



INGRÉDIENTS



Nénuphars (<i>Jeanne Hyvrard</i>)	1
Mange, ça fait grandir (<i>Joan Charmant</i>)	2
Le Sablier (<i>Karim Berrouka</i>)	3
Le Goût des autres (<i>Christophe Thill</i>)	5
Philanthropophagie (<i>Philippe Heurtel</i>)	7
La Recette du vin chaud (<i>Sandrine Bettinelli</i>)	8
Recette contre la déprime (<i>Hélène Fermach</i>)	9
Les Chiens de Jean-Pierre (<i>Olivier Gechter</i>)	10
L'Œuf à la coque (<i>Caza</i>)	10
Bars et buveurs (<i>Hervé Belhaire</i>)	10
Le Guide des pizzas, n°2 (<i>Karim Berrouka</i>)	12
Les Echos de la marmite	12

Colorants et conservateurs :

13^{ème} Tante, Caza, Willy Favre, Philippe Heurtel, André de Marigny.



CANNIBALISME, POÉSIE ET PIZZAS



Il a souvent été question dans nos pages, à travers de nombreuses nouvelles, d'êtres humains servant de plat principal : à des extraterrestres, à des animaux, et bien sûr à d'autres êtres humains. Il était donc grand temps d'aborder de façon sérieuse (*Marmite & Micro-onde* sait-il d'ailleurs procéder autrement ?) le sujet de l'anthropophagie. C'est désormais chose faite : Christophe Thill est venu nous entretenir d'ethnologie et de cinéma gore italien, et votre serviteur d'un sujet annexe : la philanthropophagie.

Mais rassurez-vous, vos semblables continuent à servir de gibier : au lion de la fable de Karim Berrouka comme aux terrifiants « chiens de chasse » d'Olivier Gechter. Et quand c'est l'homme qui essaie de se nourrir, il se retrouve face aux soupes récalcitrantes de Joan Charmant ou bien à des pizzas extraterrestres aux funestes conséquences.

Démoralisant, tout cela ? Alors essayez la recette anti-déprime d'Hélène Fairmach, ou bien, si vous n'avez pas tous les ingrédients sous la main, celle du vin chaud de Sandrine Bettinelli (mais la rédaction décline toute responsabilité quant aux conséquences de ladite recette). Sinon, il vous reste le bistrot d'Hervé Belhaire, qui, avec Jeanne Hyvrard, vient apporter un peu de poésie dans ce joyeux foutoir.

Bienvenue dans notre numéro n'œuf.

Philippe Heurtel, Octobre 2003



NÉNUPHARS – JEANNE HYVRARD



Jeanne Hyvrard est née à Paris en 1945. Ses études l'ont conduite à exercer la profession d'économiste et de juriste. Ses 22 livres aujourd'hui publiés (théories-fictions, récits, essais, poèmes, nouvelles) analysent la révolution cybernétique et la globalisation en cours, l'établissement de la Grande Machinerie au centre du monde et le refoulement de la matière humaine à la périphérie.

Ordre relativement chronologique, son dernier ouvrage, est paru aux éditions de l'Harmattan.

Site Internet : <http://perso.wanadoo.fr/hyvrard>

La cloche tinte

Dans mon château en Espagne

J'ai invité dans les assiettes de nénuphar

Mes amies batraciennes

Qui m'attendent au bout de l'allée

Elles m'apportent en présent

Moucherons et libellules

Je les servirai dans des nappes argentées

Celles qu'on trouve au matin

Entre les haies

Brillant dans la rosée

Né en 1978, Joan Charmant suit des études d'informatique, et s'intéresse à l'intelligence artificielle et aux jeux vidéos. Il est passionné par la science-fiction hard science... et par les Rubik's Cubes. Le texte qui suit est sa première publication.



MANGE, ÇA FAIT GRANDIR ! – JOAN CHARMANT



– Papa ! La soupe ! Elle dit bonjour !

Ce gosse est terrible.

Il me bassine pour acheter des vermicelles alphabets, et tout ce qu'il trouve à faire, c'est de s'amuser avec. Enfin ! Si c'est le seul moyen pour qu'il mange...

– Papa ! Viens voir.

– Sylvain...

– Viens voir !

Il est de l'autre côté de la table. Je me lève.

Effectivement, il a réorganisé les lettres de façon à former le mot 'bonjour'. Etant donné qu'il a cinq ans et qu'il est encore en train d'apprendre à écrire, je décide que c'est plutôt pas mal.

– C'est bien, Sylvain. Maintenant, mange-les. Elles feront d'autres mots dans ton ventre.

Je retourne m'asseoir. J'en ai marre de la soupe de pâtes, mais je dois finir sinon c'est lui qui ne mangera rien.

Je dégaîne ma cuillère.

ne NoUs mAngEz PaS !

Hein ?

Je remue ma soupe, j'agite, je touille...

Lentement, à mesure que freine le tourbillon, des lettres se regroupent, d'autres s'éloignent.

MeRCi

Puis, doucement, des pâtes qui étaient au bord se mettent à naviguer vers le centre. L'assiette redevient un chaos de petites lettres beiges jaunes.

J'insère doucement ma cuillère.

S il vOu PLaiT

Je commence à paniquer. J'ai envie d'en bouffer une demi-douzaine, juste pour voir, mais je me retiens.

Point positif, Sylvain se goinfre comme si de rien n'était. Un doute me prend : est-il en train de commettre un génocide ?

Je me penche à nouveau sur mon assiette. Puis-je communiquer avec elles ? Je tente d'organiser les lettres, je remonte les noyées, je trie les flottantes. Il m'en manque. De toute façon, j'ai toujours été nul au Scrabble. Je fais de mon mieux, et trois minutes et quelques flaques sur la nappe plus tard, j'ai réussi à former une phrase :

ComMeNt eSt ce pOssiBl

Rien ne se passe. Les ai-je tuées ? Je me ressers, je n'ai pas assez de lettres pour tenir un discours cohérent. Il me faut des chiffres aussi, où sont ils ?

En attendant, je m'applique à savourer des cuillerées vides pour éviter d'attirer l'attention du gamin. Si jamais il me surprend en train de m'amuser avec ça, c'est la fin.

Je commence à échafauder des hypothèses sur le phénomène.

Les pâtes se seraient-elles ouvertes à la conscience ? Peu probable. Est-ce une manifestation évolutive ? Les pâtes se regroupant en mots auraient moins de chance d'être mangées, puisqu'elles nous intriguent ? Cela n'expliquerait pas ces mots précis, d'un à-propos plus que providentiel. Et puis, les pâtes ne sont pas des êtres vivants. Quoi qu'il en soit, elles auraient dû mourir à la cuisson. Alors quoi ?

Ca y est, le miracle refait surface. Des groupes se forment, se mélangent, s'organisent. Une réponse ?

cE n eSt Pas PoSsibLE

De mieux en mieux...

Sylvain a fini son assiette, il en reprend, l'assassin.

Serait-ce un message ? Un appel à l'aide d'une entité coincée quelque part dont le seul moyen de communication serait la possibilité de contrôler l'organisation spatiale de bouts de nouilles ?

Je préfère ne pas y penser.

Je finis par avoir faim, il va falloir

que je commette un sacrifice. Un troupeau de 'e' me semble assez raisonnable. Cependant, le temps de les sélectionner, ils se rétractent, se cachent derrière les autres, se réfugient au fond.

Et puis quoi encore ? Comment à me chauffer, ceux-là... Je me retiens de les pêcher à la main, pour ne pas donner d'idées au petit. Je me vois en train de tremper les doigts dans la soupe... J'en ai tellement envie. Elles bougent encore.

MecHAnT

Je suffoque. Qui fait la loi, ici ?

Sylvain me fixe. Il a dû s'apercevoir que je suis penché, mon nez est prêt à faire mouillette. Je le regarde, je souris de mon mieux. J'ai l'air très con.

– T'as fini ta soupe ?

C'est surtout pour changer de sujet que je lui pose la question. Avant qu'il n'ait le temps de parler.

– Tu fais quoi, papa ?

Perdu. Je vais devoir être fort sur le bobard. Surtout ne pas lui donner de justification pour son prochain jeu alimentaire idiot.

– Je... Ne t'inquiète pas, fiston, je t'expliquerai. Tu peux passer au dessert si tu n'en veux plus.

(Là j'ai tapé un grand coup. Le dessert ayant été la principale motivation pour venir à table, grâce à d'appétissantes barres glacées au chocolat.)

Je retourne à ma soupe alphabète. Elles ont l'air plus nombreuses en surface. Des 'i' sont remontés. Je m'attends à un message. J'ignore pourquoi mais je sens que ce sera une révélation. Un communiqué officiel.

oUi MaiS dEs pAnZaNi

J'en ai vraiment marre de toutes ces pubs.

Je bois tout ça d'un gloup.

Vous aviez pu apprécier dans notre numéro 6 L'Ingestion de Karim Berrouka, un space opera plein de bruit de casseroles et de fureur. Quittant un instant son indispensable chronique, le Guide intergalactique de la pizza, il nous revient avec une fable, illustrée par André de Marigny.

R

LE SABLIER – KARIM BERROUKA

Q

Savane. Les hautes herbes ondoient lascivement, cachant dans leur robe flavescente ses habitants engourdis par la chaleur.

Là où il y a de l'ombre, il y a toujours un prédateur.

Sous l'un des rares arbres qui égayaient de leur profil squelettique la surface mouvante de la plaine, un lion, la gueule grande ouverte, la tête tournée vers les cieux, attend patiemment. Le lion est patient, en général. Ce qui paraîtra pour l'observateur non avisé comme un excès de paresse. Mais que l'on ne s'y trompe guère. Quand le lion attend, ce n'est pas pour laisser son pelage tanné dorer au soleil, c'est qu'il a une idée derrière la tête, ou du moins un creux à l'estomac.

Accroché au-dessus à la plus robuste des branches, un homme balançant entre deux airs se cramponne fermement de ses deux mains tétanisées sur le bois sec.

Là où la proie est un facile repas, un prédateur toujours il y a.

Le lion

Aujourd'hui, l'idée que j'ai habituellement derrière la tête, je l'ai au-dessus du crâne. Mais elle finira tout de même dans mon estomac. Elle a beau s'accrocher de toute sa volonté, elle a beau vouloir transformer la pesanteur en une force répulsive, son champ d'action est tout de même réduit. A part gigoter au bout de la branche...

Voyons combien de temps il lui faudra pour que les illusions qui entretiennent son opiniâtreté s'accordent sur le fait que la seule issue est la chute. J'ai grande patience, c'est bien connu, et j'ai un appétit, ce qui n'est pas la moindre des choses, de loup (une aberration de la nature, je vous le concède).

L'homme

J'ai l'air fin, sans l'ombre d'un

doute. J'avoue avoir surestimé la capacité de mes biceps, forceps, triceps, etc. Ou sous-estimé mon poids. Toujours est-il que les lois de la physique, dans leur incommensurable rigueur, se refusent à m'accorder ne serait-ce qu'une seconde, implacables déesses du stoïcisme, ne serait-ce qu'une petite et éphémère variation dans les règles. Par exemple faire de *g* une valeur négative. Rien de plus aisé, un petit moins discret juste le temps que *P* me permette de m'envoler et de me mettre à couvert. Pff, on ne peut jamais compter sur l'aide de

patience connaît toujours une limite. Effectivement. Et même Bouddha, grand patient parmi les patients, ne me contredira point. La preuve : je commence à avoir faim. Le repas, lui, il tient bon. Et plus inquiétant, il ne semble pas résigné à baisser les bras, façon de parler. Peut-être un violent coup de croupe à la base du tronc, et l'édifice rendu instable lâchera dans ses ramifications assez de vibrations pour qu'il ne puisse encore s'y suspendre.

Hum... Tout cela me paraît bien fumeux. Nous allons utiliser la ruse, car le lion est aussi rusé. Il n'a pas

pu mettre sous sa botte les vingt-deux milliards d'espèces différentes avec pour seule arme sa bête et fruste force de félin psychopathe. D'ailleurs, la plus grande de ses ruses a été de faire croire à l'homme qu'il n'était qu'une brute épaisse. Bien, je me dresse sur mes deux pattes postérieures et fais des moulinets avec mes deux pattes antérieures.

Hum... Pas la moindre réaction. Bien, je continue en faisant en plus de petits bonds qui me permettent de tourner sur moi-même. Bien plus difficile qu'il n'y paraît, le lion n'est pas un caniche. Pour le ridicule, par contre, carton plein.

Pas plus de réaction. Je continue en tirant la langue et en l'agitant avec zèle de gauche à droite, très rapidement, sorte de couteau électrique rendu délirant par l'approche du gigot.

Stop. Arrêtons les frais.

Il vient de me cracher dessus, c'est qu'il est un public difficile. Et je commence à avoir le tournis. Je me réinstalle, placide. Mais ma patience entrevoit le fond vide de mon estomac, et aurait une fâcheuse tendance à me remonter dans les naseaux. Restons calme.

L'homme

Je le vois se dandiner et j'ai compris son manège. Ne pas compter pour que je frappe dans



ces abstractions dont la fierté, et même la raison d'être, se subliment dans l'intransigeance.

La science ne m'étant d'aucun secours, sauf pour me donner une bonne raison de ne pas insister, je pense me tourner maintenant vers Dieu. Pas d'empressement. Je vais évaluer la situation.

Le lion

Je le sais, vous le savez, tous le savent : je suis patient. Mais la

mes mains afin d'applaudir. Un peu de respect pour ma personne. Je ne suis pas à ce point naïf. Le coup du cirque, on ne me le fait plus depuis que je me suis fait piquer mon paquet de chips par un chimpanzé, en 1884. Bien essayé, toutefois. Avec la pression sur mes épaules, ou plus justement l'extension qui les déforme, j'aurais pu, dans un geste de martyr inconséquent, livrer mes derniers souffles à une romantique ovation dédiée à la fureur brute de la nature, jouer un Werther tropical et finir comme un mante-religieux avalé par la source de son excitation.

Hou ! Rien que d'y penser j'en ai la tête qui tourne et les doigts qui fourmillent. Restons calme. Revenons-en à Dieu, car le temps est venu d'implorer sa clémence puisque la physique se refuse à mes avances douteuses et que la patience de la bête resplendit comme une statue de marbre au fond d'un tombeau ancestral. Dieu, s'il vous plaît, entendez mes suppliques. C'est lourd de pêché et de fautes que je m'adresse à vous, bien qu'aucune d'elles ne le soit assez pour faire rompre le bras solide que m'a tendu l'arbre. Le problème réside ailleurs : dans l'accumulation de fautes vénielles.

Pitié, pardon, ave maria, pater nostrum, lavez-moi de quelques-uns de ces pêchés, que la lourde noirceur de mon âme s'éclaire d'une bouffée d'impondérabilité, que je sois un instant, un instant seulement, plume. Ce qui devrait suffire pour que je m'installe confortablement dans l'arbre en attendant que la patience de la bête ne l'abandonne et qu'elle aille chasser la gazelle dans les méandres chloroformés de ses songes les plus culinaires.

Le lion

Aha, l'homme, je t'ai entendu prier. Tu crois vraiment que le dieu t'écoute ? Tu penses vraiment qu'il n'a que cela à faire, venir en aide à des êtres aussi insignifiants que toi ? Vous, les hommes, toujours persuadés qu'il n'a d'yeux que pour vous (aha, jeu de mots, le carnasier a du métier dans le calembour) et que s'il vous a doués de conscience, c'est parce qu'il vous

choie comme l'élite de ses créations.

Pfff ! Il avait juste besoin de larbins pour construire ses églises. Le reste lui importe guère. Chair à canon, chair à saucisses, chair à pâté. On se souvient qu'il ne s'est guère manifesté quand les chrétiens étaient jetés dans l'arène. C'est qu'il a un faible pour le lion. Digne, puissant, autonome, et surtout jamais une plainte, jamais à se traîner à genou pour chouiner ou quémander une grâce ou un nouveau miracle.

L'homme

J'aimerais bien t'y voir à ma place, toi et ta fierté d'animal suffisant. Je ne lui donne pas plus de dix minutes à la branche, avant qu'elle abandonne au néant ses aspirations à l'indéfectibilité. Tu ferais moins le malin !

La nuit tombe. Et le spectacle statique que nous offre lion et homme se dilue dans l'effervescence obscure qui excite la savane et ses habitants affamés, assoiffés, apeurés, abreuvés, assouvis.

Dans le ciel, dieu tout puissant, s'il est miséricordieux, sait être très joueur. Il est aussi, nous l'oublions régulièrement, le dieu des animaux. Et bien qu'il paraisse ne jamais écouter les prières des hommes, il entend tout ce qui se dit, susurre et pense. Les requêtes les mieux appréciées sont sans doute les plus désintéressées.

Le soleil se lève d'un bond motivé, et allume un ciel de plomb sur la savane encore fraîche d'une nuit agitée. Le lion est accroché par ses deux pattes antérieures à la branche. Il tient bon. La branche aussi. L'homme est assis sous le lion, la tête levée vers ce dernier, bouche ouverte, laissant ses dents irrégulièrement alignées renvoyer quelques reflets entartés.

L'homme

Oh ! Voilà qui est intéressant. Les positions s'échangent. La terre ferme sous mes pieds, les cieux éthérés sur sa branche. Voyons s'il va toujours autant faire le fier. Alors, monsieur le lion, on ne fanfaronne plus beaucoup !

Le lion

Oh ! Quel retournement de situation. Inversion de phase. Renversement des équilibres. Dissymétrie convertible. Lui qui voulait savoir ce que j'aurais fait si j'étais à sa place. Tenir à une branche. Pfff. Ridicule. Question de volonté. Je pourrais rester là des siècles. Des éternités. Mais je n'ai jamais aimé les arbres, et puis, s'accrocher à une branche avec deux pattes certes robustes, mais peu adaptées (si l'évolution avait prévu pour le lion un sous-rôle de gibbon, cela se saurait) n'est pas vraiment dans mes cordes.

Et celle de la patience qui m'empêchait de céder aux avances de la pesanteur vient de casser net. Je... tooooooooooooooooooooooombe !

Le lion a lâché la branche après quelques secondes. Pfff. C'est un animal sans volonté. Sa résistance est d'une minable frivolité. Il a amorti sa chute sur le crâne de l'homme, et le crâne de l'homme a amorti le poids du lion en s'enfonçant jusqu'à ses talons, adoptant au passage une configuration dite du pouf algérois pour mieux épouser les formes du séant de l'animal et lui assurer une réception pour le moins confortable. Mais le lion n'a pas de gratitude. Il se relève et dévore l'amalgame césarien qu'est devenu l'homme. Il se dit que, de toute façon, cela devait finir ainsi. Que l'homme soit accroché à l'arbre ou que le lion soit accroché à l'arbre. Il est des situations qui supportent toutes formes de variation sans que l'effet produit ne diffère. Une dissymétrie par rapport à un axe donné (ici la ligne imaginaire qui sépare homme et ciel de lion et terre) dont la permutabilité n'influe jamais sur ses conséquences. Un peu comme un sablier. Qu'il soit retourné d'un côté comme de l'autre, c'est toujours le sable qui tombe et jamais le verre.

Son repas terminé, le lion s'allonge et s'endort. Qui sait, peut-être est-ce un arbre à homme ?

Moralité : Que le lion soit sous l'homme, ou que l'homme soit sous le lion, quand il s'agit d'être repu, le lion a toujours le dessus.

Statisticien parisien né en 1965, Christophe Thill n'en est pas moins un fan des films de monstres japonais, ainsi que de Peter Cushing, Lucio Fulci et des nanars américains des années 50. Mais il aime aussi la littérature fantastique, en particulier H.P. Lovecraft. Outre des articles, critiques et traductions, il a commis aux Editions de l'Œil Du Sphinx une anthologie de fantastique félin : *Rêves d'Ulthar*. Dans notre numéro 2, Christophe Thill nous avait instruit, dans un article aussi érudit que facétieux, sur la cryptozoo-gastronomie, l'art d'accommoder l'étrange bestiaire de la cryptozoologie. Dans l'article qui suit, publié le 23 Mai 2002 sur son site Cinébis (<http://www.cinebis.org>), il revient à ses premières amours en nous entretenant des films de cannibales italiens.



LE GOÛT DES AUTRES – CHRISTOPHE THILL



Comment la fin des années 70 et le début des années 80 ont-ils pu être marqués par la mode des films où on bouffait de l'humain ? Car il y eut bel et bien une vague du cannibalisme à l'écran, et c'est en Italie qu'elle prit naissance. A l'origine du cinéma cannibale italien, on peut citer deux sources :

- les premiers films gores, en particulier ceux d'Herschell Gordon Lewis (*Blood Feast*, *2000 Maniacs*). Mal fagotés, sentant l'amateurisme à plein nez (effets spéciaux désastreux), ces films donnent cependant une bonne secousse aux spectateurs qui n'avaient encore jamais vu autant de sang et de tripes à l'écran, et étaient beaucoup moins blasés sur ce chapitre que ceux d'aujourd'hui ;

- les documentaires-choc dont le prototype est *Mondo Cane*, de Cavara et Jacopetti (1962). Ce film-patchwork d'un pseudo-réalisme « insoutenable » repose sur un défilé de séquences frappantes dont les deux ressorts principaux sont le sang et le sexe ; on y trouve déjà des séquences d'anthropophagie. Spécialité italienne, le *mondo* continuera à fleurir pendant quelques années (le site internet



IMDB en liste près d'une centaine) ; cette tendance voyeuriste se prolongera jusqu'à la série des *Face à la mort* dans les années 70.

A la jonction de ces deux courants, le film de cannibales a fait son apparition à la fin des années 70 en Italie, pays où on sait ce que « cinéma d'exploitation » veut dire. Il s'est rapidement constitué un répertoire d'éléments de base : pas mal de jungle avec exotisme à bon

marché, un peu de sexe « sauvage », quelques violences non simulées envers des animaux, des tripes en abondance et, pour couronner le tout, des interrogations philosophiques propres à sceller le malaise du spectateur.

Il y a quand même un point faible dans tout ça : la vraisemblance ethnologique. Dans la réalité, l'anthropophagie est un phénomène qui a été observé à différentes époques de l'histoire et en différents points du monde, mais toujours bien localisés ; surtout, il s'agit toujours d'un acte exceptionnel doté d'une signification bien précise. En mangeant son ennemi, le cannibale lui rend (paradoxalement) honneur, puisqu'il cherche à s'approprier ses qualités. Certains organes sont plus spécialement visés : le cœur, où résident la force et la bravoure ; le cerveau, siège de l'intelligence (c'est d'ailleurs ainsi que dans certaines tribus de Nouvelle-Guinée circule le *kuru*, forme locale de l'ESB).

Autant dire qu'il s'agit d'un acte rituel, entouré d'un cérémonial religieux, et réservé à quelques-uns (chefs, guerriers éminents). Ce n'est que de manière très localisée que le cannibalisme a pu constituer un mode d'alimentation (certaines



îles polynésiennes où la nourriture d'origine animale était extrêmement rare) et jamais, nulle part il n'a été considéré comme quelque chose de banal : en fait, les spécialistes font de son interdiction une des deux règles de base (avec celle de l'inceste) qui arrachent l'homme au règne de la nature et le font entrer dans celui de la culture, de l'humanité proprement dite. Les actes d'anthropophagie cités plus haut ne démentent pas ce principe : au contraire, les rites dont ils sont entourés font implicitement référence à l'existence d'un interdit, dont ils ont pour fonction d'adoucir la transgression, de la même façon que l'inceste ritualisé (le Pharaon n'a le droit d'épouser que sa sœur) ne contredit pas la prohibition générale.

A l'écran, bien sûr, les choses sont très différentes : on est là pour choquer, après tout, pas pour faire un cours d'ethnologie. Le cannibale des films se trouve partout où il y a une forêt un peu épaisse : Amazonie, Bornéo, Philippines... (la forêt de Fontainebleau y a échappé, mais c'était tout juste). Il mange ses semblables pour se nourrir, tout simplement : parce qu'il a faim, ou même par gourmandise, parce qu'il aime ça ! Dès que la victime est capturée, toute la tribu se rue sur elle, la torture généreusement (autre invraisemblance) puis passe à la phase dépeçage. Là, tout le monde y va à pleines mains et à belles dents pour se rassasier d'entrailles bien visqueuses (encore une) et bien évidemment crues (une de plus). Tout ça se passe sans



cérémonie, précipitamment, dans la plus grande fébrilité, comme si la chair humaine rendait aussi ivre qu'une bonne vodka.

Du coup, une autre incohérence apparaît bien visible. Dans la plupart des films, les Blancs qui se font bouffer l'ont en quelque sorte bien cherché puisqu'ils ont passé le début du métrage à traiter les « sauvages » avec assez peu d'égards (ils les tuent, les torturent, les violent, rasant leur village...) ; ce qui se passe ensuite, c'est donc « la vengeance des cannibales » (c'est le titre allemand de *Cannibal Ferox*). Que les trouble-fêtes se fassent massacrer, je comprends, mais dévorer ? Des parcelles de ces dégénérés iraient se mêler à l'âme de la tribu ? Qu'on les jette aux crocodiles, oui, mais les manger, jamais ! Je suppose que c'est ce que penserait un vrai cannibale, en tous cas. Dans les films, ce genre de raisonnement bien trop subtil est évacué au profit d'un plus simple : ce sont des sauvages, des primitifs, donc ils font forcément des choses horribles et répugnantes. On le voit, tout cela est loin d'être innocent : derrière les mises en cause bien visibles de

l'homme occidental se cache ni plus ni moins qu'un racisme carabiné.

Tout bon tâcheron transalpin a tâté du cannibale à un moment ou un autre, et la liste des cinéastes concernés est une véritable parade du Z :

On y retrouve ainsi Umberto Lenzi, qui offre au genre son *Cannibal Ferox*, alias *Make Them Die Slowly* (1981). La trouble réputation du film repose sur des scènes choc particulièrement frappantes : castrations, seins transpercés, sans compter les meurtres, viols et (bien entendu) repas de chair humaine.

Antonio Margheriti (Anthony M. Dawson), vieux routier de la SF et du Z italien, propose son *Cannibal apocalypse* (1980) qui, au lieu de l'habituelle forêt tropicale, se déroule dans la jungle urbaine de New York.

Sergio Martino, lui, a sans doute bénéficié d'un budget confortable pour sa *Montagne du dieu cannibale* (1978), puisqu'il a même pu mettre Ursula Andress et Stacy Keach dans le coup.

Franco Martinelli (alias Franck Martin) est quant à lui l'auteur de ce *Zombie holocaust*, appelé aux Etats-Unis *Dr. Butcher, M. D. (Medical deviate)* (1979). Je ne sais s'il faut saluer cette originale initiative, mais en tous cas il y a à la fois des cannibales et des morts-vivants dans ce film. On y retrouve aussi une église en bois qui ressemble très, très curieusement à celle de *L'Enfer des zombies* de Fulci...

Joe d'Amato n'est pas qu'un fabricant d'érotisme au kilomètre. On lui doit aussi ce curieux *Anthropophagous* (1979) dans lequel un cannibale furieux et sans doute en manque va jusqu'à manger ses propres tripes. Plus proche de sa veine familière est ce *Black Emmanuelle et les derniers cannibales* (1977) avec la toujours superbe Laura Gemser dévoilant ses charmes dans le rôle-titre. Ça devait bien lui arriver un jour, un



film comme ça : on a toujours su qu'elle était à croquer.

Mais c'est Ruggero Deodato qui a donné au genre... j'hésite à écrire « ses lettres de noblesse »... on va dire, sa plus grande notoriété. C'est d'abord *Le Dernier monde cannibale* (1977), tourné aux Philippines, dans lequel un Occidental capturé par les indigènes descend au même niveau que ses gardiens et va même, après son évasion, jusqu'à manger le foie de l'un d'entre eux.

Une parenthèse intéressante : en 1972, le monde découvre grâce à un documentaire de la chaîne CBS qu'une tribu, les Tasaday, vit toujours à la mode de l'âge de pierre au cœur de la forêt philippine de Mindanao. Nus, vivant dans des cavernes, ce sont de véritables survivants d'un passé lointain. Et puis le monde n'en entend plus parler, jusqu'à la chute du régime Marcos, en 1986. Des reporters s'aperçoivent que les Tasaday semblent avoir disparu... et puis ils les retrouvent sous la forme des cultivateurs vivant dans les villages voisins ! Ce scoop anthropologique n'avait été qu'une mise en scène destinée à attirer les touristes. Il semblerait qu'il ait eu le temps d'inspirer quelques cinéastes.

Cependant, son film le plus célèbre est bien sûr *Cannibal holocaust* (1979), filmé en Amérique du sud avec de vrais Indiens et tout. Le choc produit par ce film (en particulier certaines séquences, comme la femme empalée) fut considérable, et on crut bon de ne pas démentir les rumeurs les plus folles, dans un but publicitaire ; si bien que Deodato fut obligé d'apparaître en justice entouré de

ses acteurs, afin de montrer qu'il n'avaient pas été tués pendant le tournage !

Je ne reviendrai pas sur la critique détaillée de ce film, qui se présente comme une dénonciation du voyeurisme des médias (sans pour autant se priver d'exploiter ce qu'il dénonce). Je crois cependant intéressant d'ajouter qu'à mon avis, c'est précisément la vague des *mondo*, ces soi-disant documentaires à l'authenticité plus que douteuse et privilégiant le sensationnel et le choquant, qui est visée dans ce film. Après tout, Deodato connaissait certainement de près le travail de ses compatriotes.

En marge de ces réalisations italiennes, on pourrait encore mentionner quelques films espagnols d'une grande médiocrité, visiblement tournés exprès pour capitaliser sur la mode du moment : ainsi *Une Fille chez les cannibales* de l'inévitable Jesus Franco (1981), ou encore ce *Terreur cannibale* (Julio Perez Tabernero, 1981). A

côté de ce défilé d'incohérences, d'images d'archives assemblées à la hâte, d'Indiens d'Amazonie blonds aux yeux bleus et autres joyusetés, on en viendrait presque à admirer l'honnêteté et le sérieux du travail de Deodato.

Et puis... c'est à peu près tout.

Aussi étonnant que cela puisse paraître, le cannibalisme fit rage sur les écrans entre 1977 et 1981, puis disparut pratiquement sans laisser de traces. Pourquoi ? Sans doute le genre était-il devenu exsangue faute de créativité, incapable de sortir d'une routine qui devenait assez répétitive, et aussi de surenchérir sur des accumulations de scènes-choc toujours plus atroces. Quoi qu'il en soit, après cette date, ce sont les zombies qui seront chargés de faire couler le sang en abondance, reprenant à leur compte les habitudes anthropophages de leurs confrères plus « vivants » et plus exotiques.

Mais ceci, comme on dit, est une autre histoire.



LE DICTIONNAIRE DE M&M : LA PHILANTHROPOPHAGIE



Alors que la famine sévit en Algérie, en Irlande, en Amérique, le poète Paulin Gagne imagine en 1886 une solution à ce problème (et à tous ceux qui en découlent : guerre, vols, assassinats) : la **philanthropophagie**, qu'il définit lui-même comme « la manducation amicale des humains entre eux-mêmes [...] faite par le sacrifice des hommes et des femmes se livrant fraternellement et religieusement en

nourriture aux victimes de la faim qui dévore le monde ».

Le sacrificarium (dont l'entrée serait payante) serait dressé place de la Concorde : quatre croix sur lesquelles se feraient les immolations.

A l'issue du sacrifice, les victimes volontaires seraient transportées « solennellement dans des archi-amphithéâtres, apprêtées de diverses manières et mises sur des

assiettes ornées de lauriers et d'immortelles. Les cadavres des morts de faim ou de maladies seraient mangés, s'il n'y a pas de péril, afin de diminuer le nombre de victimes volontaires. »

Astucieux, Gagne prévoit la possibilité de se faire seulement couper les jambes, et le bras le moins utile. Ah oui, je préfère ça.

Philippe Heurtel

Sandrine Bettinelli, dont vous avez pu savourer Le Goût du pain dans notre précédent numéro, est née le 19 mai, il y a quelques années. Plus de 10. Bon, plus de 20 aussi. Mais quand même pas beaucoup plus que 30. Pour l'instant. Française, elle a goûté le Rosé de Provence, la « Mirabelle » de Lorraine et le Champagne de Reims. A voulu élargir son horizon avec le Chianti italien. Elle réside actuellement à Genève, près du lac. Beaucoup d'eau, mais elle se console comme elle peut (voir plus loin). Elle a publié un recueil de nouvelles chez Nomadbooks (www.nomadbooks.com) et quelques textes dans un recueil collectif chez Atypique-editions (www.atypique-editions.com). L'illustration est de Willy Favre.

LA RECETTE DU VIN CHAUD – SANDRINE BETTINELLI

Les Français sont chauvins, c'est bien connu. Mais moi, j'aime les étrangers, et surtout certaines de leurs spécialités. Je me suis exilée en Suisse ; ici, il y a bien mieux, c'est le vin chaud ! Le vin chaud, c'est délicieux et surtout ça réchauffe quand il fait froid. En bref, ça a des vertus thérapeutiques, ça vous évite de mourir congelée sur place au milieu de la rue.

Donc, il n'y a aucune contre-indication (ou presque). Malheureusement, faut quand même consommer avec modération, surtout si on doit prendre le volant de la luge ou trouver la tige du tire-fesses quelques minutes après.

Toujours curieuse, j'ai voulu savoir comment préparer ce breuvage. J'ai acheté une boîte d'épices pour vin chaud et j'ai testé pour vous.

Sur la boîte, il y a écrit :

« Elaboré d'après une ancienne recette des pays froids, ce savoureux mélange accommode harmonieusement le vin chaud, le cidre, les jus ou tisanes de fruit ». Si vous voulez qu'on reste amis, vous oubliez les jus ou les tisanes de fruit.

« Préparation :

mettre une cuillère à soupe bien pleine pour 0,7 litre de liquide » (moi, comme liquide, j'ai mis du vin rouge, j'ai goûté d'abord pour voir si c'était pas du mauvais. Il était bon mais pas trop quand même parce que ce serait dommage. Du bon, j'en ai aussi et j'ai goûté pour comparer. C'est vrai que ce serait bête. Bon, vous, vous faites ce que vous voulez. Ceux qui

utilisent de la tisane sont priés de quitter la salle). « Réchauffer le tout doucement (ne doit pas bouillir) ».

Sagement, j'ai tout versé dans la casserole et j'ai réchauffé. Par prudence, je suis restée à côté, et par curiosité, je me suis un peu penchée pour sentir l'odeur qui se dégageait. Ça a un fumet curieux le vin qui chauffe, un peu douceâtre, c'est pas désagréable et puis ça

tes » (oh la la, ça c'était long, mais enfin, faut respecter les notices explicatives. J'en ai d'ailleurs profité pour exprimer toute ma reconnaissance à celle de la boîte pour son rôle si utile dans la société. C'est vrai, quoi, il suffirait d'une petite erreur, d'une virgule mal placée et ça pourrait être le drame : le vin pourrait brûler, ou bien s'évaporer, et que me resterait-il pour me

réchauffer, à moi, hein ? A boire de la tisane avec les rabatoies des premières lignes. Alors madame la notice, vous avez tout mon respect).

« Et sucrer selon votre goût ». A ce moment, là, je me sentais déjà bien assaisonnée, mais j'ai quand même goûté pour vérifier, plusieurs fois même parce que j'arrivais pas à savoir si je préférais comme ça ou bien un peu plus sucré.

« Rajoutez si vous le désirez un jus de citron frais pour en arrondir le goût. »

Le jus de citron, je l'avais déjà préparé, mais finalement je l'ai laissé à côté. Je me sentais bien assez ronde comme ça. Si quelqu'un d'autre en voulait, il n'aurait qu'à le rajouter.

D'ailleurs, c'est à ce moment là que

mon mari est rentré. Il a reniflé d'un air intrigué et m'a demandé : « Mais qu'est-ce que tu fais ? ». Ce qui est marrant, c'est que son frère jumeau m'a répété exactement la même chose une seconde après. Là, je me suis fâchée parce que mon mari a un tas de frères mais je ne connaissais pas son jumeau. Alors je trouve que la moindre des



donne une pêche du tonnerre. Me suis mise à chanter des chansons traditionnelles genevoises, ce qui est curieux car comme je vous l'ai déjà dit je ne suis pas d'ici et des chansons traditionnelles, j'en connais pas. Enfin, en faisant lalaitou au refrain, je devais pas tomber bien loin.

« Laisser infuser 10 à 15 minu-

choses aurait été qu'il se présente avant de me tutoyer. J'ai tourné le dos à ce malappris et j'ai répondu à mon époux. Enfin, j'ai essayé parce que je ne sais pas où il était passé et j'ai horreur de parler à quelqu'un que je ne vois pas :

– Je cuisine du vin chaud pour français chauvins, tu vas voir c'est épatant, c'est rien que du naturel et sur la boîte y a écrit « réchauffe même les plus frileux ».

Et moi, comme tout le monde le sait, surtout mon époux qui a eu l'idée de m'emmener dans ce pays où on se pèle le nez – mais qui a tout de même des recettes épatantes – je suis très très frileuse.

Là, le jumeau de mon mari (de quoi je me mêle ?) m'a fait remarquer qu'il était 15 heures de l'après-midi, qu'on était au milieu du mois d'août et qu'on avait beau être en

Suisse, dans un de ces pays froids, il faisait plus de trente degrés à l'ombre.

– Pff, tu comprends rien, lui ai-je répondu. C'était une expérience culinaire. Bon, mais après tout, s'il est 15 heures et qu'on est au milieu du mois d'août, c'est que c'est l'heure de faire la sieste, faut tout de même pas que je renie mes racines méditerranéennes. Alors, je te dis à demain, y a une carafe de citron aux épices qui marine dans la tisane de la cuisine. Faut consommer avec modération avant que ça refroidisse et surtout ne prends pas le volant de la luge pour monter sur le tire-fesses.

La prochaine fois, je vous parlerai de la fondue. C'est un plat épatant, la fondue. D'abord ça se fait avec du bon vin blanc et puis avec on ne peut boire que du vin

blanc (de préférence bon). Sinon, c'est mauvais pour la santé. Ça peut vous faire une boule de fromage dans l'estomac et après quand vous perdez votre pain et qu'on vous jette dans le lac, vous risquez d'avoir du mal à remonter.

Bien entendu, on peut aussi boire du thé chaud ou de la tisane mais bon, ce serait dommage de se fâcher maintenant.

Le seul problème, c'est que je ne connais pas la recette de la fondue. Mon mari, lui, il est de par ici et c'est un spécialiste ; mais je ne sais pas pourquoi, il ne veut pas me la donner.

Née en 1946, Hélène peint avant de se mettre à l'écriture. Dans les années 1990, elle publie quelques nouvelles et illustrations dans des fanzines. En 2000 paraît De Virginium sanguine dans la revue Les Vagabonds du Rêve. Aujourd'hui, elle participe au comité de lecture d'Onire.com et expose sur la Toile. On peut trouver sur <http://www.fairmarch.com> ses textes et peintures, dont la Montagne illustrant la recette qui suit.

RECETTE CONTRE LA DÉPRIME – HÉLÈNE FAIRMARCH

Prendre un beau dragon bien tendre et assez charnu, mais pas trop gras, préalablement débarassé de son fiel. La bête ne doit être ni trop jeune, pour ne pas être fade, ni trop vieille car la viande devient filandreuse. Vider soigneusement de tous préjugés en prenant bien garde de ne pas abîmer le cœur ni le cerveau. Rincer à grande eau. Faire rissoler dans le beurre blond jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Mettre à mariner dans un bouillon à base d'imagination (deux ou trois louches) assaisonné de sel attique, d'une pointe d'émerveillement, d'un filet de malveillance, d'une pinte de taquinerie, d'un soupçon de poésie, de trois cheveux d'or coupés en quatre et d'une bonne dose de cynisme.

Placer le tout dans un grand chaudron de type celtique, recouvrir d'un linge fin tissé d'illusion, puis laisser dessiccer le tout au soleil, de préférence au sommet d'une montagne lointaine autant qu'inac-

cessible.

Cette partie de la préparation est assez longue. Prévoir plusieurs siècles.

Surveiller de temps en temps, la

dessiccation devant être conduite avec lenteur pour éviter le réveil de la bête.

Vous obtiendrez *in fine* la valeur d'une cuillerée à café de dragon concentré, à piler en poudre fine et à tamiser (pour le cas, assez improbable, où il s'y trouverait une perle mais je pense qu'il s'agit d'une simple rumeur ; personnellement, je n'en ai jamais trouvé).

Le remède devra être pris en une seule fois. Compte tenu de son amertume, il pourra soit être absorbé avec du beurre et du miel sur une tartine de pain aux noix, soit sous forme de prise légère (une dans chaque narine). Dans les deux cas, il provoquera des éternuements qui emporteront toutes vos idées noires. Vous aurez alors le choix, soit de les brûler, mais les cendres pourraient être portées par le vent vers quelque victime innocente, soit, par précaution, de les glisser dans une enveloppe et de les adresser franco de port à un(e) destinataire de votre choix.



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 a pu le lire dans le hors série d'Emblème : La Mort, ses œuvres, dans le recueil Chimères (éditions de l'Oxymore), et dans le numéro 8 de Marmite & Micro-onde.



LES CHIENS DE JEAN-PIERRE – OLIVIER GECHTER

a

« Franchement Jean-Pierre, je savais qu'on n'est jamais déçu de venir déjeuner chez toi, mais là, tu t'es surpassé ! »

C'était peu dire. J'avais tellement repris de viande que j'avais dû me dégager un peu de la table afin de pouvoir desserrer ma ceinture. Jean-Pierre affichait la mine typique de l'hôte satisfait des compliments de ses invités. Pour se récompenser, il sortit une pipe de sa poche et commença à la bourrer.

« Je n'ai pas beaucoup de mérite, Francis. Je ne t'ai servi que du gibier au vin. Il n'y a rien de plus facile à préparer.

– « Du gibier au vin »... Tu es encore en train de tourner autour de pot ! Qu'est ce que tu m'as fait manger ? On dirait que tu ne veux pas me le dire ! »

Jean-Pierre tira sur son tabac comme un perdu, laissant ma question suspendue dans le vide. J'allais montrer mon impatience plus vivement quand il reprit enfin la parole.

« Tu viens de manger un animal assez rare, que peu de gens ont le privilège de goûter et que je chasse avec assiduité depuis quelques mois.

– Pitié ! Abrège ce suspens !

– D'accord, d'accord. Mais franchement, tu n'es pas drôle, soupira-t-il. Allez, suis-moi. Plutôt que te le dire, je vais te le montrer. Ce sera plus intéressant. »

Je m'empressai de le suivre malgré mes ballonnements d'estomac, en me rendant vaguement compte que l'incorrigible Jean-Pierre continuait sa petite mise en scène, même lorsqu'il promettait d'aller droit au but.

Sans dire un mot, il me fit traverser sa propriété. Elle n'était pas très grande, mais sa position, à l'orée de la forêt de Rambouillet, lui donnait une valeur non négligeable. A deux pas des premiers arbres, Jean-Pierre avait fait construire un genre de chalet de rondins qu'il appelait son « refuge ».

« C'est ici que je prépare les appeaux, que je dépèce le gibier,

que je le mets à faisander ou que je range les trophées, m'expliqua-t-il en cherchant ses clés. J'ai aussi construit un chenil derrière. Il faut de la place pour les bêtes. »

Il ouvrit la porte et me fit entrer. Le hall était décoré comme un relais de chasse : des trophées ornaient les murs, le sol était couvert de peaux, et partout où le regard pouvait se poser trônaient des photos de Jean-Pierre, un pied triomphal posé sur une proie fraîchement abattue.

On constatait au premier coup d'œil que mon ami négligeait le cerf, le sanglier et le chevreuil depuis pas mal de temps pour se consacrer exclusivement à un gibier autrement plus dangereux, et contre toute attente plus goûteux.

J'approchai lentement d'un des massacres accrochés aux murs. La bête naturalisée regardait à travers moi, ses yeux bleus étonnés à peine troublés par le verre des fines lunettes Cardin qu'elle portait sur le nez. Je me retournai vers Jean-Pierre.

« C'est donc ça ! Tu t'es mis à la chasse au riche ! »



« Vois-tu, Francis, me dit-il avec une fierté difficilement dissimulée, chasser le cerf c'est bien joli, mais ça n'arrive pas à être moitié aussi intéressant que la chasse au riche. Le riche est beaucoup plus difficile à attraper. Il reste enfermé dans son terrier et il faut savoir l'en faire sortir, par la ruse ou par la force, avant de pouvoir commencer la traque.

– Un peu comme la chasse au blaireau ? demandai-je.

– Oui, mais en plus sportif. Quand un riche s'échappe, la poursuite peut être longue et difficile car il est capable de se déplacer très rapidement, surtout si le chasseur n'a pas pu l'empêcher de rejoindre son garage. C'est un sport très tactique et c'est ce qui fait sa beauté. Le seul point noir, c'est qu'un riche donne moins de viande

qu'un sanglier.

– Oui, mais quel goût ! J'ai été surpris par la tendresse de cette viande !

– Ne t'y fie pas ! On a eu de la chance ce midi. C'était un fils à papa, pas stressé par le travail. Parfois, certains sont tellement durs qu'on peut à peine en faire de la terrine. D'autres fois, la viande est si grasse qu'elle est immangeable, à part en rillettes. Sans compter que ça bouffe n'importe quoi ces bestiaux là. Il faut être vigilant et bien connaître sa proie si on veut l'accommoder correctement.

– Et qu'est ce que tu fais de toute cette viande ?

– Je la donne à des amis, à la famille. Si tu en veux, n'hésite pas à m'en demander. Par contre je garde tous les trophées. Viens voir par là. »

Jean-Pierre me fit entrer au cœur du chalet, dans ce qui aurait pu tenir lieu de salon. Les quelques trophées que j'avais vu en entrant faisaient pâles figures devant l'amoncellement de souvenirs de chasse que j'avais devant moi. J'imaginai la tête que ferait Brigitte Bardot en voyant toutes ces peaux, tous ces riches naturalisés, ces squelettes tenus par des fils de fer et ses monceaux de vêtements et de sacs à main. Puis je me souvins du hobby de Jean-Pierre. Ici, BB ferait la même bobine que le premier trophée venu : œil de verre et air idiot sur écu de bois verni.

Jean-Pierre me ramena sur terre en me montrant une peau étalée au sol.

« Tu vois celui-là ? Son cuir n'est pas terrible, mais il est couvert d'un costume de chez Dior totalement hors de prix. Dommage que la chevrotine ait abîmée le tissu ; je l'aurai fait empaillé plutôt que de le transformer en descente de lit. Et celui-ci ! »

Il décrocha du mur une tête qu'il me semblait avoir déjà vu quelque part. Peut-être à la télévision.

« C'est une ancienne chanteuse. Son terrier n'était pas très loin d'ici, dans la vallée de Chevreuse. Pour

la débusquer, j'ai enfumé l'entrée de son trou et je l'ai cueillie à la porte de derrière. Pan !

– Tu n'as pas eu de problèmes avec son mâle ?

– Oh ! C'est rare de les rencontrer. Les riches sont des animaux solitaires : ils passent leur temps à divorcer. Ils ont parfois des agents de sécurité ou des gardes du corps, mais on trouve toujours des astuces pour les écarter. Un bon chasseur doit savoir attendre son heure, comme on dit. »

D'un coup d'œil circulaire, j'estimai le nombre de bêtes réunies ici. Jean-Pierre avait dû en abattre une cinquantaine en moins de six mois.

« Tu n'as pas peur d'épuiser le gibier ? demandai-je.

– Non... Le riche à un avantage non négligeable sur l'oiseau migrateur : il a toujours de la famille prête à prendre la succession. A peine en as-tu tué un qu'un autre prend la place. Bien sûr, il y a des règles à respecter : on ne chasse pas deux fois la même année dans la même propriété, pour que le capital se refasse. Sinon les droits de succession affaiblissent rapidement la lignée.

– Ça doit être compliqué à gérer, non ?

– Penses-tu ! L'Office de la Chasse tient des listes à jour. Bien sûr, ça n'empêche pas le braconnage. »

Je sentais mon ami bouillir encore d'impatience contenue. Il allait exploser comme une cocotte-minute sans soupape s'il ne se lâchait pas maintenant. Quand je posai enfin la question qu'il atten-

dait, je crus l'entendre se dégonfler comme un ballon.

« Tu m'as dit que tu avais construit un chenil ?

– Oui ! Tout à fait ! Viens avec moi, que je te montre ! »

Un peu intimidé à l'idée de rencontrer ses molosses, je le suivis jusqu'à l'enclos des bêtes. Les niches paraissaient démesurées. Jean-Pierre ouvrit la grille en sifflant.

« Norbert ! Josiane ! Philémon ! Monique ! Venez-voir papa ! »

Des cris retentirent et les dogues parurent. En les voyant, maigres, gris, le regard froid et pénétrant du tueur, j'eus le souffle coupé.

« Mon Dieu, Jean-Pierre ! Mais... Tu as dressé...

– Des inspecteurs des impôts, oui. Ils n'ont pas leur pareil pour débusquer un type plein aux as. Et tu verrais comme ils se démènent pour la mise à mort ! Une fois qu'ils serrent leur victime à la gorge, ils l'assomment avec le code général des impôts. Le riche n'a pratiquement aucune chance de s'échapper. »

Les inspecteurs bondissaient de joie à la vue de leur maître. Ils se bousculaient pour obtenir des caresses, se tiraient par la cravate, se donnaient de petits coups d'attaché-case.

« Oui, oui, gentille Josiane ! Saute pas, Norbert ! Tu vas salir ! »

J'aidai mon ami à leur donner leur pâtée, un mélange de pommes de terre, de riz et de viande de fraudeur. Jean-Pierre rajoutait quelques gouttes de vitamines E. « C'est pour leur donner le poil soyeux. Il

faut qu'ils soient en bonne santé, pour la chasse à courre de demain.

– Tu as des chevaux aussi ? m'étonnai-je.

– Non, je chasse au 4x4. Il faut vivre avec son temps, tu comprends. »

C'est à ce moment que tout bascula. Etonné par cette débauche de moyens mis au seul service d'une passion, je ne pus m'empêcher de demander :

« Ça doit te coûter la peau du dos tout ça, dis-moi ? »

Et lui de répondre :

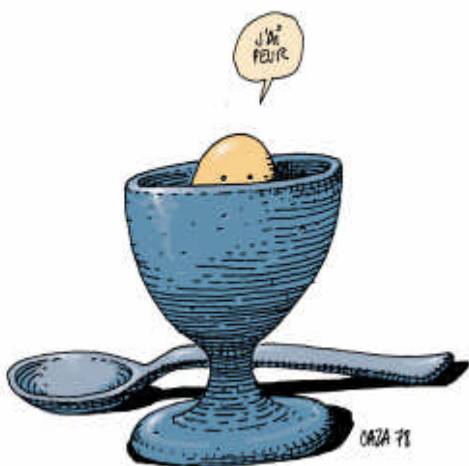
« Ah ! Tu sais, quand on aime le gibier, il ne faut pas regarder à la dépense ! »

Je sais bien que c'est cette vantardise, plus que ma question, qui provoqua les événements, mais je ne peux m'empêcher de me sentir coupable.

Peut-être grâce à leur instinct, ou à cause de l'intonation de la phrase, les inspecteurs des impôts comprirent tout de suite de quoi nous parlions. Mon ami les avait trop bien dressés. Sentant l'odeur de l'argent, ils se détournèrent de leur mangeoire et se jetèrent sur leur maître avant que nous ayons eu le temps de régir.

Je tentai bien de les chasser à coup de pieds, mais l'un d'eux se retourna contre moi et me menaça d'un contrôle fiscal. Je parvins à m'échapper de justesse et à alerter les secours.

Les pompiers arrivèrent au bout d'un quart d'heure. Il était trop tard. Sur le sol, il ne restait que des os et quatre inspecteurs en train de digérer.



L'oeuf à la coque de Caza

A 13 ans, Hervé Belhaire découvre la photographie, qui occupe ses loisirs pendant quelques années avant qu'il ne décide d'exposer. Il marie par ailleurs photo et poésie sur son site <http://perso-wanadoo.fr/croquimage>.



BARS ET BUVEURS – HERVÉ BELHAIRE



Attirants de par leurs tables brillantes comme une laque, les bars racolent les clients buveurs de passage.

Le soleil est dans l'envie de la soif, sujet à bien des excitations dégustatives.

Le serveur costume, l'œil vif, plateau à la main, semble inviter aux délices de la bibition, sens de son commerce.

Le temps s'écoule dans le boîtier de la montre.

Le cœur ivre de joie, le buveur bambonne.

Pris de barguignage, il s'aheurte au plus suspect des trottoirs anodins.

La nuit, ignorante de son état, avance, l'inonde de noir.

Le jour, clair à en faire pleurer ses yeux, donne de son teint une image bavochée.

Dans les bars on brille et brique les tables, vices du lendemain.

Voici le second volet du Guide Intergalactique de la pizza de Karim Berrouka. Un ouvrage indispensable, à conserver précieusement dans une poche de votre combinaison spatiale. Ça peut toujours servir.

GUIDE INTERGALACTIQUE DE LA PIZZA : PLANÈTE BLEUE – KARIM BERROUKA

L'origine du peuplement de Village, nommée plus communément Planète Bleue, est la résultante d'un défaut de fonctionnement sur une unité de clonage clandestine installée il y a environ deux cents ans, alors que la planète était déserte.

En effet, suite à un dérèglement de l'atelier de production B-878, le formatage clonique s'emballe. Alors qu'une centaine de clones devaient être produite par an, ce sont plus de mille par semaine qui sortirent de l'usine, et ce pendant plus de deux ans. Jusqu'à ce que l'unité de production rende l'âme. Toutefois, les clones produits étaient tous d'une taille ridicule. L'ajout impromptu de peinture bleu aux composantes de base (peinture qui devait servir à repeindre le plafond de la maison du gardien de l'usine)

fut décisive dans la pigmentation épidermique des entités produites. C'est là la raison de cette singulière population de nains bleu, unique dans la galaxie.

En revanche, personne n'a pu expliquer leur grande passion pour la pizza. Il semble qu'un livre laissé sur place par le gardien qui avait fui rapidement suite au dysfonctionnement du système (*La Pizza* par le grand pizaiolo Tonio), en soit à l'origine. Mais rien n'est venu confirmer ces assertions on ne peut plus fantaisistes. Toujours est-il que les habitants de cette planète, en grands maîtres queux, portent tous un bonnet blanc, le président-directeur-chef-de-Village excepté, qui lui arbore un bonnet rouge. Peut-être en hommage à la sauce tomate.

Aucun aficionados de la pizza ne

pourra passer outre leur fameuse pizza à la salsepareille. Il est recommandé cependant, lors du séjour, de ne pas consommer d'alcool, bien que les habitants en soient friands et qu'ils vous proposeront, à n'en pas douter, d'accompagner votre repas de leur fameux jus de framboise synthétique. L'effet de cette boisson est terrible, car l'ivresse qu'elle engendre provoque une envie subite et effrénée de dévaler les rues en bondissant de joie. Combien de gastronomes éméchés ont fini dans les geôles obscures de Village, condamnés à perpétuité pour avoir écrasé nombre d'habitants innocents.

Nous recommandons à tous une sobriété exemplaire et plus que nulle part ailleurs, de regarder où vous mettez les pieds.



LES ECHOS DE LA MARMITE – REPORTAGE EXCLUSIF



La troisième « flash mob » parisienne a eu lieu le 20 septembre 2003. Au cours de ce « rassemblement éclair », des centaines de personnes sont, entre autres facéties, venues écrire et dessiner sur

les pavés de Notre-Dame de Paris. Les reporters de *Marmite & Micro-onde*, qui sillonnent la planète à la recherche de scoops gastronomiques, n'ont pas manqué de photographier ces deux aphorismes

bien dans l'esprit du fanzine de l'imaginaire culinaire. Bravo aux deux artistes anonymes.

13^{ème} Tante, Philippe Heurtel

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