouka)	1
Le Bêlement des agneaux (Olivier Tomasini)	3
Pourquoi fermer Gibraltar ? (Philippe Curval)	4
La Sauce du Début du Monde (Violaine Mézière)	4
Le Corbeau et le renard (la revanche) (Michael Fontayne)	6
Mangez du fer (Jean-Marc Renaudie)	7
Le Goût du pain (Sandrine Bettinelli)	8
Les conseils diététiques de Caza	8
La Mousse (Olivier Gechter)	9

Colorants et conservateurs :

Philippe Heurtel, Audrey Isbled, André de Marigny, Treizième Tante.



M&M, UN FANZINE EQUILIBRE



En ces temps de « malbouffe » et de « junk food » reines, on ne dira pas que *Marmite & Micro-onde* nourrit mal ses lecteurs, faisant fi de toute notion de diététique. Bien au contraire, vous trouverez dans ces pages un repas complet et équilibré : viande (du mouton, élevé en plein air par Olivier Tomasini), poisson (on ne peut plus frais, préparé par Philippe Curval), légumes riches en fer (du potager de Jean-Marc Renaudie), pain (pétri par Sandrine Bettinelli), fromage (affiné par Michael Fontayne), et une mousse au chocolat (faite maison par Olivier Gechter). Si vous n'êtes pas encore rassasiés, prenez donc une part de pizza, Karim Berrouka l'a ramenée de la planète Meldge. Et si cela ne vous suffit toujours pas, il nous reste des boîtes... et du rat (mais avec la sauce de Violaine Mézière).

Les auteurs aussi sont équilibrés : vous trouverez des premières publications, de jeunes auteurs ayant déjà fait leurs premiers pas (certains noms ne seront pas inconnus aux fidèles lecteurs de M&M), et d'autres plus confirmés.

Placé sous le signe de la science-fiction, ce numéro explore aussi bien la pochade déconnaute que les ambiances post apocalyptiques, l'horreur ou le *space opera* délirant, avec une pointe de poésie en prose, et même une fable de Fontayne (avec un « y »).

Ça va être duraille de rentrer dans les maillots.

Philippe Heurtel, Juin 2003

Vous aviez pu apprécier dans notre numéro 6 L'Ingestion de Karim Berrouka, un space opera plein de bruit de casseroles et de fureur. L'auteur nous revient avec un Guide intergalactique de la pizza, chronique qui paraîtra sur 4 numéros. Ne quittez pas la Terre sans ce guide indispensable.



GUIDE INTERGALACTIQUE DE LA PIZZA : MELDGE – KARIM BERROUKA



La particularité la plus marquante de la planète Meldge est sans aucun doute l'habitude qu'ont prise ses habitants de bouffer de la poussière. On me soutiendra qu'elle est hautement nutritive, et qu'une seule tonne ravirait bien des peuples que la famine pousse à l'anthropophagie. Encore faudrait-il que ces derniers préférassent la cendre au jarret de leur voisin, ce qui n'est pas si évident, considérant qu'une cuisse bien grillée, même si

elle est celle de votre ex-compagnon de disette, a tout de même un goût préférable à une cuiller de poussière. Cela dit, il n'en reste pas moins que la pizza meldgienne connaît un fort succès à l'exportation. Congelée, elle constitue l'aliment premier des explorateurs spatiaux. En effet, lors d'une expédition aux confins de la galaxie, il est toujours préférable de ménager les quelques rares collègues qui se sont joints à l'aventure.

On trouvera, sur la planète, cette pizza dans tous les bons restaurants, ainsi que dans les nombreuses échoppes des grandes villes. Et pour un prix dérisoire, la pizza à la poussière ravira les affamés ainsi que les férus d'expériences culinaires extrêmes. Certains restaurants proposent aussi une pizza aux graviers, plus difficile à digérer. Un conseil : mâchoires et dents fragiles s'abstenir.

Voici un autre cuisinier qui vous a déjà régalié. Si vous avez digéré L'Invasion des palourdes géantes (M&M n°3) de cet auteur marseillais, vous goûterez bien à son mouton ? Non ? Pourtant, les bêtes ont été élevées en plein air, et nourries sainement. Quant à l'illustration, vous aurez reconnu sans peine le trait d'Audrey Isbled.



LE BÈLEMENT DES AGNEAUX – OLIVIER TOMASINI



La nuit tombait sur les montagnes du Mercantour lorsque Jean revint s'enfermer dans sa petite cabane de berger. Il cala une chaise contre la porte d'entrée, saisit une boîte de munitions et rechargea son fusil. A plusieurs reprises, les cartouches lui échappèrent des mains. Jean tremblait de tout son corps.

Il y a encore quelques heures, ses craintes ne lui semblaient dues qu'à son imagination : maintenant, il était trop tard.

L'intérieur de la cabane était rustique, et le confort spartiate. De rares flammes, seules lumières qui diffusaient dans la pièce, valsaient dans l'âtre de la cheminée. Elles parvenaient encore à projeter des ombres inquiétantes sur les quatre petits murs de bois. Jean avait l'impression d'y voir danser de petits démons. Sans doute ce feu de cheminée à l'agonie lui survivrait-il. Le berger réprima un frisson en y songeant.

Quelques heures plus tôt, Jean avait eut l'horrible vision de sa fin probable. La même qu'avaient vécu ses chiens les semaines précédentes, alors qu'il croyait les avoir perdus. Morts en tombant d'un rocher, égarés dans la montagne ou plus probablement dévorés par les loups contre lesquels ils étaient censés protéger les moutons de son troupeau.

Les moutons... Jean trembla en y repensant. Il serra son fusil contre lui. Qui le protégerait de ses moutons ?

Pendant un bref instant, le silence qui régnait à l'extérieur fut trahi par un grattement. Le bruit venait du toit de la cabane. La chose qui s'y déplaçait de ses huit pattes semblait légère, sans doute un agneau de lait. Le bruit se fit un peu plus fort. L'agneau essayait d'arracher les planches du toit avec ses mandibules.

Jean épaula son fusil et tira à deux reprises en direction du bruit. Le plomb traversa le toit, et un bêlement déchira le silence. Le corps roula et fit un bruit sourd en tombant à terre. D'autres bêlements se firent entendre tout autour de la cabane. Jean savait que l'assaut

n'allait pas tarder à être donné. Le berger rechargea son arme. Au moins, il en avait eu un.



Jean se douta bien que quelque chose ne tournait pas rond lorsqu'il vit naître ses premiers agneaux. Les responsables d'ORGIAVIC lui avaient assuré que les moutons ne pouvaient pas se reproduire sans l'intervention des généticiens. Pourtant, très vite, les brebis avaient donné naissance à de nombreux petits. Jean n'avait pas voulu alerter ORGIAVIC. Il pensait pouvoir tirer un profit substantiel de cette situation.

Si les moutons du troupeau initial avaient eu un comportement à peu près normal pour des moutons, hormis le fait qu'ils étaient dotés de huit pattes et de mandibules, les agneaux, eux, bien que d'apparence identique à leurs parents, avaient très vite montré des signes d'agressivité vis à vis des chiens. Ainsi qu'une propension à grimper aux arbres. En y repensant, Jean avait également trouvé à plusieurs reprises des restes de petits animaux dans la bergerie. Mais il avait conclu qu'une chouette avait élu domicile dans les parages, ce qui expliquait les bruits fréquents sur le toit, la nuit venue.

L'inquiétude, puis le doute, avaient fait leur apparition lors de la disparition de ses chiens. Un soir, un hurlement déchirant se fit entendre. Jean sortit de sa cabane fusil en main, mais l'obscurité et le silence s'étaient définitivement fermés sur son dernier compagnon. Le lendemain, il le rechercha en vain. Il ne retrouva ni son corps, ni la trace des loups qu'il soupçonnait à ce moment là.

De plus en plus nerveux, insomniaque, Jean avait passé de nombreuses nuits blanches, avec pour seule compagnie le « grattement de chouette » qu'il trouvait alors rassurant et amical.



Ce matin-là, le berger s'aperçut qu'une partie des agneaux manquait. Fusil à l'épaule et bâton en

main, sa besace sur le dos, Jean partit à la recherche de ses bêtes. L'absence de chiens se ressentait cruellement. Il passa une partie de la journée à pister les agneaux. La difficulté résidait dans le fait que ces créatures pouvaient se déplacer aussi facilement dans les arbres que sur les terrains les plus accidentés.

Tard dans l'après-midi alors qu'il songeait à rebrousser chemin, son attention fut attirée par des grognements et des plaintes d'animaux. Jean épaula son fusil. A n'en pas douter il s'agissait de chiens, ou pire : de loups (Jean détestait les loups qu'il considérait comme nuisibles et inutiles pour l'Homme). Le bruit venait d'un bosquet tout proche ; sans doute ses agneaux se trouvaient-ils en danger de mort.

Pénétrant à toute vitesse dans une zone d'ombre, le berger heurta violemment une branche et roula à terre. Son fusil lui échappa des mains. Il reprit ses esprits quelques instants plus tard. Encore troublé par le choc, il explora les alentours. Pendu à la haute branche d'un chêne, une sorte d'enveloppe soyeuse se balançait lentement. Sa texture n'était pas sans rappeler celle d'une toile d'araignée, d'une finesse inouïe. La toile ne cachait rien de ce qui se trouvait à l'intérieur. Jean fut immédiatement saisi de nausée. Dans ce macabre emballage, on pouvait deviner ce qui avait été, il y a peu, un loup. De nombreux cocons pendaient des arbres voisins. Dans certains d'entre eux, des formes canines remuaient encore, de petits gémissements de souffrances se faisaient entendre. Jean comprit que ses propres chiens avaient dû subir le même sort les uns après les autres.

L'agitation régnait dans la végétation touffue des arbres. Surgissant des branches et glissant le long des cocons, les agneaux s'affairaient autour de leurs victimes, faisant claquer leur mandibules dans un macabre festin. Les agneaux accaparés par leurs proies semblaient ne pas faire attention à la présence de leur maître. Celui-ci trouva finalement la force de se redresser et de récupérer son fusil,

puis il s'éloigna lentement du théâtre de l'holocauste. Ses membres parvenaient à peine à le porter. Au moment où il pensait être hors d'atteinte des monstres, il ressentit une douleur fulgurante dans le mollet. Baissant le regard, il vit qu'un agneau venait d'y planter ses mandibules. Il parvint à chasser l'animal d'un mouvement du pied. Cette bête n'avait que quelques jours et ses mandibules encore tendres n'avaient entaillé la chair que superficiellement. Dieu seul savait de quoi ces monstres seraient capables, une fois adultes.

Jean fit exploser l'animal d'un coup de fusil. Deux ou trois agneaux, sans doute alertés par le bruit de la détonation, abandonnèrent leur festin et firent mine de l'attaquer. Jean tira et tua un autre animal avant de prendre la fuite.



Dehors, la lune était pleine, et la nuit sans nuage. Un filet de lumière sélénite glissait sous la porte et trahissait le mouvement silencieux des multiples pattes qui remuaient tout autour de la cabane. Dans la cheminée, les braises étaient en train de s'assoupir. Jean luttait pour discipliner sa respiration. Tout ce qui lui arrivait était de sa faute, aurait dit sa femme qui s'était farouchement opposée à ce qu'il prenne en charge un troupeau de moutons clonés avec des gènes d'araignées. « C'est pas naturel ! » Avait-elle dit. Pourtant, ces moutons représentaient une avancée formidable pour l'élevage : huit pattes au lieu de quatre, donc plus de viande ; une laine dont on pouvait tirer un fil aussi solide que celui d'une toile d'araignée. On avait bien créé des cuves à viandes de bœuf, ou à lait, reliés à des tubes nutritifs. Mais les moutons araignées, eux, restaient des animaux nourris de façon naturelle, et Jean n'y avait vu que des avantages. Jusqu'à ce jour...

Depuis toujours, son ennemi avait été le loup. Le berger avait même souhaité qu'il soit éradiqué

du Mercantour. Il songea amèrement que, grâce à cette nouvelle race de mouton, ce serait peut être bientôt chose faite. Alors, Dieu seul savait où ces monstrueuses créatures iraient chercher leur nourriture.

Les grattements reprirent de plus belle. Les agneaux semblaient se trouver de tous les côtés : sur le toit autour de la cabane. Certains même semblaient creuser le sol.

Un agneau glissa le long de la cheminée et tomba dans le foyer incandescent. Ivre de douleur, l'animal hurla et répandit la braise dans la pièce. Jean tira sur l'animal. Mais le mal était déjà fait : la couverture du lit commençait à prendre feu.

Dans moins d'une minute, Jean n'aurait plus le choix qu'entre deux morts : brûlé vif ou dans un cocon, le corps transpercé par de jeunes et voraces mandibules.

La fumée s'épaississait. Mû par son instinct, Jean fut tenté d'ouvrir la porte, même si la mort qui se trouvait derrière s'avérait pire que toutes les autres.

Voyant qu'il ne lui restait plus que quelques secondes pour se décider, il serra très fort son fusil contre lui. Jamais il ne pourrait tuer tous ces monstres.

Jean pointa le canon de son fusil sur sa gorge. Une seconde avant de tirer, il pria pour que ce soit les flammes qui le dévorent.



Olivier Tomasini vous aurait-il rendu végétarien ? Alors essayez plutôt le plat concocté par Philippe Curval. Il faudrait toute une page pour ne serait-ce que résumer la carrière de cette figure de la science-fiction française. Je me contenterai donc de vous renvoyer au dernier numéro (31) de la revue Bifrost, qui lui consacre un volumineux dossier, ainsi qu'à son dernier roman, Blanc comme l'ombre, chez J'ai lu Millénaire.

8

POURQUOI FERMER GIBRALTAR ? – PHILIPPE CURVAL

9

Pot Giblie entra dans le laboratoire en maugréant : « C'est incroyable, il suffit que je m'absente un moment pour que le timing des opérations subisse du retard. Ce que vous pouvez être mou !

– Minute, minute ! D'abord, l'affaire de Suez n'a pas été facile à mener. Désormais, le canal n'est plus qu'un souvenir de l'époque coloniale. »

Le savant dévisagea son assistant d'un air sceptique ; ce dernier paraissait pourtant assez fier de lui. Une petite leçon lui serait salutaire.

« Et les Dardanelles, toujours à bailler aux corneilles ?

– Comment ? »

Visiblement, l'autre ne comprenait pas son humour. Giblie insista :

« Je veux dire, la Caspienne et la Méditerranée sont-elles encore reliées ?

– Patron, si je ne savais pas tout le mal que vous vous êtes donné

pour trouver des sponsors, je vous ficherai ma démission. Le Moyen-Orient est accessible à pied depuis plus d'une semaine, j'y ai personnellement veillé.

– Et pour Gibraltar ? »

L'assistant consulta sa montre.

« L'injection nucléaire dans le plasma a provoqué l'éruption volcanique que vous aviez prévue.

– Le bouchon de lave et de scories a-t-il suffi ?

– Les calculs sur ordinateur le disent formellement. Je peux vous certifier qu'à la minute présente, Charybde et Scylla sont enfin réunis. Vous n'avez qu'à vérifier sur la vidéo.

– C'est bon, nous allons procéder à l'activation. »

Giblie se dirigea avec une indolence étudiée vers le tableau de commandes. Le plafond de cristal s'ouvrait sur la mer. La salle avait des reflets d'aigue-marine.

Le savant semblait ému.

« Vous voyez, sur cette carte de la Méditerranée figurent les sources thermiques que j'ai disposées dans les fonds sous-marins. En appuyant sur ce bouton blanc, je déclencherai la mise en température.

– Simple, mais ingénieux, déclara patement l'assistant. Vous pensez que la chaleur nécessaire sera atteinte en combien de temps ?

– Il ne faut pas forcer, je ne souhaite qu'un court-bouillon. Disons une quinzaine de jours, et la mer frémit. Ensuite, les barges chargées d'ail, d'oignon, de tomate et de safran exploseront sur leurs points d'ancrage. »

Le visage de Pot Giblie s'illumina.

« Alors, j'obtiendrais la plus grande soupe de poissons du monde. » Puis s'assombrit :

« Malheureusement, je n'ai pas résolu le problème du mixer ! »

Puisque ce problème de mixer n'est pas résolu, mangeons ce qui nous tombe sous la main. En attendant la téléportation, Violaine Mézière baroude la planète bleue (USA, Espagne, Japon, Ghana). Elle pourvoit à ses énormes besoins financiers en imprimant des tee-shirts à la chaîne, en enseignant les religions occidentales en fac, en cuisinant dans un resto végétarien, en interviewant le gouvernement du Ghana... Tombée très tôt dans la S.F et le fantastique, elle écrit depuis qu'elle sait le faire. Le texte qui suit est sa première publication.

O

LA SAUCE DU DÉBUT DU MONDE – VIOLAINE MÉZIÈRE

O

On avait pas été des masses dans notre coin à survivre à la Grande Connerie. Et d'ailleurs, pour la plupart d'entre nous, il aurait mieux valu qu'on survive pas. On bénéficiait d'un sursis, un sursis bien vicelard puisqu'on finissait tous par crever de radiations, de faim, d'indigestions qui se carabinaient jusqu'à l'intoxication, ou juste de panaris mal soignés. La grande majorité d'entre nous ne pouvait plus baiser, et la petite minorité qui y arrivait encore était devenue stérile. On était des morts vivants, pas tout à fait morts, mais plus du tout vivants.

Il nous manquait des membres, des dents et des cheveux par plaques. On avait des plaies qui béaient, des pustules qui purulaient, des furoncles qui suintaient, et une douleur si habituelle qu'elle en devenait lascive.

Plus rien n'était comme avant.

Y'avait plus de route, plus d'électricité, plus de téléphone, plus de voiture. Y'avait plus de jour ni de nuit, juste une pénombre si épaisse qu'on finissait par se demander si on avait pas aussi buté le soleil. Plus de saisons, non plus. Aucun sens du temps. On était dans la grande seconde qui précède la fin.

Mais le pire, c'était qu'y avait plus rien à bouffer. Heureusement qu'on avait le Petit Café du Début du Monde. C'est Werner, un petit vieux chauve et ratatiné avec un crâne en forme d'œuf tacheté de vert et de marron, qui l'avait appelé ainsi. Pas de la fin du monde, parce qu'il disait qu'après toute fin, il y a toujours le début d'autre chose, et qu'il fallait être optimiste dans la vie. Nous, on était plus prosaïque, on disait juste « Chez Werner » ou « le Café ». Le Café surplombait la falaise qui donnait sur le cimetière. C'était une bicoque avec des

plaques de tôle pour toit, et seulement trois murs. Une bâche en plastic faisait office à la fois de quatrième mur et de porte. A l'entrée, y'avait un grand feu qui réchauffait le froid et éclaircissait un peu l'obscurité. A l'intérieur, des tables dépareillées, des tonneaux et de vieilles télés cassées en guise de sièges, et une sorte de comptoir derrière lequel s'affairait la femme de Werner qui réussissait, on ne sait comment, à rester grasse. Y'avait du bruit, ça puait la crasse et le rat qui cuit, il y faisait toujours trop sombre et trop froid, mais au moins, en attendant de crever, on pouvait se permettre le luxe de presque se sentir humain.

Chez Werner, on jouait aux cartes et aux fléchettes, on buvait de l'alcool qu'il faisait à partir d'essence et de copeaux de bois, et du café fait de marc passé et repassé, noyé, blanchi, coupé de

sciure, qui avait presque un vrai goût de café. Et surtout, surtout, on mangeait ce que Werner cuisinait.

Ouaip. Il cuisinait ! On lui apportait ce qu'on ramassait dehors et il nous mitonnait de bons petits plats. Il faisait des miracles avec des racines fossilisées, des cafards, des bouts de pains gelés, de vieilles semelles de cuir qu'il nettoyait et laissait macérer dans son alcool dont il se servait ensuite pour déglacer la poêle à faire cuire les rats. Y'en avait de moins en moins, des rats, parce qu'eux aussi avaient été affectés par la Grande Connerie, mais Werner réussissait toujours à en trouver. Personne n'a jamais su préparer le rat comme lui. Il les accommodait d'une sorte de gruau blanchâtre et gélatineux dont il refusait de divulguer la composition. Secret du chef, disait-il.

Et tout ça gratos, évidemment, puisqu'il y avait plus de tune, et même s'il y en avait eu, y'avait plus rien à acheter. De toutes façons, Werner nous aurait jamais fait payer.

Alors, de temps en temps, on lui faisait des cadeaux. Des trucs qu'on trouvait dehors, surtout tout ce qui pouvait avoir trait au jardinage. On lui avait déjà ramené des pots, des graines, du terreau, des arrosoirs. Tout le temps qu'il passait pas au café, il le passait dans un des caveaux du cimetière qu'il s'était choisi comme potager. Il avait, par respect disait-il, déménagé les anciens occupants dans un autre caveau et, six pieds sous terre, il sarclait, binait, semait, arrosait ses graines. Il les sortait dehors tous les jours, espérant qu'un petit rayon de soleil perdu loin de chez lui arriverait à percer les nuages, et courrait les rentrer quand tombaient les pluies d'acide. Il leur changeait leur terreau, leur fertilisant, il leur parlait, leur chantait, mais elles refusaient de pousser dans ce monde stérile sous ce ciel sombre et opaque.

Et puis un jour, deux mecs, des pas de chez nous, sont venus s'installer dans les décombres juste à côté du Café. Ils ont mis des bâches pour calfeutrer les trous dans les murs et les carrément absences de murs. Ils ont mis de la tôle sur le toit, et pendant deux jours ils ont fait des va-et-vient avec des brouettes qui arrivaient cliquettantes, pleines et recouvertes de sacs plastique et repartaient vides.

Quand on leur a demandé ce qu'ils faisaient, ils nous ont répondu « Vous verrez, vous verrez ». Et on a vu. Trois jours plus tard. Ou plutôt on a senti. Une odeur de viande. De vraie viande. Pas de la viande de rat, non de la viande comme en avant GC. Une odeur de viande, d'épices et de petits oignons.

On est sorti du café en courant, les deux pas-de-chez-nous nous attendaient. Sur leur bâche d'entrée, ils avaient écrit en rouge « Resto Comme Avant ». Assis sur des caisses en carton, on a eu droit à notre premier repas. Je m'en souviens encore, des sardines Petit Navire en entrée, des raviolis Buitoni en plat principal, et en dessert des crêmes Mont Blanc à la praline. On en revenait pas, on hésitait à y toucher, certains d'entre nous se sont même mis à chialer. On a fini par se jeter dessus et on a même pas pensé à aller chercher Werner et sa femme qui étaient restés au Café à nous mitonner du rat.

Tout ce trésor venait d'une ancienne usine d'emballage où les deux pas-de-chez-nous avaient trouvé un stock de conserves non livrées. Des centaines et des centaines de boîtes de conserve. Assez pour tout le monde. Mais c'était pas la générosité qui les étouffait, ces deux-là. Ils avaient décidé que le stock leur appartenait, parce que c'était eux qui l'avaient trouvé les premiers. Nous, on pouvait venir manger chez eux quand on voulait à partir du moment où on pouvait payer.

Ce jour là, on a passé notre après-midi à chercher dans les décombres de quoi se payer le repas du soir. Dans le cimetière, j'ai trouvé une Rolex. J'ai dû l'enlever du bras du mort. Elle marchait pas, évidemment, rien ne marchait plus, mais c'était quand même une Rolex. On est tous revenus ce soir-là avec des bagouzes, des gourmettes en argent, des colliers en or, l'équivalent dans notre nouveau marché d'échange d'une macédoine de légumes, d'un cassoulet William Saurin et d'une compote de pomme.

Ça a bigrement changé notre vie, le Resto Comme Avant. Maintenant il fallait bosser, s'organiser, et comme les prix augmentaient régulièrement, on a fini par devoir passer nos journées à fouiller les décombres si on voulait pouvoir manger. On fouillait, on mangeait et

on repartait fouiller. On mangeait des ratatouilles, des filets de maquereau sauce moutarde, des bisques de homard, des choucroutes garnies, des mitonnés de mouton aux flageolets à la Vendéenne, du lapin chasseur avec ses petites pommes de terre, des tripes à la mode de Caen, des quenelles, du gâteau de riz... Et pendant qu'on mangeait, si on fermait les yeux et qu'on se concentrait sur ce qu'on avait dans la bouche, on pouvait vraiment avoir l'impression d'être retourné à la civilisation. C'était pour garder cette humanité qui chaque jour perdait un peu plus contre la montre qu'on repartait chercher, fouiller, retourner tout ce qu'il y avait dehors, violer les sépultures et voler les morts.

Y'a pas fallu longtemps pour que certains s'approprient, à coup de poings et de menaces, les meilleurs coins du cimetière. On a dû aller plus loin pour chercher de quoi payer. On s'est rabattu sur les lignes de métro. Surtout les lignes des quartiers chics, où on pouvait trouver des portefeuilles intacts garnis de billets avec lesquels on pouvait payer au Resto Comme Avant, bien que la valeur du billet varie un peu à la tête du client ou à l'humeur des proprios. Et puis il a fallu qu'on aille encore plus loin que le métro. Les lignes étaient passées aux mains de corporations qui engageaient des travailleurs pour y ramasser ce qui pouvait avoir de la valeur. Une sorte de petite entreprise en somme, comme en avant GC.

On voyait plus Werner. On passait plus chez lui, même pas pour lui dire bonjour. On avait un peu honte. Il avait bien essayé d'acheter une boîte de conserve au Resto Comme Avant, des navets je crois, mais les proprios avaient refusé de lui vendre en disant qu'il était hors de question d'aider la concurrence. Concurrence, y'avait pas. Qu'est ce qu'on aurait été bouffer du rat chez Werner, alors qu'on pouvait se faire péter la panse avec de la soupe paysanne au lard, de l'émincé de rognons sauce madère, de la terrine de canard au poivre vert et de la macédoine de fruits ? Les pas-de-chez-nous disaient que de toutes façons, on bouffait pas que du rat chez Werner, et que c'était pas pour rien qu'il était tout le temps fourré au cimetière. C'était toujours

vide chez lui, maintenant. C'était la fin du Petit Café du Début du Monde.

Comme y'avait plus personne au Café, Werner s'est concentré exclusivement sur son caveau potager dont personne n'osait s'approcher à cause des rumeurs des rats qui n'en étaient pas. Du haut de la falaise, on pouvait le voir faire des aller-retour entre le Café et le caveau, y rester des plombes, y transporter des cartons et gueuler sur les fourrageurs de cimetière que s'ils continuaient à violer les tombes il leur ferait bouffer du mort.

Le stock de conserves de l'usine d'emballage n'était pas inépuisable, et au Resto, les prix continuaient d'augmenter. Bientôt, il n'y eut plus que les très riches pour aller y bouffer. Ça faisait déjà belle lurette que je ne pouvais me permettre d'y manger que de temps en temps. Disons qu'en bossant deux jours, et avec beaucoup de chance, je pouvais peut être m'y payer un repas, mais à ce prix là, je crevais de faim.

Alors j'ai ravalé ma honte, ma lâcheté et ma gloutonnerie, et je suis retourné chez Werner. Il était pas là, mais y'avait sa femme, qui devait avoir perdu au moins 20 kilos depuis la dernière fois où je l'avais vu. Werner est revenu de son caveau-potager quelques minutes plus tard. Il a rien dit. Il est juste resté là à me regarder, une mauvaise lueur dans ses petits yeux de fouine. Je voyais bien qu'il m'en voulait, et je me suis mis à chialer parce que j'avais peur d'avoir faim. Je me suis traîné à ses pieds, pardon pardon Werner, je l'ai supplié, pardon, pardon. Il a soupiré et, avec un sourire bizarre, m'a dit qu'il m'en voulait pas et m'a cuisiné une patte de rat dans une sauce au

gruau légèrement teintée de rouge. Ça faisait vraiment longtemps que j'avais pas bouffé de rat. J'ai hésité. J'avais l'impression de perdre le peu d'humanité boulot-bouffe-dodo que j'avais gagné en bossant comme un damné. Mais j'avais pas mangé depuis deux jours. J'ai fermé les yeux pour pas voir ce que je me mettais en bouche, et j'ai commencé à grignoter du bout des dents. La sauce... La sauce rouge... Elle était tout simplement délicieuse. Elle avait un goût que j'arrivais pas à préciser. Un goût vivifiant qui vous collait au palais et vous chatouillait derrière les molaires. Elle était tellement bonne, que je lui en ai redemandé. « Tu la trouves bonne, hein, ma sauce ? ». « Ouais. Y'a quoi dedans ? » Werner a mit un doigt devant sa bouche. « Shhhhhh, c'est le secret du chef ». J'ai pas demandé plus. J'avais pas vraiment envie de savoir de quel ingrédient de système D. Werner se servait pour colorer sa sauce.

Finie la fouille de décombres. Je restais chez Werner à me gaver de la nouvelle sauce spéciale du Début du Monde. Je fus le premier à revenir. Les autres suivirent au fur et à mesure que les prix du Resto augmentaient et que le goût de la sauce rouge passait du bouche à oreille. Si, par hasard, on trouvait quelque chose de valeur, on allait se payer une entrée ou un dessert au Resto, mais on mangeait de la sauce du Début du Monde, matin, midi et soir.

Les pas-de-chez-nous ont dû commencer à réduire les prix, même à faire des promos. Ils se serraient les coudes avec les grands pontes, docteur ès poubelles et autres charognards qui perdaient leur main d'œuvre et

leurs privilèges et qui devaient bien être les seuls à continuer de bouffer les boîtes de conserve qui valaient autant de billets, de gourmettes en or et de Rolex, autrement dit que dalle.

Alors un soir, ils se sont tous pointés chez Werner en petit comité mafieux. Ils l'ont accusé de servir du rat qu'était pas du rat, et on savait pas quoi dans sa sauce du Début du Monde. Plutôt de la sauce de la fin du monde ! Et même carrément de la sauce de la fin de la fin du monde ! Ils voulaient savoir ce que c'était, son soi-disant ingrédient du chef, son ingrédient de goule, de vampire, de cannibale ! En réprimant un sourire, Werner leur a dit qu'y avait pas de problème. Il nous a emmenés dehors en se marrant d'un rire hystérique qui nous foutait la chair de poule.

Nos torches à la main, on a longé le resto. On a fait un détour pour pouvoir descendre la falaise jusqu'au cimetière. Les deux pas-de-chez-nous et leurs acolytes avaient l'air de moins en moins rassurés. La silhouette de gnome maléfique de Werner se retournait de temps en temps pour voir si on suivait. On est passé à coté de toutes les tombes qu'on avait éviscérées pour se remplir la panse, et j'ai bien cru que j'allais crever de frayeur quand on est arrivé devant le caveau. Werner rigolait si fort qu'il en avait du mal à respirer, « Ouai », qu'il disait, « ouai, la fin de la fin du monde... Elle est bonne celle-là... La fin de la fin du monde » et en hoquetant de rire, il a poussé la porte du caveau.

Là, sous des lampes solaires activées par un générateur relié à un vélo sur lequel pédalait sa femme en sueur, poussaient trois magnifiques pieds de tomates.

A 29 ans, Michaël Fontayne a tout vécu ou presque. Bébé gazouillant, puis enfant sage et studieux, il bascule vers une adolescence complexée et studieuse, vire étudiant en psychologie avant de finir hotliner, chômeur et intérimaire. Si avec une vie aussi remplie il ne devient pas un grand écrivain, c'est à désespérer.



LE CORBEAU ET LE RENARD (LA REVANCHE) – MICHAEL FONTAYNE

t

Maître corbeau, sur un arbre perché,
Tenait en son bec un fromage.
Maître renard, sur un ton détaché,
Tenta de le mettre vite en rage :
« Voilà un bien étrange corbeau,
Vous n'êtes guère très poli, vous me semblez cabot.
Et si l'odeur qui se dégage,
Se rapporte à votre laitage,
Je ne puis vous louer de ce très mauvais choix ! »
Point trop sot, le corbeau déjà grugé une fois,
S'envola d'un battement d'aile goguenard.

C'est donc dans la tristesse que partit le renard.
L'oiseau de bon auspice, gagna son joli nid,
A la joie de ses fils et de sa tendre amie.
De sa proie ils firent un festin.
Hélas ! cruel est le destin,
Le bel aliment était fort gâté,
De très vives souffrances la famille fut matée.
Comme le grand fabuliste je me dois conseiller
De faire un ample honneur à nos produits laitiers,
Mais prudence s'impose dans vos dégustations
A leur date limite de sage consommation.

Marmite & Micro-onde entend instruire en amusant. Ainsi, Jean-Marc Renaudie vient nous donner quelques conseils en matière de nutrition. Né à Bordeaux en 1973, il vit actuellement au bord de la Méditerranée à Toulon. On a pu le lire dans Facteur X, aux éditions Alteredit, et sur les sites www.penofchaos.com et www.foliotet.com. Il aime la bonne bouffe et le Monbazillac, mais se nourrit aussi de livres : Seignolle, Bordage, Lovecraft, Barker, King, avec une prédilection pour le fantastique, et plus particulièrement l'horreur psychologique. L'illustration est signée André de Marigny.



MANGEZ DU FER – JEAN-MARC RENAUDIE



Je viens de dénicher un vieux carton dans la cave de mon immeuble, et, ne trouvant rien de mieux à faire pour m'occuper ce jour là, d'une part à cause de la pluie qui tombait depuis ce matin, mais aussi parce que mon mécanicien poursuivait sa grève, repoussant la révision d'une semaine, je me décidai à fouiller dans cette relique sortie d'un autre âge.

Vous ne me croirez sûrement pas quand je vous dirai qu'à l'intérieur du carton s'entassait une dizaine de livres, objets d'un autre temps, que mes frères et sœurs n'ont pour la plupart jamais connus. C'est pourtant la plus exacte des vérités ; d'ailleurs je suis incapable de mentir.

Empli d'une curiosité, qui seyait mal à mon statut de responsable dans la société qui contrôlait la ville, je me suis donc abaissé à entreprendre une lecture rapide des livres. Partout des lignes de textes écrites en français, en anglais mais aussi en russe (une méthode pour apprendre la langue, vraiment archaïque). Mon attention ne s'est pas arrêtée sur ces monceaux de lettres entremêlées qui n'avaient aucune valeur à mes yeux, et que d'ailleurs je connaissais depuis des décennies. Non, mon regard se fixa sur la photo en couverture d'un livre cartonné, grand format, bien plus attirant que les autres aux dos décollés et aux couvertures cornées par les années de stockage forcé. Pour la première fois, je réalisais dans ma vie une véritable découverte : un trésor.

Comment vous décrire ce que je ramenai à la vie ? Je ne sais pas si je vais pouvoir le faire, mais je me lance, tant pis si mes frères et sœurs rient de moi par la suite en lisant mon rapport.

Deux grosses boules rouges, brillantes comme sous l'effet d'un projecteur, apparaissaient en premier plan, reflétant l'image d'une barre verte se terminant par une drôle de coiffe en forme d'explosion blanche et jaune. Tout autour, une sorte de forêt aux larges feuilles,

étincelantes elles aussi, reposait sur une casserole, un objet qui m'était familier. Je dis cela, car j'utilise souvent moi même une casserole pour faire la vidange et changer l'huile, deux fois par an.

Atteint alors d'une sorte de maladie de l'exploration, j'ouvris le livre, passant les premières illustrations pour m'arrêter sur une double page, avec sur le feuillet droit une nouvelle photo, indescriptible, et à gauche une explication, comme dans ce genre de guide que l'on trouvait encore voilà vingt ans dans les voitures.

Je vais vous citer quelques composants inscrits dans la liste,

800 grammes de haricots verts
1 oignon jaune
50 grammes de beurre
1 bouquet garni

Tout ceci ne m'apporta guère de réponse sur l'utilisation faite de ce livre dans le passé, mais en dessous, d'autres phrases qui comportaient quant à elles des signes de ponctuation, attirèrent mon attention. Je lus le texte immédiatement après cet inventaire, et quelle ne fut pas ma stupeur quand mon regard se figea sur la phrase

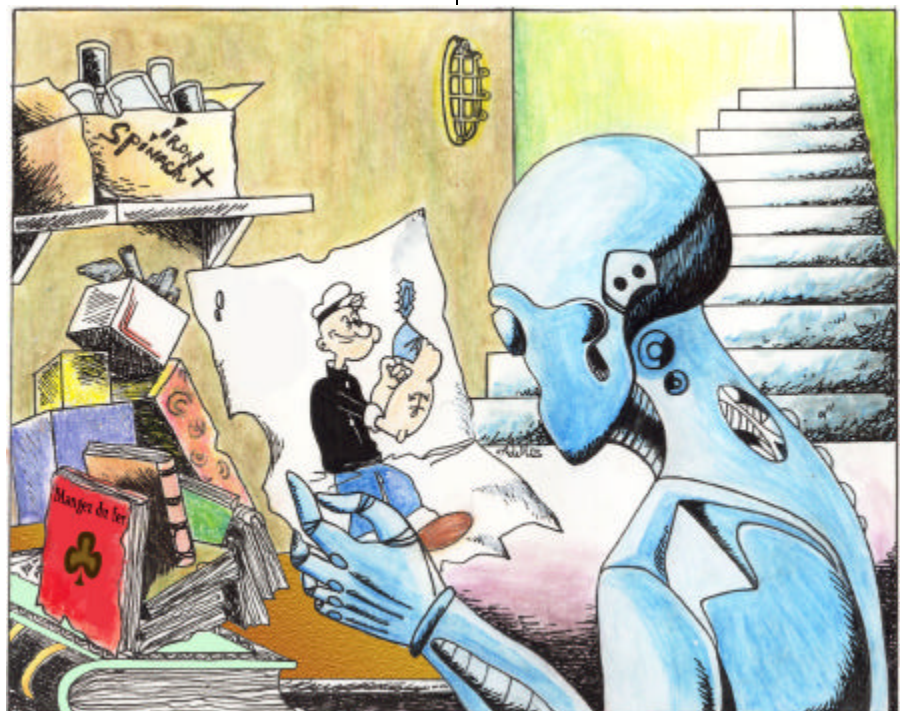
suivante : *Le fer est important pour la santé, et les haricots sont une bonne source de fer ; ma devise est donc : Mangez du fer.*

Je fus tenté de jeter ce livre, de ne plus m'en approcher, de l'éviter comme la rouille. Cependant, au lieu de balancer l'objet au travers de la pièce, je tournai délicatement son attention sur les dernières pages entrevues, puis mon regard se figea dans une longue attente, glaçant mes bras, les rendant aussi raides qu'un tube d'acier de première qualité.

Sur la photo, qui se trouvait cette fois dans un encart en haut à droite, je vis une sorte de récipient qui ressemblait à la casserole que j'utilise lors des révisions, mais les bords de l'ustensile semblaient plus épais, plus massifs, dénués de toute queue. Un intitulé apportait un semblant de réponse : *Gratin d'épinards*, mais ce ne fut que lorsque mes yeux se posèrent sur le texte, évitant ainsi l'inventaire, que je compris quel type de livre j'avais entre les mains.

Les épinards sont les aliments les plus nourrissants en fer. Mangez du fer.

Nourrissants, voilà ce mot qui



attira mon attention et m'apporta la réponse. J'eus alors un geste de dégoût, songeant à toutes ces personnes qui avaient par le passé absorbé ce genre de nourriture. Pour en terminer avec cet ouvrage d'un autre temps, je finis par le jeter dans le carton, qui termina sa vie au pilon, comme tous les écrits d'avant.

Je dois dire que cette journée à feuilleter ces livres restera dans ma

mémoire, jusqu'au jour où mon programme sera réinitialisé en prévision d'un recyclage, afin de recommencer une nouvelle vie, rutilante et binaire à souhait. Néanmoins, pour effacer momentanément cette expérience de ma vie, je décidai de dégoupiller l'une de ces boissons que j'adore ingurgiter en faisant claquer mes articulations, pour sentir l'instant suivant, l'huile enrober mes circuits d'une fine

couche protectrice, ravivant les pistons qui tirent sans relâche sur les câbles parcourant mon corps d'acier.

Tant que j'y pense, il faut aussi que je déconnecte ma fonction sommeil pour cette nuit. Je ne tiens pas à cauchemarder sur ces hommes qui, dans le passé, mangeaient du fer avant même notre création.

Avant de passer au dessert, un petit morceau de fromage ? Avec du pain, bien entendu, qui nous vient de la boulangerie Sandrine Bettinelli. Pour accommoder la Sandrine Bettinelli : quelques herbes de Provence, un peu de cancoillotte, ça vous donnera trois enfants dodus. Trempez-la dans l'eau, trempez-la dans l'huile, vous connaissez la suite. Se sert accompagnée de nouvelles fraîches et de poèmes sucrés. Vous pouvez la trouver en élevage sur le site www.ecrits-vains.com ou sur sa lettre d'informations sandrine-textes@yahooogroups.com. A consommer sans modération, et tant pis si ça vous rend malade : de toutes façons, de nos jours, on avale n'importe quoi.

3

LE GOÛT DU PAIN – SANDRINE BETTINELLI

3

Oh ! le goût du pain, les miettes croustillantes qui se glissent sous la langue, se collent aux dents et au palais... Oh ! la croûte dorée, la belle couleur du blé, l'odeur de farine chaude qui s'échappe du four du boulanger...

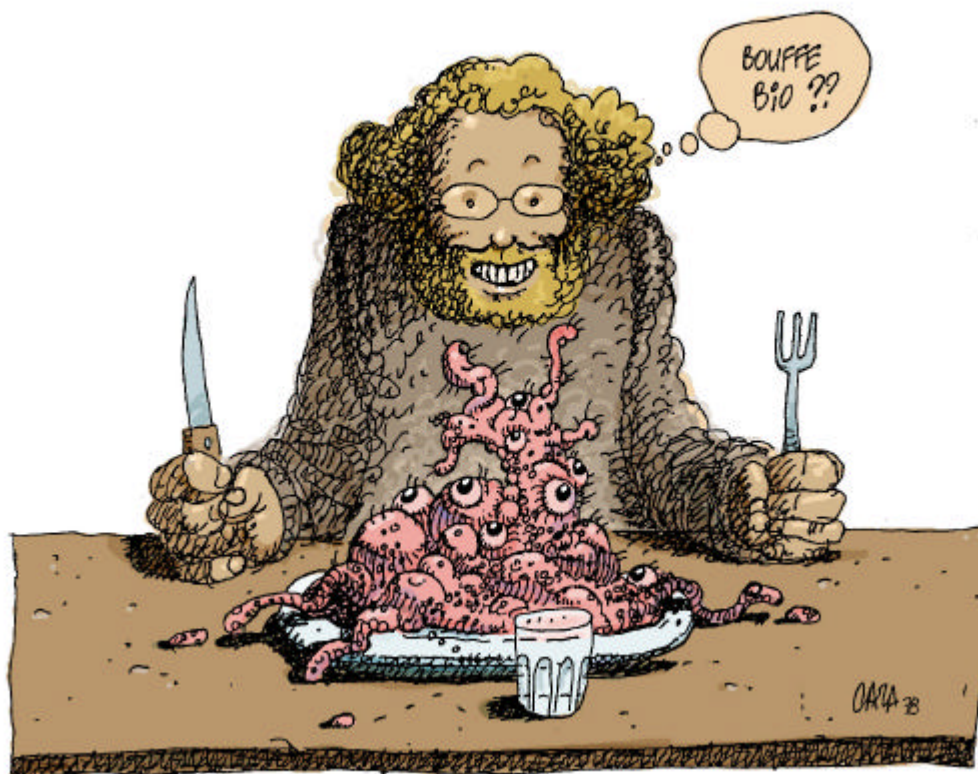
Oh ! le trésor que l'on chérit, que l'on tourne et retourne dans ses mains, que l'on imagine couvert de fromage, de jambon, de confiture, que l'on grignote du bout des dents, en faisant bien attention de ne pas

gaspiller un morceau même infime, de ne pas le laisser tomber, il serait sale, un chien pourrait le ramasser.

Et même s'il est un peu dur, même si ce n'est qu'un quignon, seulement ce que l'artisan a bien failli jeter mais a accepté de céder à la main tendue, avec un haussement d'épaules, lui qui se nourrit chaque jour de croissants et de brioches, même si ce n'est que le repas du pauvre, c'est l'espoir de tenir encore un peu jusqu'à demain.

Oh ! le goût du pain et de l'espoir, ne pas flancher, ne pas penser que ce pourrait être le dernier croûton, se dire que demain encore, dans les poubelles où l'on croise d'autres affamés, on trouvera de quoi survivre, de quoi manger, les miettes de cette société qui jette tout ce qui peut encore servir. Les miettes de cette société qui nous a jetés.

LES CONSEILS DIÉTÉTIQUES DE CAZA



Un petit dessert, pour terminer ce pantagruélique repas ? Il nous a été concocté par Olivier Gechter. Les enfants aiment bien se raconter des histoires. « Et on dirait que le monstre, il serait mort ! ». Ça passe avec l'âge, mais pas chez tout le monde. Olivier Gechter voit le fantastique partout. Là où les autres voient des portes, des ballons de rugby et des îles, lui voit des passages vers ailleurs, des œufs de dragons et des vaisseaux spatiaux. Le fantastique est partout et il aime l'extraire du monde réel où il se cache. On peut le lire dans le hors série d'Emblème : La Mort, ses œuvres, et dans le recueil Chimères (éditions de l'Oxymore).

7

LA MOUSSE – OLIVIER GECHTER

7

« Tu as la recette ? »

– Quelle recette ? C'est pas compliqué ! Du blanc d'œuf monté en neige, du chocolat fondu mélangés aux jaunes. Tu mélanges les deux ensemble et zou ! »

Sandra paraissait sûre d'elle. Moi, je l'étais un peu moins. D'accord, la mousse au chocolat n'est pas un dessert nécessitant de nombreuses années d'étude auprès des plus grands cuisiniers – encore qu'on puisse en discuter... Comment faire, par exemple, pour obtenir une mousse parfaitement aérienne ? Ah ! ah ! Pas si évident ! Il faut néanmoins être sûr d'avoir tous les ingrédients. Ce n'était pas particulièrement notre cas.

Bien sûr, nous possédions le chocolat. Dans les quinze tonnes de matériel que nous avons apporté avec nous, il y en avait assez pour fournir un réveillon de Noël par jour jusqu'au ravitaillement suivant. Nous avions aussi un frigo tout à fait opérationnel qui allait nous permettre de faire reposer le dessert avant de servir. Par contre, nous avions dû trouver les œufs sur place, ce qui posait différents problèmes.

Premièrement : comment voler un œuf à un glopfs, un des rares animaux capable de pondre dans cette dimension parallèle ? Ce volatile a la sale manie de s'arrimer au nid 99% du temps de couvée. Nous avions résolu le problème assez vite, à la méthode traditionnelle. Du même coup, nous avions fait le plein de viande pour plusieurs jours.

Deuxièmement : comment casser une coquille d'un centimètre d'épaisseur sans que le jaune ne se mélange au blanc ? Les œufs frais sont à l'épreuve des prédateurs. Nous nous étions demandés longtemps comment le poussin arrive à sortir de cette chambre forte ovoïde avant de nous rendre compte que la partie interne de coque est comestible, quoique dure comme la pierre. Les poussins grignotent l'enveloppe en guise d'en-cas, perçant la couche calcaire après plusieurs jours. Ne pouvant employer la

même méthode, je finis par récupérer le contenu avec une seringue introduite dans un trou fait à la perceuse.

Un œuf suffit, chacun étant six fois plus gros qu'un œuf de poule.

Troisièmement : nous savions que les œufs de glopfs sont parfaitement comestibles cuits. Était-il possible de les manger crus ? Ça n'était pas prouvé. N'y avait-il pas un risque de d'infection parasitaire quelconque ? Prudent, je fis des analyses préliminaires pour lever toutes les inconnues de ce genre. Évidemment, ce contretemps réussit à énerver Sandra.

« Mon pauvre François ! Tu deviens parano, vraiment. Les précédentes expéditions ont déjà testé ces œufs en long, en large et en travers. Ils sont parfaitement inoffensifs ! »

– Excuse-moi, mais je ne peux pas prendre de risque. Tu connais les instructions du labo central, non ?

– Oh ! Ne me prends pas pour plus bête que je ne suis, tu veux ? »

Je préfèrai ne pas répondre. Il valait mieux me plonger dans les résultats de l'analyse du blanc d'œuf que de me disputer avec Sandra. Je commençais à bien la connaître. Visiblement, que je cède à son caprice de mousse au chocolat n'était pas suffisant. Dès qu'elle voyait qu'elle ne pouvait pas prendre un ascendant complet sur moi, dans quel domaine que se soit, elle essayait de m'entraîner sur le terrain de la dispute où elle était sûre de gagner grâce à de longues années de pratique. Le silence restait donc ma meilleure arme.

Quelques minutes plus tard, après un « je-te-l'avais-bien-dit » cinglant, je commençai à battre les œufs, pendant que ma collègue faisait fondre le chocolat de pâtisserie au bain-marie.

« Tu as mis du sel ? »

– Ah, non !

– Mon pauvre François, t'as vraiment pas de tête !

– Commence pas, hein ? » criai-je. Mes réactions pavloviennes de-

venaient gênantes : de plus en plus souvent je hurlai à la moindre de ses contrariétés, ce qui lui donnait souvent l'occasion de déplacer une dispute sur un terrain avantageux pour elle. Il valait mieux faire profil bas.

« Il est où, ce sel ? » demandai-je plus doucement.

« Tu n'as qu'à chercher. »

Bien. Je farfouillai dans la cuisine du bungalow, puis dans le dépôt avant de mettre la main sur ce que je cherchais. J'eus tout le temps de me demander si je n'étais pas quelqu'un de faible. Depuis 15 jours qu'avait commencé cette mission, je criais beaucoup contre Sandra, mais je faisais malgré tout à peu près tout ce qu'elle me disait de faire. Par exemple, pourquoi mettre du sel ? Les blancs en neige montent aussi nature. Il faut juste fouetter un peu plus longtemps, et avec un fouet électrique le problème ne se pose pas. J'aurais pu lui dire d'aller chercher le sel elle-même si elle y tenait tant que ça ! Mais non... Je m'étais dégonflé après un coup de gueule virilement grotesque. Si j'avais su que ce poison mettrait mon ego dans cet état, j'aurais refusé cette mission avec bonne humeur.

« Courage François. Courage. Encore un mois à tirer. »

7

Déprimé, je retournai mettre une pincée de sel iodé dans le saladier, sans trop regarder ce que je faisais.

« Tu as vu ?, dit Sandra.

– Quoi ?

– Non, rien. J'ai cru voir le blanc bouger au contact du sel.

– Tu auras sûrement mal vu », fis-je, acide. En ronchonnant, elle retourna touiller son chocolat qui commençait à sentir bon.

Je la regardai du coin de l'œil. Elle était compétente, et jolie en plus. De taille moyenne, mince, cheveux châtons, des protubérances attrayantes aux bons endroits, elle était très appétissante, jusqu'à ce qu'elle ouvre la bouche pour déverser son

fiel. Se rendait-elle compte de l'effet désastreux qu'avait son caractère sur sa vie sexuelle ? A priori, non.

Je repris mes coups de fouets. Les blancs montaient très bien. Pendant ce temps, Sandra versait peu à peu le chocolat sur les jaunes en touillant fortement. C'est une phase importante qu'il convient de mettre en œuvre avec doigté. Versé trop rapidement, le chocolat chaud fera cuire les œufs trop vite pour les incorporer. La mousse sera alors trop compacte.

« J'ai brûlé le fond de la casserole.

– Tant mieux ! Racle bien : ça fera des pépites de chocolat. »

Le temps que la sauce chocolatée soit prête, mes blancs avaient pris fière allure. Les œufs de glopfs semblaient propices à la montée. Le volume obtenu était impressionnant et très ferme. Je me souvins d'une thèse de gastronomie moléculaire démontrant qu'il est théoriquement possible de faire une bulle blanche de 63 mètres de diamètre avec un seul blanc d'œuf de poule. A l'époque, j'avais été effaré par l'argent qu'on pouvait dépenser en recherches inutiles, mais ce jour-là, je pensai qu'il serait intéressant de faire un calcul comparatif avec un œuf de glopf, ce qui prouve au moins que la curiosité humaine est insatiable.

7

La phase la plus délicate de la recette allait commencer. Le docteur Sandra Wernstein allait incorporer mes blancs à son mélange d'une main experte et délicate. En guise de scalpel, une spatule en bois ferait l'affaire. De son adresse dépendrait la texture de la mousse : soit elle serait aérienne et nous allions nous faire exploser les papilles, soit elle ressemblerait un bloc de ciment et je pourrai colmater les trous du bungalow avec.

Je profitai de ce temps pour aller classer mes notes. J'étais un des tous premiers exobiologiste à pouvoir étudier des créatures extradiimensionnelles sur le vif, et je me régala. Il y avait de tout ici. Des oiseaux-mammifères, des lézards-myriapodes, des champignons-gastéropodes. Sur cette Terre étrange, la barrière des espèces me semblait moins figée que sur la nôtre, mais je n'en avais pas encore de

certitudes, ni de preuves. Depuis quelques jours, je tournai mes observations sur l'accouplement des espèces – et surtout inter-espèces – afin d'affirmer ou d'infirmer mon hypothèse.

« J'ai mis la mousse au frigo. Elle sera parfaite pour ce soir. Par contre on a eu les yeux plus grands que le ventre. On n'avait aucun saladier assez grand. J'ai dû utiliser la cocotte-minute ».

Sandra semblait détendue et agréable. Ce n'était pas tous les jours que ça arrivait, il fallait en profiter. Chacun reprit ses activités normales. Cassage de cailloux et carottage pour Sandra, suivi de drônes d'exploration et analyse de cliché pour moi, la journée fût bien remplie.

7

« Où est-elle passée ? »

J'avais beau chercher partout, je ne trouvais pas la mousse.

« Au milieu du frigo ; là où c'est le plus froid !

– Il n'y a rien du tout, à part les restes d'hier. »

Il n'en fallait jamais plus pour que la bonne humeur de ma collègue unique et néanmoins détestée s'envole on ne sait où. Elle arriva, la bouche en cul de chien et les sourcils froncés. Elle se fit de la place d'un coup de coude et farfouilla à son tour dans le réfrigérateur.

« Mais, ce n'est pas possible ! J'avais mis le saladier là ! Je m'en souviens parfaitement ! »

J'eus bien sûr droit à un coup d'œil soupçonneux.

« Ecoute Sandra, fis-je après un soupir d'impatience. J'ai passé l'âge des enfantillages de cette nature, et je n'ai pas un estomac assez gros pour avaler deux kilos de mousse au chocolat noir à moi tout seul. Alors ne t'avise *surtout pas* de m'accuser ! » Mon index dressé à deux doigts de son nez fit disparaître son air agressif. Elle le troqua contre un air chagriné. Je préférais ça.

« Alors où est-elle passée ? Une bestiole serait venue, aurait pris la jarre et serait repartie en fermant la porte du frigo ?

– Si c'est le cas, il faut à tout prix que je mette la main sur ce spécimen. Je n'ai pas répertorié d'animaux capables de ce genre de larcin dans le secteur. » Je ne pus

retenir un sourire narquois.

« Dites donc, monsieur l'outragé ! Vous ne sous-entendriez pas, par hasard, que j'ai moi-même volé le dessert pour vous coller ça sur le dos ensuite, non ? ».

Son ton était suffisamment désagréable pour que j'évite de lui dire la vérité. Ma mauvaise foi m'avait effectivement soufflé cette idée et ça s'était vu, visiblement.

Le bungalow se mit soudain à trembler sous les coups d'une rafale de vent. Notre dispute qui s'annonçait si bien tourna court

« Allons bon ! On aura droit à une tempête ce soir. Allons vite fermer les issues ».

Sandra ne se le fit pas dire deux fois : grande gueule dans les tâches quotidiennes, elle se fait petite souris devant le moindre soupçon de danger.

Dans ce cas précis, c'était tout à fait compréhensible : la structure du bungalow était adaptée pour résister aux intempéries impressionnantes de la région, mais pas pour protéger les occupants du bruit et des vibrations. A chaque tempête, j'avais l'impression que le préfabriqué allait s'envoler.

Je fis le tour des câbles d'arrimage avant de sceller toutes les ouvertures.

« Nous sommes bons pour un orage de grêle ! » Sandra avait regardé les données de l'ordinateur de contrôle météo. Si c'était pour se calmer, on pouvait conclure que c'était raté. Quand le premier grêlon, sans doute gros comme un œuf de glopf, vint frapper le toit, elle fit un bond d'un mètre en poussant un cri de cochon d'Inde. Je réussis à ne pas pouffer.

« Ne t'affole pas. Allons dans le salon et attendons que ça passe ». Mon ton paternaliste était insupportable.

Le temps d'arriver dans la pièce "à vivre" – neuf mètres carrés munis d'un divan pourri et d'une table basse – le bruit des impacts de glaçons était déjà assourdissant. Et ce n'était que le début.

Sandra entra la première. Elle réussit l'exploit de couvrir le bruit des intempéries et se jeta dans mes bras sans arrêter d'hurler.

« AAAAAAAAAAAAAHHHHH !!! »

Comme si le bruit monstrueux de la tempête ne suffisait pas !

« Quoi ? Qu'est-ce qu'il y a ?

– Un monstre ! Là ! Sur le sofaaaaaaaaaa ! »

Argh ! Mes oreilles ! Quelque chose, au fond de moi, un je-ne-sais-quoi de mesquin, me suggérait de profiter de la faiblesse de ma consœur pour me venger des brimades qu'elle m'avait fait subir. Ça aurait été si facile de la traiter de trouillard, de poule-mouillée. De l'envoyer bouler avec un rictus méprisant... De lui cracher à la figure : « Tu fais moins la maline, hein, connasse ! » Par bonheur, ma bonne conscience prit le dessus. Avec quelques difficultés.

« Allons ! Allons ! Quel monstre ? De quoi tu parles ?

— Làààà ! Sur le sofa ! »

Je jetai un œil. A part un coussin, rien de suspect. Je réalisai au même instant que nous n'avions pas de coussin dans tout le bungalow. Comme pour me le confirmer, l'objet sauta sur la table. Je manquai de m'étouffer quand je reconnus la nature de la créature.

« La... la mousse au chocolat ! Elle est vivante ! »

Personne ne l'avait volée. Elle était sortie toute seule du frigo. Je tenais là de quoi gagner le prix Nobel de biologie ! Bien sûr, Sandra ne partageait pas mon enthousiasme.

« Elle va nous bouffer ! Elle veut se venger ! » L'hystérique se dégagea de mes bras et courut se réfugier dans sa chambre. Elle claqua la porte et me laissa en tête à tête avec une masse molle et brune capable de remplir une cocotte-minute. J'étais confiant : ma formation d'exobiologiste me rend assez ouvert face aux espèces étrangères.

La mousse avança mollement vers moi. Elle ne laissait aucune trace derrière elle, ce qui indiquait un changement complet de structure. Elle était également capable d'accélérer... Ma confiance en moi réduisit proportionnellement à la distance entre le dessert mutant et moi. Je cherchai des yeux quelque chose qui m'eût permis de capturer la bête issue de mon batteur à œufs, mais je ne trouvai rien. Mon matériel était dans le labo, de l'autre côté du préfabriqué.

La mousse était maintenant à moins d'un mètre. Des notions élémentaires de prudence apprises pendant mes cours à l'université me revenaient en mémoire. J'amorçai un début de retraite quand le groupe électrogène se mit en vacances. La pièce n'était plus

éclairée que par les lumières de secours. Dans cette pénombre, la masse chocolatée semblait beaucoup plus grosse. Un pseudopode se formait sur son dos et se tendait vers moi. C'en fut trop. Ma retraite devint une fuite. Deux secondes plus tard, je tambourinai à la porte de Sandra.

« Sandra ! C'est moi ! Ouvre, s'il te plaît. »

Pas de réponse. Je commençai à paniquer, voyant la masse molle s'approcher.

« Sandra ! Ouvre cette porte ! »

Bizarrement, je mourrais d'envie de la rejoindre alors que je l'aurais volontiers étranglée quelques minutes plus tôt. Les relations humaines sont changeantes.

La position du monstre l'était aussi, et pas en ma faveur.

« Sandra ! Ouvre cette putain de porte où je la défonce ! »

Le battant s'ouvrit enfin. Je me précipitai à l'intérieur, juste à temps pour ne pas me le prendre sur la figure. Sandra l'avait déjà claqué, une seconde avant que notre œuvre ne me rattrape.

« Ça va ?

— Oui. Tu aurais tout de même pu ouvrir plus vite.

— Désolée. Le monstre était derrière, et...

— Oui. Et tu te demandais si ce n'était pas plus prudent de me laisser aux prises avec. » J'étais trop soulagé pour être vraiment en colère, et Sandra trop effrayée pour déclencher une dispute. De toute façon, nous aurions eu du mal à hurler plus fort : la chute de grêle avait redoublé de violence, et le bruit était insoutenable. Je pris ma collègue par le bras et l'emmenai avec moi jusqu'à son lit. Nous nous sommes assis et nous avons attendu en regardant la porte. Au bout de longues secondes, je me penchai à son oreille pour hurler :

« Crois-tu qu'elle soit dangereuse ?

— Qui ?

— La mousse.

— Honnêtement, je préfère ne pas savoir. » Je souris. Moi aussi, j'avais préféré rester dans le doute. Je me souvenais trop bien d'un vieux film d'horreur que j'avais vu quand j'étais gamin. Une créature protoplasmique digérait toutes les créatures vivantes qu'elle croisait, devenant à chaque fois plus grosse. J'avais eu des cauchemars pendant des semaines. Quand j'avais vu la

reptation de ce qui aurait dû être une mousse au chocolat ordinaire — l'équivalent de 12 œufs pour 400 grammes de chocolat —, mes peurs d'enfance étaient remontées à la surface. Quel exobiologiste de haute volée je faisais !

« Merci de m'avoir ouvert, hurlai-je par dessus le bruit.

— Tu n'as pas à me remercier. Je ne voulais pas que tu abîmes la porte, et que la bestiole entre, c'est tout.

— Je m'en doutais ! Merci ! »

Je l'aurais bien étranglée mais nous avions suffisamment d'ennuis comme ça. Et qui sait si ma truille du "Blob" n'aurait pas pris également le dessus si j'avais été à sa place.

Nous sommes restés longtemps sans parler. Le bruit des grêlons nous en empêchait et nous n'avions pas non plus envie. Après quelques heures, le temps finit par s'arranger. La pluie succéda à la grêle, le vent faiblit. Le générateur était toujours en panne, et nous allions rester dans la pénombre jusqu'au lendemain. Sandra et moi étions assis côte à côte, face à la porte que nous n'avions pas lâchée des yeux plus de quelques secondes.

« Tu crois qu'elle est encore là ? me demanda Sandra.

— Je ne sais pas. Peut-être.

— On devrait aller voir. Après tout, ce n'est qu'une mousse au chocolat, non ? »

Après quelques secondes de réflexions, je lui exposai mes doutes. Il y avait de nombreuses différences entre ce qui était entré dans le frigo et... ça. Tout d'abord, la mousse était entrée avec mon aide, alors que la chose était sortie seule. La mousse se coupait à la cuillère et laissait des traces sur ce qu'elle touchait. La chose, non. Une mousse au chocolat n'était pas capable de reptation. Visiblement, notre ancien dessert, si. Je supposai donc que les œufs étrangers, mélangés avec le sel et avec des substances contenues dans le chocolat, avaient réagi et provoqué une sorte d'éclosion. Je profitai de l'occasion pour exposer à Sandra ma théorie : tout matériel génétique de cette dimension peut s'amalgamer avec n'importe quoi d'autre et donner n'importe quelle nouvelle espèce.

« Tu as peur qu'elle nous en veuille de l'avoir battue en neige ?

— Je ne pense pas qu'elle se

rappelle de ce qui s'est passé avant sa naissance dans le saladier. Mais c'est peut-être un prédateur pour ce qu'on en sait. Son instinct la poussait à nous approcher, et ce n'est pas forcément bon signe. »

Jamais Sandra et moi n'avions discuté de façon si détendue. Débarrassée de ses rides de mauvaise humeur elle était beaucoup plus jolie. Après quelques minutes, nous sommes retombés dans le silence. Nous étions crevés.

« François ? On va se coucher ? »

– Ok. Mais je ne vais pas pouvoir retourner dans ma chambre...

– Tu ronfles ?

– Pas que je sache.

– Tu bouges en dormant ?

– Pas plus que le cadavre moyen.

– Alors on peut dormir dans le même lit. »

Il ne m'en faut jamais plus pour être assailli par une foule de pensées impures, surtout après quatre semaines d'abstinence. J'acceptai donc la proposition sans hésiter, en feignant l'indifférence la plus absolue. Heureusement pour mon self-contrôle, Sandra renonça à se déshabiller avant d'aller se coucher.

7

J'ai très mal dormi. Mon subconscient me taquina toute la nuit, survolté qu'il était par l'énervement de la journée et la présence féminine à mes côtés. Je sautai allègrement d'un rêve trouble à l'autre. La plupart ne me laissait que des impressions fugitives et désagréables, mais au milieu du brouillard, il s'en trouvait d'autres plus persistants. Des mousses au chocolat roses et acides cherchaient à m'attraper pendant que je courrai complètement nu derrière une Sandra simplement vêtue de cuissardes à talons-aiguille. Dans une autre hallucination, je me vengeai sur elle en l'attachant au lit et en lui lisant un traité de biologie

moléculaire. A chaque page je lui hurlai : « T'aimes ça, hein, cochonne ! » Un micro-réveil plus tard, nous étions tous les deux dans un ramequin géant en train de faire l'amour sauvagement quand un cuisinier gigantesque commença à nous faire monter en neige. J'étreignais une géologue couverte de chocolat fondu et reposant sur un lit de meringue quand je me suis réveillé tout à fait. Je tenais réellement quelque chose sentant bon le chocolat. Quand je réalisai que je faisais des papouilles à notre monstrueux dessert, je bondis du lit en hurlant.

Sandra se joignit à moi par la voix, une seconde après avoir ouvert les yeux. La mousse descendit du lit et rampa à nouveau vers moi. Je me ruai vers la porte, Sandra sur les talons. Dans l'affolement, j'eus du mal à actionner le loquet. J'ouvris finalement la porte à la volée. Je traversai le couloir à la vitesse comme un dératé Sandra sur les talons, essayant de mettre un maximum de distance entre moi et la chose. Encore un pas, et j'étais dehors.

« François ! Au secours ! »

Je me retournai pour voir Sandra se débattant sur le dos. Elle avait trébuché et s'était fait rattraper. Elle poussait des cris perçants et cherchait à se débarrasser de la créature qui était entrée dans son chemisier. J'imaginai déjà la mousse attaquant la chair tendre et blanche avec des sucs gastriques surpuissants, mettant rapidement fin aux stridulations qui remplissaient le couloir avant de se retourner contre moi, grossit par les cinquante kilos de protéines qu'elle viendrait d'ingérer. J'hésitai donc un instant avant de m'élancer au secours de sa future victime.

« François ! Dépêche-toi, je n'en peux plus ! »

– Tiens bon, j'arrive ! » Après tout, il faut bien mourir un jour. Une

vague d'héroïsme me submergea. J'allais peut-être périr, certes, mais avec panache !

« Vite ! Elle me chatouille ! »

Lancelot avait sûrement entendu des cris de détresse plus pathétiques, mais on fait avec ce qu'on a. Je me plaçai à califourchon au-dessus d'elle et je lui ouvrai le chemisier d'un coup sec, faisant sauter les boutons.

« Eh ! Mais t'es fou ou quoi ? »

On n'est jamais remercié à son juste mérite.

J'essayai d'attraper la masse molle qui, visiblement, n'était pas si corrosive que je l'avais craint. Grâce à sa texture proche du silicone, elle me glissa des doigts et se roula tendrement en écharpe autour du cou de la belle en détresse, me laissant seul en tête à tête avec ses bonnets.

« Bon, François, je crois que nous sommes ridicules. Elle est inoffensive, cette mousse. Et regarde moi quand je parle. »

7

Nous l'avons ramenée avec nous à la fin de notre mission, puis nous l'avons étudiée à fond. Sandra l'a baptisé Spoon. Ça ne sert pas à grand chose : elle ne vient jamais quand on l'appelle. Notre mousse apprivoisée possède l'obéissance et l'agressivité du chat commun castré, les griffes en moins. Grâce à elle, notre vie a changé. J'ai obtenu dernièrement le Nobel pour mes travaux sur les gènes étranges. Sandra a abandonné la géologie pour devenir entrepreneur. Elle a monté une entreprise de création d'animaux de compagnie dont Spoon est la mascotte. Sandra a fait fortune, faisant la mienne du même coup : les brevets sont à mon nom.

Et nous nous sommes mariés l'année dernière.

Lisez... Les internautes peuvent télécharger *M&M* en couleur sous la forme d'un fichier PDF en se rendant sur <http://www.oeldusphinx.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