



SPECIALITES DU CHEF



Pour les digestions difficiles (<i>Philippe Heurtel</i>)	1
Végétarien (<i>Vincent Corlais</i>)	2
Le Guide galactique des pizzas (<i>Karim Berrouka</i>)	3
Pas étonnant quand on voit la gueule d'un chicken wing (<i>Sébastien Gollut</i>)	4
Ce plat qui est le mien (<i>Karim Berrahal</i>)	5
Listériose (<i>Pierre Grenier</i>)	7
Cuisine moderne, entre amis (<i>Tanguy Wassong</i>)	8
Immo...globine (<i>Daniel Teulade</i>)	9
Marmite et micro-onde, 3 ans d'amour (<i>Sébastien Gollut</i>)	10
Le Renard et le fromage (<i>Michaël Fontayne</i>)	11
Sussuc Pénélope ? (<i>Violaine Mézière</i>)	12
<i>Colorants et conservateurs :</i>	
<i>Sébastien Gollut, Philippe Heurtel, Audrey Isbled, André Savéant.</i>	

V NIN NIN NIN NIN TO YOU, M&M... V

Nous fêtons avec ce numéro un double anniversaire : *M&M* a trois ans (bon, depuis novembre, en fait), et il atteint son dixième numéro, prétexte à un petit bilan pour le rédacteur en chef 1. amateur de chiffres ronds, et 2. désireux de se passer un peu de cirage sur la toque.

Et qu'est-ce qu'on peut faire en 3 ans et 10 numéros ? Déjà on publie 56 nouvelles et 7 poèmes de 44 auteurs, autant d'illustrations et de photos, 9 notules littéraires, 6 étiquettes de camembert et 3 recettes insolites (qui ont donné lieu à 0 procès de la part des lecteurs-goûteurs, comme quoi elles n'étaient pas si insolites. Ou les lecteurs-goûteurs ne sont plus en état de porter plainte).

Mais le fanzine de l'imaginaire œuvre aussi dans le journalisme d'investigation : 6 articles et une dizaines de news relatives à l'imaginaire culinaire ont été publiées dans nos pages. Si CNN a fait des reportages sur la nourriture dans l'œuvre de Frank Herbert ou sur les pancakes aliens, moi je veux bien bouffer mon tablier avec des endives (et j'ai horreur des endives). Ultime preuve de sérieux : *M&M* a été étudié en novembre par des élèves du lycée horticole de Niort dans le cadre de la Semaine du Goût. Et toque !

Vous trouverez en page 12 où proposer vos œuvres si vous désirez faire partie des statistiques du bilan-anniversaire du numéro 100. Parce que votre serviteur 1. aime bien les chiffres ronds, et 2. aime bien ses auteurs et ses lecteurs.

Philippe Heurtel, Mars 2004



POUR LES DIGESTIONS DIFFICILES – PHILIPPE HEURTEL



Les reporters de *M&M* se sont rendus aux îles Fidji, où les tristes conséquences d'un funeste festin vont peut-être prendre fin. Funeste pour Thomas Baker, tout d'abord : condamné à mort pour avoir touché la tête du *ratu* (le chef) du village de Nabutaurau, ce révérend méthodiste fut dévoré en 1867. Le *ratu* mérita doublement son titre de « chef », puisqu'il apprêta l'auteur du sacrilège. Mais funeste également pour les descendants de la

tribu. Punition divine, faute de goût (les bottes, bien qu'ayant mijoté une semaine, s'avèrent peu comestibles)... Toujours est-il que la digestion fut difficile, et 136 ans après la tribu se croit victime d'un mauvais sort : village en déclin, jeunesse oisive, drogue... Désenvoûtement, restitution à l'Eglise méthodiste Fidji de la botte non consommée, rien n'a apaisé l'esprit du défunt. Aussi une cérémonie de pardon a-t-elle été organisée le 13 novembre 2003,

en présence des descendants du révérend Baker et du Premier Ministre fidjien.

Nous vous informerons du résultat de l'opération dès que nous aurons des nouvelles de nos reporters, mystérieusement disparus au cours du banquet. Bah, au pire les descendants de la rédaction recevront dans 136 ans une vieille paire de Nike, et publieront la fin de l'histoire dans le numéro 500 de *M&M*.

Né au cours du dernier quart de siècle, Vincent Corlais est un être pluriforme dont les intentions – pour l'instant pacifiques – restent insondables. Tout ce qu'il semble désirer, ce sont eau, air, un coin tranquille et assez de temps libre pour écrire ses histoires. Vincent Corlais pilote et participe à l'atelier Flamma-Flamma (sur <http://flamma.nootilus.com>). Le steak à ressort a été dessiné par Sébastien Gollut, qui fait dans nos pages sa première apparition. Ce n'est certainement pas sa dernière.

a

VEGETARIEN – VINCENT CORLAIS

a

« Il est frais mon biosteak ! Il est frais ! Trente euros le kilo ! »

Deal déambulait dans le marché situé place R.C. Wagner, à deux pas des quais. Il considérait que l'endroit était assez malsain ; on ne savait jamais comment les vents pouvaient tourner, et le risque d'avoir tout une nuée d'agents infectieux en provenance des miasmes de la Seine restait grand malgré les tonnes de métaphagocytes génétiquement modifiés que la municipalité déversait tous les ans.

Malgré le risque, Deal était à la recherche d'une pitance correcte pour la semaine. Les temps étaient rudes, et le cinquième conflit entre les Etats-Unis et l'Orient dans lequel l'Europe avait à nouveau refusé de prendre part la plongeait encore une fois dans une période de sombre récession. A noter également, il était vraiment dommage que la nanorobotique en provenance des USA et la pétrochimie du Sud-Est fussent tant nécessaires à la vie de tous les jours.

Cependant, pour peu qu'on aligne les euros, il était toujours possible de manger correctement. Mais Deal avait un autre problème. Comme on l'a souvent constaté au fil des ans, lorsqu'un pouvoir politique fait pression sur un autre pays, le mode de vie de l'un déteint paradoxalement sur l'autre. Et l'Europe, mise au ban par les USA, s'était découvert un engouement pour la viande rouge, à tel point que ce mode avait pris le pas sur presque toutes les autres considérations culinaires. Manger autre chose que de la viande rouge était, sinon difficile, du moins un geste de régression sociale. D'autant que les choix alternatifs étaient plutôt restreints ; les légumes étaient rares ou insipides et le poisson bien trop dangereux. Même celui d'élevage. Surtout celui d'élevage, puisque les animaux sauvages étaient pour la plupart devenus une légende.

Et Deal ? Il s'était déclaré végétarien. Il faut dire qu'il en avait marre

de devoir discuter avec sa viande, la courser durant une demi-heure au travers d'un appartement dévasté, pour finir par la taillader au couteau dans un coin rapidement maculé d'un beau sang carmin et artificiel.

a

L'homme moderne s'ennuyait. L'homme moderne était devenu un gros poussah cajolé par sa technologie et par son confort aseptisé. Mais l'homme moderne se souvenait des cavernes, des chasses à la sagaie et à l'arc, de la lutte cruelle contre la bête acculée. Alors, l'homme moderne avait voulu renouer avec ses instincts de chasseur et de carnassier en créant le biosteak. Le biosteak était pour l'heure la perle de l'ingénierie nanobiologique ; une méta-protéine semi-intelligente, capable de se mouvoir et de se défendre. Dotée d'un logiciel génomique basé sur un OS Winmac Xpert, il savait appréhender son environnement et connaissait sa tâche : inciter celui qui l'avait acheté à réagir violemment (en l'insultant, par exemple), puis le faire bouger (en l'agressant et en fuyant immédiatement, par exemple) et enfin à se laisser attraper lorsque ses senseurs le prévenaient que la quantité de calorie programmée avait été brûlée et que le niveau d'agressivité était devenu suffisant. Le consommateur heureux pouvait alors déguster une viande authentique qu'il avait lui-même chassée.

Même si les premiers tests furent gardés secrets par son fabricant (les pionniers volontaires pour y goûter n'étaient plus là pour témoigner), le succès fut immédiat et les consommateurs reconnurent volontiers que le goût était absolument inimitable lorsque la viande s'était bien battue. Sa fabrication et le conditionnement étaient protégés par une bardée de tests et filtres en tout genre par une petite armée privée, et bien entendu par un peloton d'avocats spécialisés dans le droit consommériste, garantissant au consommateur un

produit sanitaire sûr et aux actionnaires la tranquillité d'esprit. En un rien de temps, le biosteak balaya sur le marché toutes les autres viandes aux origines suspectes.

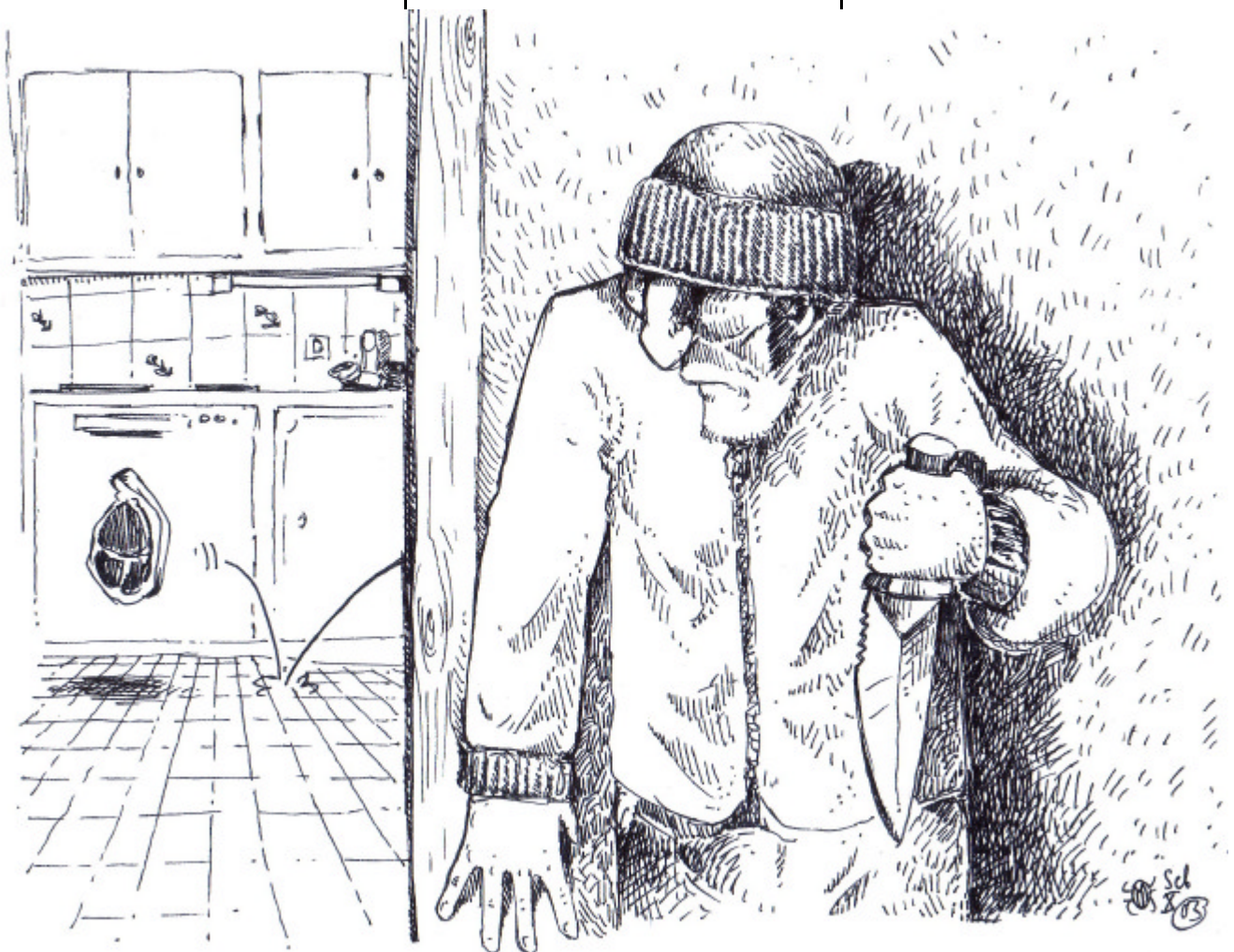
a

Mais Deal ne supportait plus d'avoir à discuter avec un tas rougeâtre qui l'insultait copieusement à chaque repas. Il ne supportait plus d'avoir à ramasser les bris divers subséquents à la chasse effrénée. Il ne supportait plus ce délire. Il s'était bien équipé d'une arme à feu de petit calibre pour sauter des étapes et cribler l'insupportable bout de bidoche, mais le bruit restait pénible, le dépeçage fatiguant, et finalement la poudre donnait un goût bizarre à la carne.

Alors il s'était décidé à acheter coûte que coûte de la verdure, de la couleur, n'importe quoi pourvu que ça soit inerte et bon. Son indic' lui avait signalé, à la périphérie du marché, l'étal d'un maraîcher provincial qui venait une semaine sur deux vendre les produits de son potager souterrain. L'indic' lui avait dit qu'il était cher, mais Deal espérait s'en faire un ami qui, à défaut de lui faire des prix, pourrait lui fournir de la fraîcheur de première main.

Deal le trouva sans peine. « A la carotte hilare » était une caravane d'environ trois mètres toute orange, ouverte sur deux côtés pour présenter plus de fruits et légumes que Deal n'en avait jamais vu de toute sa vie. Il aborda le maraîcher avec un sourire sincère.

« Qu'est-ce que ce sera pour vous, mon petit monsieur ? » demanda l'avenant commerçant, un homme rougeaud aux rares cheveux blancs frisottants aplatis par une casquette sans âge. Deal ne savait que répondre face à cette profusion de formes et de couleurs. Des tomates ? Une belle laitue ? Ou ces poires gorgées de jus ? Non, plutôt ce poivron appétissant... Devant la perplexité de son client, le maraîcher lui proposa une magni-



fique botte de radis.

« C'est Dyl qui m'a conseillé de venir vous voir. » finit-il maladroitement par dire. Aussitôt le sourire du petit bonhomme s'élargit. « Je vois, dit-il. Nous allons commencer simplement, alors. Que diriez-vous d'une bonne casserole de carottes Vichy ? »

a

Les carottes n'étaient pas bon marché, mais Deal était content. En faisant attention, il pourrait en avoir pour la semaine. Le vendeur lui avait bien dit de ne pas manger que

ça tous les jours. « Pour ne pas boucher la tuyauterie » avait-il ajouté, hilare. Carottes Vichy ? C'était tout simple, lui avait expliqué le maraîcher. Couper en rondelles, bouillir, assaisonner. Manger. Tellement plus simple, plus reposant que le biosteak.

Tout heureux, Deal déposa son acquisition sur la table de la cuisine et sortit une casserole et un couteau à lame lisse. Il contempla son plan de travail avec un grand sourire, il aimait agencer ses ustensiles comme sur un présentoir. Ça faisait plus « pro » à ses

yeux. Il s'assit devant une grande feuille de e-papier journal ; quelques images bougeaient encore, mais de manière saccadée et la plupart des articles étaient *offline*. Il saisit son couteau d'une main et la première carotte de l'autre. Son regard se figea.

La carotte le regardait avec de petits yeux méchants.

« Alors, couillon ? Tu crois m'faire peur avec ton p'tit couteau ? J'parie qu't'as que du jus de nave dans les veines ! »

Nous poursuivons avec ce troisième extrait du Guide intergalactique de la pizza notre découverte des spécialités inédites de pizza, que Karim Berkoula est allé chercher aux confins d'une galaxie lointaine, très lointaine. Suite et fin à notre prochain numéro.

LE GUIDE INTERGALACTIQUE DE LA PIZZA – KARIM BERKOULA

Le secret de Zedarquestar, planète bien connue des astrophysiciens pour ses comportements erratiques (elle est le seul corps céleste de cette importance à se promener d'orbite en orbite) n'a été percé que très récemment : c'est en raison de sa constitution majori-

tairement métallique que la planète saute de système solaire en système solaire selon l'attraction magnétique, phénomène ingénument appelé par ses habitants « côté obscur de la force ».

La planète elle-même constitue une attraction intéressante pour les

férés d'architecture. L'intérêt gastronomique est moins évident. Le manque d'amabilité flagrant de ses habitants et leurs excès de paranoïa chroniques persuaderont bon nombre d'amateurs de pizza de passer leur chemin. Pourtant, la dégustation de la pizza aux boulons

(ou Dark Pizzor) qui y est servie, bien que passablement difficile à digérer et sans grande saveur, est un cérémonial que l'on ne saurait manquer. Elle vous est servie par d'étranges êtres bavards et bruyants, typiques de cette planète, et les couverts qui vous utiliserez pour la découper sont uniques dans la galaxie. En effet, couteaux et

fourchettes se présentent comme de vulgaires manches en néoplaxus formical qui, dès qu'on les saisit, s'illuminent en leur extrémité d'un (pour les couteaux) ou de quatre (pour les fourchettes) longs filaments fluorescents de couleur vive et d'un mauvais goût hilarant. Chaque mouvement déchaîne une symphonie apicole, et chaque coup

porté à votre pizza engendre une élégiaque et trompetante marche de la plus discutable composition. A défaut d'une étape gastronomique mémorable, Zedarquestar est devenue un must de la kitcherie intergalactique. A ne pas manquer, du moins si la planète est dans les parages.

Né en 1976 en Suisse, Sébastien Gollut donne à sa vie le côté multi-usage propre au couteau de même origine. Educateur à temps partiel, peintre illustrateur bédéaste indépendant (ce numéro vous permettra d'apprécier ses talents graphiques), il n'a commencé à écrire avec l'ambition d'être publié qu'en août 2003. Une nouvelle est à paraître dans une anthologie dirigée par M.V.Synthe, Fraternité bipolaire.

PAS ETONNANT QUAND ON VOIT LA GUEULE D'UN CHICKEN WING SÉBASTIEN GOLLUT

Je suis une énigme pour la science, un défi pour le monde de la pensée occidentale (au moins) : je suis nihilivore. Ce n'est pas que je ne mange rien – même si c'est l'impression que je donne –, mais je me nourris du vide.

Cela m'a pris il y a deux ans, devant une assiette débordante de chicken wings. J'allais manger sans appétit quand j'en ai pris un entre mes doigts. Je l'ai regardé de tout près, vraiment tout près, et j'ai trouvé ça horrible. Soyons objectifs : un chicken wing, sur le plan purement esthétique, c'est atroce. Si l'on ajoute à cela que c'est un morceau de bestiole qui a été égorgée et ébouillantée pour être plumée, le tableau ne s'en trouve guère mieux. Cet argument n'a rien de nouveau, puisque c'est le leitmotiv des végétariens et autres végétaliens, et ce n'est d'ailleurs pas celui qui m'a le plus ébranlé.

En fait, le choc que m'a procuré ce chicken wing s'est trouvé plus de nature philosophique qu'inspiré par un dégoût prétexté moral. Le nez collé à l'aliment incriminé, les sourcils arqués, laissant libre cours à ma perplexité nouvelle, je constatai avec un effroi mesuré que je m'apprêtais à manger l'un des mythes essentiels du genre humain. En effet, derrière l'aile se cache les symboles les plus marquants de l'histoire de l'humanité, à savoir le vol, la liberté, la maîtrise de son espace vital etc. Puis-je décemment

manger le rêve d'Icare ? La portée symbolique de nos aliments est-elle digeste ? Dans le cas contraire, puis-je décemment me rendre aux toilettes en me disant que je chie le plus vieux rêve de l'humanité ? Inutile de vous dire que ce jour-là je me suis abstenu de manger mes chicken wings. Par contre ce dont je ne me suis plus jamais abstenu, c'est de bien réfléchir à ce que j'ingurgite.

D'amusant et instructif, l'exercice a gentiment viré à l'obsessionnel. Je me suis privé de tout aliment à base d'œufs, parce que œufs donc nativité donc Noël ; fini également les légumes, parce que fibres bonnes pour le transit (c'est élémentaire : s'il faut manger des légumes pour avoir un bon transit, on induit que la finalité de manger de la fibre végétale c'est de monter régulièrement sur le trône. Or, moi, je m'en fous de monter sur le trône. Mieux même, je peux complètement me passer de transit si je ne mange rien ; de la même manière, il est évident qu'on n'achète pas une voiture dans le but d'y mettre de l'essence si on n'a pas besoin de se déplacer. Terminé également tous les plats régionaux ou typiques comme les frites, la fondue, la choucroute et compagnie : chaque fois que j'en mange, j'ai l'impression de poser un acte nationaliste aux dépens des autres régions du monde. Puis-je tolérer que mon assiette devienne un encart de pro-

motion touristique à mon insu ? En aucun cas. Et comme si cela ne suffisait pas, il est devenu impossible de manger bio, chimique ou transgénique sans afficher soit une conviction politique, soit une situation économique (car il est bien connu que les pauvres ne font pas exprès de manger chimique, c'est juste que c'est moins cher et que ça se garde plus longtemps). Moi qui ai été élevé dans le message « pas de politique à table », je me suis trouvé en plein paradoxe.

Ainsi donc, de fil en aiguille, je me suis trouvé acculé à me nourrir de rien. Et n'allez pas croire que je m'en porte plus mal. Certes, c'est assez douloureux les deux premières semaines, mais je me suis rendu compte que je n'étais pas le seul nihilivore à vivre en ce monde. C'est évident, j'en suis le seul représentant organique ; mais j'ai trouvé mes maîtres à penser dans le domaine de l'information et du divertissement public. Je suis tombé sur des organismes de presse capable de faire de magnifiques plats de petits riens, et même des institutions de l'audiovisuel vivant dans une ascèse exemplaire de substance. Et ils sont tous encore là à faire les mariolles dans leur santé éclatante. Suivant scrupuleusement leur exemple, je peux aujourd'hui clamer au monde : « Je suis nihilivore ! Je me nourris de rien, et je vais très bien ».

Karim Berrahal est né en 1974 à Bruxelles, où il a toujours vécu, à part une parenthèse de quelques mois au Japon. Traducteur de formation (italien-anglais), il a aussi étudié l'arabe, le japonais et, comme tout bon Bruxellois, le néerlandais. Il a publié une nouvelle dans le Dictionnaire de Bruxelles 2000 (ouvrage collectif composé des textes des lauréats du concours d'écriture « Bruxelles, qu'est-ce que c'est ? »), et est lauréat du concours « L'inspecteur mène l'enquête » organisé en 2003 par la maison de la Francité. Ses autres violons d'ingres : l'étude autodidacte, et les concours d'orthographe (!).

J

CE PLAT QUI EST LE MIEN – KARIM BERRAHAL

J

*Sotto l'immensa cappa del camino
(in me rive l'anima d'un cuoco
forse...) godevo il sibilo del fuoco ;
la canzone d'un grillo canterino
mi diceva parole, a poco a poco,
e vedevo Pinocchio, e il mio destino...
(Guido Gozzano, La signorina
Felicità)*

Au commencement, il y eut un plat. Avant d'apprendre à se haïr puis à mourir, l'homme dut se nourrir.

Il est regrettable que personne ne se soit penché sur ce tout premier plat de l'humanité.

– Savez-vous son nom ? musa Jacob.

Il avait relevé la tête de la casserole fumante.

– Cher ami, reprit-il sur un ton rassurant, je sais, vous l'avez sur le bout de la langue. Je vais néanmoins le reformuler...

Mais Jacob suspendit ses mots. C'était l'instant magique. Je retins mon souffle ; il se replongea dans ses marmites à humer le bouquet, à saisir l'arôme dans ses narines palpitantes. Il trempa la cuillère en bois dans le jus. Jacob la tenait ainsi qu'un juge brandit son marteau. Il eut un petit mouvement agacé des lèvres.

Il se redressa alors avec, à fleur d'iris, l'extrême acuité du veneur. Sa battue gustative visait à traquer les imperfections du goût. Il observa un moment de réflexion d'une tension incroyable, fronça les sourcils, claqua la langue, satisfait. Le chasseur dans son regard s'était mué en prêtre.

J'avais dix ans et mes mercredis après-midi en compagnie de Jacob me laisseront à jamais cette impression de plénitude. Je n'avais que dix ans, mais dans sa cuisine (qu'il prononçait « kouzina » de son accent pied-noir), je n'étais plus le gamin mais l'associé, le collègue, le pair. Il m'appelait cher ami. Je me jurais de devenir chef coque quand je serais grand. Parfois, je le lui répétais. Ça le faisait tousser.

Ah ! il fallait le voir pour y croire. Son dandysme représentait pour

moi le parangon : il portait un pyjama de soie assorti de chaussures en croco et d'un nœud papillon qui soulignait sa fine moustache d'un autre temps. C'était dans cet uniforme que ce zazou cuisinait.

– Cela me sied, concluait cet homme exquis.

On racontait qu'il avait officié comme sommelier au Grand Hôtel d'Ouréa, au temps de la splendeur de la station balnéaire.

Jacob connaissait, pour chaque plat, chaque ingrédient, chaque boisson, une citation ou une anecdote. Il narrait des histoires extraordinaires peuplées de personnages fantastiques. Il parlait comme un livre de cuisine, comme le menu d'un grand restaurant.

– Nous n'ignorez pas, cher ami, ce que Sindbad disait du fruit des Tropiques : « Je vivais de cocos, qui me fournissaient en même temps de quoi boire et de quoi manger. » Mais n'en abusez pas, conseilla Jacob, car le gourmet voyageur précise : « On nous servit ensuite du riz préparé avec de l'huile de coco, et mes camarades qui n'avaient plus de raison, en mangèrent extraordinairement. J'en mangeai aussi, mais fort peu ». Vous n'êtes pas sans savoir, cher ami, que Sindbad et ses compagnons sont à ce passage précis gavés par des cannibales. Moralité : l'excès nuit en tout.

Il attrapa une bouteille de Rabbi Jacob par le col et emplit une coupe du liquide rubis, comme si c'était du vin de messe. Et de proférer :

– O toi, invisible esprit du vin, si tu n'as pas de nom dont on te désigne, laisse-nous t'appeler démon.

Puis il daigna esquisser un petit pas de danse, aux mouvements saccadés d'ibis saoul, avant de me gratifier d'une révérence puis de porter un toast à la mémoire de Shakespeare.

Eh oui, Jacob n'était point agélaste, malgré son sérieux de pince-sans-rire.

P

Une gorgée de vin, une pincée de sel, un effluve de gingembre et d'aromates plus tard, Jacob se détendait et poursuivait sa leçon de gastronomie saupoudrée d'un vocabulaire nourri et imagé. Les cinq sens étaient comblés. Surtout, il ne laissait aucun répit à l'odeur, ce serpent en fuite ; la fragrance croyait pouvoir échapper à Jacob, elle était lancée, il feignait de ne pas la voir, elle se faufilait par tous les recoins de la cuisine exiguë, pénétrait par tous les pores de la peau, les sept orifices du visage, mais au bout du compte Jacob la saisissait, lui donnait un nom.

Il m'envoyait faire les courses. Car si dans l'enceinte de sa « kouzina », il était un maître, dès qu'il la quittait il n'était plus qu'une voix fluette, un corps chétif qui zozotait et provoquait le rire des voisins.

La Kouzina : cinq évier, les robinets au garde-à-vous, s'alignaient avec docilité face aux fourneaux, à la cuisinière à gaz, au four à pain. Sur le mur aux évier trônait, dans une petite alcôve, une photo de femme.

P

De me voir perdu dans mes pensées, Jacob toussota et continua son cours d'histoire. Le premier plat était oranais, seule la foule des profanes l'ignorait : une harira. Sa préparation très précise requérait moult ingrédients.

La composition de la soupe s'étalerait cette année sur les quatre semaines que durerait le Ramadan, m'expliquait Jacob. Il voulait arriver à la recette parfaite, progresser semaine après semaine jusqu'à La harira, dont le rêve l'avait visité.

Harira. Trois syllabes acérées à l'instar des cimenterres, trois d'un accent de lame affûtée contre une meule linguale, le « ha » d'une friction sur le pharynx, et les deux « r » roulés aux larges épaules : la langue produit une étincelle.

– Cher ami, solennisa-t-il au pre-

mier mercredi, demain sera le premier jour de Ramadan. Au coucher du soleil nous pourrions manger, rompre le jeûne en famille, entre frères...

(Mais Jacob était seul.)

– ... avec deux ou trois karmous ou des dattes. Nous nous délecterons ensuite d'un nutritif shake à la banane et aux amandes pilées. Le quatorzième jour nous fêterons, et le vingt-septième aussi, quand tombe la Nuit du Destin. Durant ces deux jours de grâce, il est de tradition de préparer un plat de pâtes ou de tiliti, de millet au poulet, ou encore le couscous au mouton. Mais, avant de célébrer ces deux dattes, cher ami, nous nous devrions de déployer toute notre science culinaire.

J'exultais, il disait « nous ». Les yeux pétillants, je me sentais investi d'une mission de la plus haute importance. Trop jeune pour jeûner, je projetais quand même de faire carême en cachette de mes parents.

Il continua sur sa lancée :

– Il faudra lutter contre la tentation d'écouter son estomac avant son cœur et de tuer une faim inextinguible, jamais étanchée en ces temps de crise. Une crise de foie est préférable à une crise de foi. Mais revenons, voulez-vous, à nos moutons : 350 grammes de viande devraient suffire, car cette soupe, riche s'il en est, se complète de nombreux autres ingrédients : une tasse de pois chiches, une de lentilles, des tomates bien mûres et l'indispensable concentré, un oignon sec, un bouquet de persil, du gingembre, des cheveux d'ange et surtout, surtout les épices. Harira ne vient-il pas de Hârr, en arabe piquant, ou chaud ? Au travail, soldats !

(Ce disant, il s'adressait aux évier, aux couteaux, aux fourneaux bien disciplinés, bien drillés.)

– Ne nous attardons pas : le temps de préparation et de cuisson de la Harira avoisine les deux heures et demie.

Tandis qu'il préparait ses ustensiles, il se lança dans une étude comparative :

– Comment reconnaître l'esprit d'un peuple à sa langue, expression de sa vie culturelle ? D'aucuns réfutent cette théorie. Comment expliquer, alors, je vous le demande, qu'un menu dans un restaurant français s'apparente à un poème ?

Comment expliquer que nos collègues...

(Et Jacob appuyait avec maniérisme sur le double L géminé.)

– ... japonais aient tant de mots pour désigner les différents types de poissons, eux qui justement en raffolent ? Allons, s'exclama-t-il, ajoutons deux litres d'eau, portons à ébullition.

Glouton, le liquide glouglouta et ses bulles se superposèrent aux sons acérés du couteau à viande aiguisé ; puis vint, par vagues successives, le bruit étouffé de la lame fouillant la carne molle du mouton gras.

– Laissons cuire une heure trente. D'autre part, je vous prierai, cher ami, d'avoir l'extrême obligeance de laver les tomates, de les découper, puis de les placer dans une casserole avec un verre d'eau, pour les y cuire une dizaine de minutes. Je m'attellerai ensuite à me passer au presse-purée.

Il avait dit ça d'un air si bizarre. Je me tournai brusquement vers lui pour le disséquer du regard.

– Pas moi, les tomates, plaisantait-il, jouant à faire sauter le fruit rouge sur son maigre biceps.

Harira, de l'arabe Harr. Harâra, la température, l'ardeur, la fièvre. Une atmosphère fébrile, la fournaise, les fourneaux, il faisait si chaud tout à coup. Un rideau de touffeur tomba, la canicule s'installait au travers du jeu des miasmes de la cuisson. J'observais Jacob à la dérobée. Sa peau pelait, la moustache moins loquace.

Ramadan, de l'arabe armad au masculin, ramdâ' au féminin, parole signifiant « brûlant », à l'image des sables d'Arabie, loin des embruns, des algues et du sel, où les dunes répercutent la bosse du méhari solitaire, répliquée à perte de vue, reflétée à l'infini, mise en abyme par les miroirs de pétrole mouvant des mirages. On y navigue sans boussole, les routes changent au gré des vents, les cailloux se déroulent, le chemin se dérouta, les grains pénètrent dans les narines, les serpents cherchent refuge sous les pierres, sous l'œil impassible et morne des plantes sèches. Les minéraux mêmes meurent de soif. Ne sent-on pas alors le sang s'épaissir ?

La voix de Jacob me parvint étouffée, sous les sons de cuisson, de cocottes, de vapeurs moites. Elle était comme engluée.

– Ajoutons le sang... le... concentré de tomate, ensuite bien mélanger et verser cette sauce dans la cocotte. Laisser bouillir 20 minutes environ. Enfin, servir chaud, cher ami, dans des bols avec des tranches de citron.

Il l'avait bien méritée, sa première cigarette... la meilleure, accompagnée d'un caoua saupoudré de cannelle, à l'algérienne, qu'il fuma assis sur le pas de la porte. Nous nous recueillîmes en silence, de crainte de briser cet instant fragile et pour mieux discerner le grésillement du tabac. Puis du haut du minaret plana la voix du muezzin.

P

Le mercredi suivant, je m'immisçai à nouveau dans sa cuisine sans qu'il ne m'aperçoive. Pantin désarticulé, il reposait, assis sous la photo. Les épaules se soulevaient avec de petits spasmes. Il pleurait. Était-elle cipaye, gazelle, odalisque ? Monsieur Ingres, sortez les violons ! Dans cette cuisine nourrie de sucre, de safran, de café, de pilipili, d'aubercots, de cerises, de pistaches, de sirops et de sorbets, d'oranges, de massepain, Jacob bondit, envoya valser la chaise, et la marionnette reprit le spectacle. Il paraissait amolli, exsangue, fragile.

P

Comme mes mains poissaient d'avoir coupé les tomates et que je m'approchais de l'évier où Jacob pelait des courgettes, je remarquai une blessure à son pouce. Il s'était tailladé. Une manière de lymphé vert clair coulait.

Ses jambes s'étaient raccourcies, ses bras aussi. Comme si ses membres étaient en train de rentrer dans son corps. Je crus voir avec effarement dépasser, des jambes de son pantalon, une feuille verte.

– Dans une marmite, faisons revenir à feu doux la viande coupée en menus morceaux, avec l'huile, les épices, chuchota-t-il.

Un changement se produisait en Jacob.

A ma troisième visite pour la harira, j'eus l'impression qu'il avait tenté, sans grand succès, de teindre ses cheveux et sa moustache en vert. Un émule de la Scapigliatura ? Même les poils hérissés sur ses bras avaient viré au vert !

Je remarquai aussi qu'il dégageait

une odeur fraîche, rappelant la menthe.

Sa voix : un son étouffé, comme mangé, une sorte de voix intérieure, celle qu'aurait eu un végétal doué de la parole.

P

Jacob avait allumé sa radio. Le poste crachotait une chansonnette de Lili Boniche : « En Algérie, le pays où je suis né ». Il chantait faux.

Jacob, alors, pour la première fois du plus loin que je me souviens, parla d'autre chose que de cuisine. Je n'ai toujours pas saisi le sens de ces paroles (j'avais dix ans, vous comprenez) mais ce qu'il m'a dit donnait à peu près ceci, cependant qu'il me saluait sur le pas de la porte et que, prenant congé, je lui dis :

– Monsieur Jacob, vous souriez.

– Oui, mais Sourire jouxte souvent Rictus. On parle d'ailleurs de sourire kabyle. En effet, le sourire s'écarte trop et se fait grimace si le nez est Camus.

Embarrassé, je rentrai à la maison la tête pleine de doutes.

P

A la fin du Ramadan, curieux du vert si prononcé de sa moustache et de l'orange de son épiderme, je ne pus me retenir et le questionnai :

– Sidi Jacob, que vous avez de longues moustaches vertes.

Il susurra, ahanant à grand-peine :

– C'est pour mieux m'essuyer la bouche, mon enfant.

Ce fut la première et la dernière fois qu'il employait le mot enfant à mon égard. Il avait beaucoup changé. Je me sentis soudain très

fatigué et m'en allai. Mon cartable de deux tonnes traînait dans la poussière.

J'étais triste, sans savoir pourquoi. Lorsqu'arrivé au bout de la ruelle, je me retournai pour lui faire un dernier signe de la main, comme d'habitude. Il me retourna mon geste, mais je vis dépasser de sa manche non un bras, mais une racine...

P

Samy Ben Salah, le paysan du coin, que je n'aimais pas car il arborait une dent en or, avait le nez piqué de poils roussis et fumait des Gauloises, fit sensation au marché : il vendit une carotte de taille géante. On n'avait jamais vu ça de mémoire de fellah. Moi, je le dévisageais avec haine.

Pierre Grenier est amateur de tarot, de SF, de BD, et admirateur de Lovecraft. Récemment président de l'Association Hippocampe dans laquelle il donne des cours de magnétisme, cet adhérent actif de l'Œil Du Sphinx a également à son actif quelques articles ésotériques paru dans Murmures d'Irem, et une nouvelle de SF parue au Canada dans la revue Ailleurs.

9

LISTERIOSE – PIERRE GRENIER

9

Peut-être ne connaissez-vous pas la soupe éternelle. C'est très simple : il suffit de garder une cuillère à soupe du dernier potage et de la mettre dans la nouvelle soupe en cours de cuisson. Si le cycle n'est pas interrompu, vous avez à dose homéopathique, une soupe qui a connu votre arrière trisaï eule, ou plus. Etonnant non ?

Tout ça pour en venir à une bien triste affaire. Un ami, que nous appellerons Ikse, mage et voyant de son état, avait un gros défaut : la gourmandise. Il atteignait facilement un état second pour ses consultations, un caï d dans son genre, mais son vice, le mot n'est pas trop fort, occultait passagèrement ses pouvoirs, le temps d'engloutir quelques éclairs au chocolat. Le temps n'existait plus alors, seulement l'appel de cette crème sucrée dans une pâte à choux, rehaussée d'un glaçage fondant au palais,

luisant comme une enseigne qui l'appelait au moins trois fois par jour.

Comme je disais, dès qu'il se trouvait devant la vitrine et jusqu'à ce qu'il ait avalé la dernière bouchée, puis sucé un à un le pouce, l'index et le majeur de la main droite, Ikse ne voyait plus l'avenir. Ses flash d'intuitions se noyaient dans une pâte chocolatée, dans des arômes, des saveurs.

Jusqu'au jour où il craqua pour un éclair au café. Ses papilles gustatives durent se sentir trahies, cherchant le cacao tout en refusant d'analyser correctement la caféine.

Son corps éprouva un choc, violent. Son médecin, connaissant bien l'excentricité de notre homme et son petit défaut, mit cela sur le compte d'une indigestion carabinée.

Ikse m'appela en pleine nuit, il délirait. Sa pâleur m'effraya ; je voulus téléphoner à SOS Médecin,

mais ses doigts crochus se refermèrent sur ma main : « Trop tard. Ecoute moi... ». Et là il régressa, son esprit entra à l'intérieur des cellules morbides qui se multipliaient, et il me raconta à mesure :

« Au début, j'étais seule. Par ma volonté de croître je me suis scindée en deux, puis en quatre, puis... aujourd'hui nous sommes plusieurs milliards, quelle euphorie ! Chaque seconde qui passe nous fait multiplier à l'infini, nous baignons dans un océan tiède, peut-être une soupe, ou plus exactement un bouillon. » Mon esprit rajouta « de culture ».

Mon ami mourut avant d'avoir fini de me raconter les aventures de cette bactérie, listéria monocytogènes. Pas besoin d'autopsie : sa listériose fut foudroyante. Si j'étais méchant, je dirais qu'il n'a pas eu l'éclair d'intuition quand il le fallait.

Né en 1983, étudiant en BTS Action commerciale à Strasbourg, Tanguy Wassong est passionné de longue date par toutes les formes d'expression de l'imaginaire, avec une prédilection pour le fantastique, la fantaisie et la science-fiction. Un premier recueil de poésie, co-écrit avec Sylvie Freytag, est paru en 2002 aux éditions Jérôme Do Bentzinger. Un poème et un article sur R. Zelazny sont au sommaire du troisième numéro du Fanzine Paroles. Et, bien sûr, vous aurez pu apprécier son poème *Cœur d'artichaut* dans notre numéro 7. Enfin, Tanguy Wassong lauréat du Prix du Lecteur du Val 2003.

F

CUISINE MODERNE, ENTRE AMIS – TANGUY WASSONG

F

Michelle nous avait tous invités en ce réveillon de Noël. Tous ses amis, ses voisins les plus proches, sa famille. Elle voulait réunir tous les acteurs de sa vie, ceux qui avaient fait d'elle ce qu'elle était aujourd'hui.

Elle avait dressé sa table d'une somptueuse nappe blanche aux motifs angéliques, placé des bougies parfumées à la vanille tous les deux couverts. Il y avait plus d'une vingtaine de chaises et autant de personnes.

Nous étions dans le salon, dans une semi pénombre, éclairés à la seule lueur des chandelles et des guirlandes, parant la pièce de ses plus beaux atours.

Michelle était dans la cuisine, en train de préparer le repas. Elle avait été catégorique : elle ne désirait aucune aide. Alors nous sommes restés autour de la table et avons discuté, appris à nous connaître. Nous cherchions tous à savoir quel rôle chacun de nous avait joué dans la vie de notre hôtesse, pour mériter sa place ici, histoire de passer le temps.

Le tour des invités fait, la discussion dérapa. On avait faim, de plus en plus faim. On ne savait plus que faire, de quoi parler. Alors on parla de Michelle, de son récent licenciement, de ses problèmes de santé, de sa façon d'éduquer ses enfants. On l'analysa des pieds jusqu'à la tête. Quand je parle d'analyse, il faut entendre violentes critiques, et quand je dis on, je ne me confonds pas dans cette masse aigrie.

Je ne voulais rien dire, ne trahir aucune pensée. Ce n'était pas mes affaires et je trouvais abject de commérer sur le dos de la personne dont nous étions les hôtes, lors d'une fête importante à ses yeux, qui plus est.

Je me contentais de respirer le

doux parfum des bougies. Et puis ceux du repas, lorsque la porte de la cuisine laissa filtrer quelques douces émanations.

Là l'odeur enivrante d'oignons revenus à la poêle, là le parfum juteux d'un rôti fraîchement sorti du four. Là l'odeur mélancolique d'une bouteille de vin blanc tout juste débouchée, là le parfum suave du sucre en poudre recouvrant en épais nuage une Reine de Saba.

Je fermai les yeux et m'imaginai avec délectation tous ces plats que je pourrais bientôt toucher, mordre, croquer, mastiquer, déglutir, digérer. La salive abondait aux coins de mes lèvres. Je me perdis dans ce monde charmeur de festins, parvenant à faire totalement abstraction de l'univers bruyant et surnois qui m'entourait.

Un grognement brisa soudain cette idylle entre mon âme et ces arômes. Mon ventre venait de gargouiller. Tous me fixèrent. Cela leur rappelait leur faim.

C'est à ce moment que la porte de la cuisine s'ouvrit, que Michelle apparut. Elle déposa sur la table deux grands plats argentés, recouverts de cloches de même teinte, parfaitement opaques.

L'alchimie des parfums était de plus en plus forte, mon désir de plus en plus pressant.

« Je ne sens pas l'odeur de la dinde », remarqua un invité, dont l'intonation de voix oscillait entre le mauvais goût et le reproche.

« C'est parce qu'il n'y en a pas », répondit simplement Michelle avant de retourner à la cuisine et de ramener d'autres plats, toujours recouverts de cloches métalliques. « C'est ça, la cuisine moderne ! », soupira-t-elle joyeusement avant de s'asseoir.

Elle fit signe que nous pouvions commencer à nous servir et c'est tels des chiens affamés que nous

arrachions les cloches de leurs plats. Pour découvrir avec effarement qu'il n'y avait rien en dessous. Rien d'autres que d'épais rideaux de fumées blanches gracieusement parfumées.

Elle venait de cuisiner des odeurs plus appétissantes les unes que les autres, voilà tout. Des odeurs ravivant des souvenirs, ravivant nos présences.

Passé l'effet naturel de surprise, je m'évertuai à interpréter ce geste plutôt que de me laisser aller à mes réflexes. Michelle souriait. Elle était des plus sérieuses. Il n'y aurait vraiment rien d'autre à se mettre sous la dent que cela. Elle n'avait pas fait ce geste au hasard.

Alors que tous se concentraient du regard, s'interrogeaient sur l'attitude à adopter, que certains s'apprêtaient même à se lever et à partir, je compris. C'est nous qu'elle avait laissé mariner, comme de vulgaires pâtes. Nous étions arrivés *al dente*, ceux qui repartiraient sans passer sous l'eau froide ne seraient plus que de mauvaises nouilles, collantes et poisseuses, sans intérêt.

Je demandai alors à l'un des invités perplexes, que je ne connaissais pas, de me passer l'un des plats, encore fumant. Je le posai devant moi, usai de mes mains pour mimer. Je feignis mettre dans mon assiette un peu de cet étrange mets, m'apprêtais à entamer ma part lorsque je sursautai. Je pris le plat en main, me levai, m'approchai de Michelle et déclarai simplement : « J'oublie les bonnes manières. Je te sers ? »

Elle sourit, découvrant avec satisfaction qu'elle n'était pas toute seule autour de cette table.

C'est dans l'adversité que l'on découvre les fins gourmets, et c'est autour des plats les plus simples que se révèlent les vrais amis.

Daniel Teulade n'aime pas les biographies ni les bibliographies : il préfère la bonne bouffe et la littérature fantastique. Il a publié quelques nouvelles dans Martobre, Codex Atlanticus, Le Boudoir des Gorgones, Les Hésitations d'une Mouche. Un texte est à paraître dans Dragon et Microchips.



IMMO...GLOBINE – DANIEL TEULADE



L'agent immobilier maniait avec dextérité la souris de son ordinateur, mais tout en ayant l'air très affairé, son regard par-dessus ses lunettes examinait avec attention le couple assis en face de lui de l'autre côté du bureau. L'homme était énorme, de taille moyenne mais dépassant largement le quintal. La quarantaine avachie, visage rond et inexpressif, plus beaucoup de cheveux sur la tête, le type parfait de gros mangeur uniquement intéressé par la « bouffe ». La femme était jolie, plus jeune, brune aux cheveux courts avec un visage particulièrement gracieux, élégante et bien faite dans la mesure ou l'on appréciait les rondeurs, genre Rubens. Visiblement de bons vivants, exactement ce qui convenait.

Elle sera contente, et lui tranquille pendant quelques semaines.

Intérieurement, il se frotta les mains et, arborant un sourire malicieux, il les invita à se lever.

– J'ai la maison qu'il vous faut, dit-il. Grande, belle, en bon état et pas chère. Je vous y emmène tout de suite.

Le cœur plein d'espoir, le couple le suivit. Ils sortirent de l'agence.

– Installez-vous, ce n'est pas très loin, ajouta l'agent immobilier en les faisant monter dans sa voiture.

Il se mit au volant et fit démarrer le véhicule. Se glissant adroitement dans le flot de la circulation urbaine, il se dirigea vers la sortie sud de la ville. En quelques minutes, ils se retrouvèrent roulant sur une route départementale pratiquement déserte.

– C'est en pleine campagne ? demanda la jeune femme.

– Absolument, mais vous ne serez qu'à une demi-heure du centre ville.

Quittant la route, il s'engagea sur un chemin de traverse et, laissant les collines sur leur droite, il alla droit vers la forêt. Un côté assez longue puis une descente, un virage à gauche et la voiture s'immobilisa face une splendide demeure, quasiment collée aux premiers arbres de la forêt. Ils descendirent du véhicule.

– Qu'en pensez-vous ?

– C'est un peu isolé répondit la dame, l'air désappointé.

Il fallait rattraper le coup très vite. Le vendeur engloba la maison et l'environnement dans un geste théâtral.

– A deux pas de la ville, madame, et songez à tous les avantages de la vie à la campagne : le calme, le bon air, un paysage merveilleux, et l'absence de voisins.

Passant une deuxième couche, il ajouta :

– Une maison aussi magnifique à ce prix là c'est une chance à ne pas manquer.

La bâtisse, effectivement, avait belle allure. Façade en pierres apparentes, perron somptueux, un étage, toit visiblement en bon état, elle respirait la santé. Seule la présence trop proche de la forêt obscure et immense jetait une touche inquiétante, sinistre même, sur cet endroit de rêve. La jeune femme fit la grimace mais suivit son mari et le vendeur qui montaient les larges marches du perron. Sortant un trousseau de clefs de sa poche, l'agent immobilier en glissa une dans la serrure et ouvrit la superbe porte de chêne massif. Ils entrèrent.

– Vous m'excuserez de ne pas ouvrir les volets, déclara l'homme de l'agence en allumant la lumière. Nous irons plus vite ainsi.

Ils visitèrent le rez-de-chaussée, passant d'une pièce à l'autre. La maison semblait plus spacieuse qu'elle ne le paraissait vue de l'extérieur. Le mari posait des questions auxquelles le vendeur répondait sans coup férir avec une technique toute professionnelle, vantant le bon état général des murs, du parquet, des cloisons, des peintures et des plafonds.

– Comme vous pouvez le constater, il n'y a guère que l'électricité et surtout la plomberie qui nécessiteraient quelques travaux.

Ils montèrent à l'étage. La jeune femme ne parlait plus, elle avait sorti un fin mouchoir blanc préalablement parfumé et le tenait ostensiblement sous son nez. Il est vrai qu'une odeur extrêmement désagréable de renfermé, non, de chair en putréfaction viciait l'air ambiant.

Mais cette particularité était superbement ignorée et laissée sous silence par l'agent immobilier. Elle était exaspérée par l'attitude de son mari qui semblait, lui aussi, ne rien sentir et se jurait bien, dans sa tête, de ne jamais habiter cet endroit malsain et qui lui faisait peur.

Son imbécile d'époux était aux anges.

– La pierre, disait-il, c'est tout de même ce qu'il y a de mieux, c'est un matériau noble.

– Je pense bien, monsieur, la pierre vit. Une maison en pierre est une maison vivante.

Les pièces se succédaient, en enfilade, bureau, chambres, salle de bains. Sur la porte de cette dernière, la dame regardait avec un air presque dégoûté la décoration surannée du mobilier, baignoire, lavabo, lorsque son mari lui posa une main sur l'épaule, la faisant violemment sursauter.

– Où est donc passé notre guide ?

Ils regardèrent autour d'eux. Ils étaient seuls. Ils appelèrent, mais il n'y eut pas de réponse. Ils crièrent beaucoup plus fort sans obtenir d'autre résultat. Le vendeur avait disparu.

Et soudain, très distinctement, ils entendirent à l'extérieur le bruit caractéristique d'un moteur de voiture que l'on met en marche, suivi de celui d'un véhicule qui s'éloigne rapidement. Interloqués, ils restèrent quelques instants à se regarder sans comprendre. La femme fut la première à réagir.

– Il est parti. Il nous a laissé là

– Il est fou ce type.

Alors que son mari, les bras ballants, semblait frappé de stupeur, la jeune femme, sentant une boule d'angoisse contracter son estomac, ne tenait plus en place.

– Je ne veux pas rester une minute de plus ici, je veux m'en aller.

Elle criait presque. L'homme la prit dans ses bras et la calma en lui caressant doucement les cheveux.

– Ne t'en fais pas, ma chérie, nous allons partir. Nous en serons quittes pour rentrer à pied ou en stop, mais ils vont entendre parler de moi à l'agence.

Ils descendirent au rez-de-chaus-

sée. Mais là une nouvelle surprise désagréable les attendait : la porte d'entrée était fermée à double tour. Le gros monsieur la secoua, donna un coup d'épaule et constata très vite qu'il était impossible de l'enfoncer. La panique s'était emparée de la jeune femme qui criait hystériquement.

– Je veux sortir ! Je veux sortir !

L'homme, certain de ne pouvoir rien faire du côté de la porte, s'approcha d'une fenêtre et l'ouvrit sans difficulté. Les lourds volets de bois, par contre, paraissaient bloqués de l'extérieur. Il poussa dessus de toutes ses forces, en vain. Son épouse pleurait à chaudes larmes et trépinait sur place, en proie à

une véritable crise nerveuse. Il chercha alors des objets à utiliser comme bélier pour forcer ou briser les volets. Il frappa le plus violemment possible, se fit très mal aux mains, parvint à faire voler de minuscules échardes de bois, mais les volets ne bougèrent pas d'un pouce. Abandonnant la première fenêtre, il passa à la suivante, puis à une autre et à toutes celles du rez-de-chaussée, sans plus de succès. Madame hurlait et se griffait les joues. Lui, épuisé, sentait la peur prendre petit à petit possession de tout son être. Ils se trouvaient dans une situation absurde, incroyable, horrible.

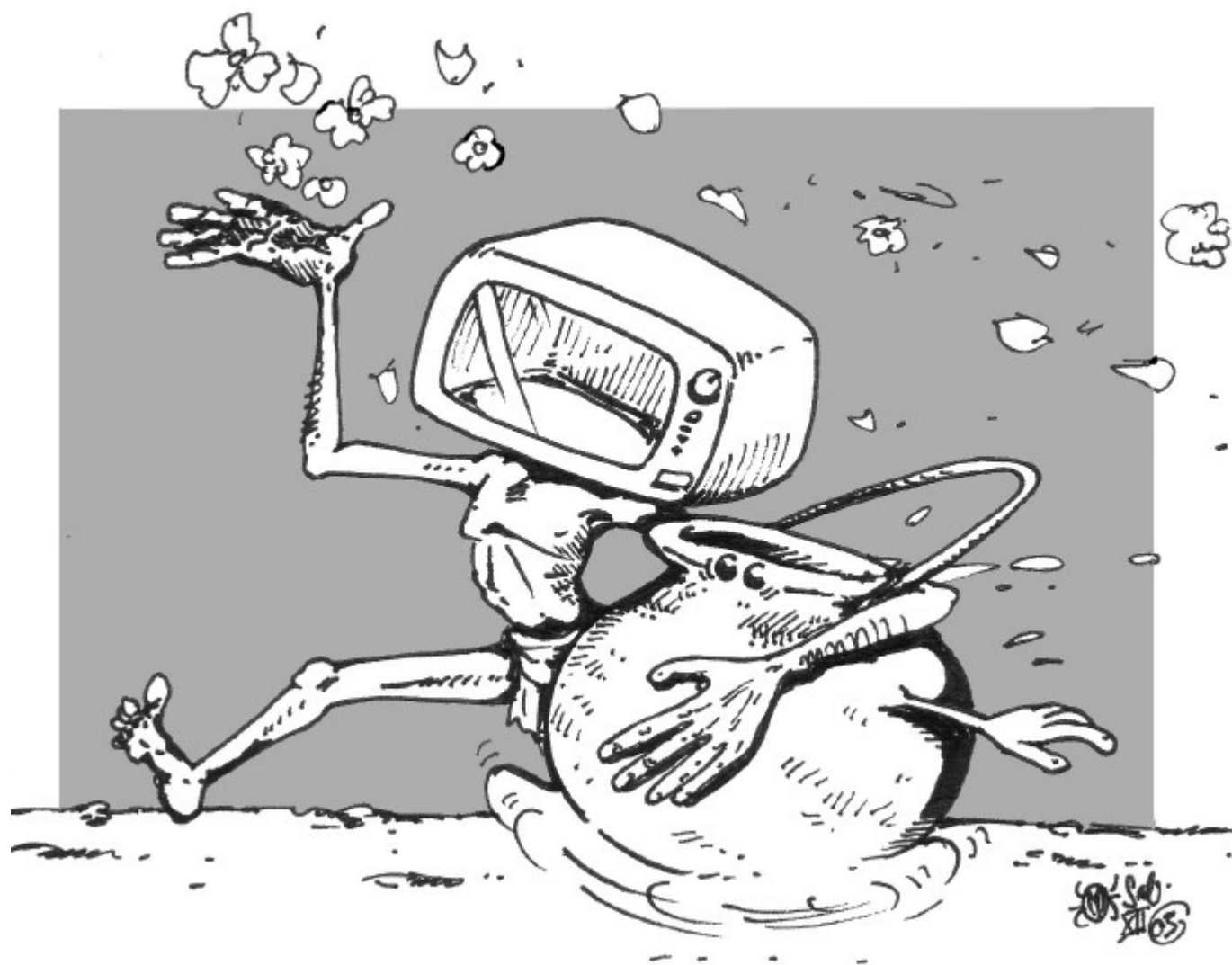
Ce que nous a fait ce type est

vraiment difficile à avaler, pensa-t-il.

Si un promeneur était passé par là à ce moment, il aurait été extrêmement surpris d'entendre des coups sourds et des hurlements provenir de cette maison fermée et probablement déserte. Il aurait certainement été encore plus étonné de voir soudain les murs trembler, devenir flous, se gonfler légèrement et puis se contracter tout aussi imperceptiblement. Cet étrange manège fut suivi d'un horrible borborisme et d'un bruit épouvantable de déglutition.

Puis, tout redevint normal, une maison calme et solitaire dans un environnement superbe.

G MARMITE ET MICRO-ONDE, 3 ANS D'AMOUR – SEBASTIEN GOLLUT G



A 29 ans, le Michaël Fontayne a tout vécu, ou presque. D'abord bébé gazouillant, il devient enfant sage et studieux avant de basculer vers une adolescence complexée et studieuse. Il vire ensuite étudiant en psychologie, puis appelé du contingent par pur éclectisme, avant de finir hotliner, chômeur, intérimaire. Si avec une vie aussi remplie il ne devient pas un grand écrivain (nous lui devons déjà une autre fable, Le Corbeau et le renard – la revanche, publiée dans M&M n°8), c'est à désespérer de la condition humaine. Le renard à ressort est d'Audrey Isbled.

t

LE RENARD ET LE FROMAGE – MICHAËL FONTAYNE

t

Le renard gambadait, le cœur léger et fier,
Vers la tranquillité de sa douce tanière.
Il tenait un plaisant fromage entre ses dents,
Gain de sa ruse dans un épisode précédent.
Soudain voici qu'une voix sourd du tome :
« Surtout ne me mangez pas, votre grâce,
Je suis hors de raison chargé en matières grasses. »
Lâchant l'aliment, le renard s'étonne :
« Quelle est cette aventure folle,
Monsieur du fromage est doué de parole ?
Et voici qu'il me fait un signe
Pour quelques conseils sur ma ligne ! »
« De votre poids, dit le laitage,
Vous pouvez disposez à votre guise.
Mais je tiens à la vie et vous seriez très sage
D'oublier que c'est moi qui votre faim aiguise.
Je ne savais d'ailleurs que votre race
Devisait et appréciait le fromage.
Il serait vraiment triste et foncièrement dommage,
Qu'entre vos dents fines aujourd'hui je trépasse.
Nous sommes deux créatures d'émois et de pensées,

Nous dialoguons déjà nous pourrions êtres amis.
Taisons notre nature, soyons êtres sensés !
Commençons par nous fendre d'un léger compromis :
Laissez moi donc rejoindre ma petite famille
Et je vous offrirai l'une de mes chères filles. »
Le renard, remué, versa quelques larmes
Après ce bouleversant plaidoyer.
S'avouant vaincu il déposa les armes,
Et rentra bredouille dans son creux foyer.
Au beau milieu de la clairière
Trônait un fromage, objet de bombance
D'un asticot loquace et aidé par la chance,
Prisant duplicité et abondante chère.
A l'inverse du renard crédule et trop sensible
Qui ne put assouvir sa légitime faim,
Je vous adjure sans rire, comme mot de la fin,
De tout ce qu'on vous dit douter tant que possible.
Le monde n'est qu'artifice et mystification,
Et vous auriez bon sens, comme preuve de volition,
D'avoir l'œil du critique n'accordant pas caution
A cette fable cynique et à sa conclusion.



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. Son premier texte, La Sauce du Début du monde, a été publié dans M&M n°8.

V

SUSSUC PENELOPE ? – VIOLAINE MEZIERE

V

On me le répète tous les matins, au cas où ça ne me serait pas encore entré dans le crâne :

« T'avais qu'à pas empoisonner ton mari à la Procaï ne ! T'en serais pas là Pénélope ! »

Ah, mea culpa ! Oui, bien sur que oui ! J'ai buté mon tendre-et-cher à la Procaï ne, et si c'était à refaire, je le referais certainement. De grand amour il était devenu boulet, siamais sangsue, il fallait qu'il vire !

Là n'est pas le problème. Le problème c'est de m'être fait piquée et d'avoir écopé de ce châtement disproportionné. Condamnée à vie, ou à ce qu'il me reste de ce pathétique semblant d'existence, aux carrières de sucre.

Vous savez, cette soit disante merveille de la nature qu'on a découverte il y a dix ans dans les montagnes du Kurdistan. Du sucre à fleur de sol, une étendue plus blanche que blanche, aveuglante, qui miroite sous le soleil comme un sourire-dentifrice pour pub télé.

Pour qui ça enchanterait, il paraît qu'on peut lécher le sol, et s'inventer la pomme d'amour sous le goût de sucre candi. C'est d'ailleurs ce que font les chiens sauvages, la nuit, me berçant de leurs groulements et du raclement de leurs mâchoires rognant les parois de la carrière.

Moi aussi je le mange, le sucre, je le bois et je le respire, car tout ici en est infecté. Ma peau est sucrée, ma

sueur est sucrée, ma douche l'est et mon lit aussi. J'en rêve la nuit, jusqu'à l'écoeurement, jusqu'à l'épuisement. Et je sais bien, au fur et à mesure que je creuse ces putains de carrières sans fond, sans fin, qu'en dessous des matons invisibles et pervers, aussi diligents que des fourmis, remplacent le sucre que je viens d'extraire avec celui que j'ai biné la veille. Une farce tragique, une métaphore de la tapisserie infinie de mon éponyme.

Ça fait partie de leur sadique sens de l'humour. Vous êtes punis par l'ironie de ce sort qu'ils savent si bien caricaturer. Si vous avez une phobie des serpents, ils vous feront masseur de boas, si vous êtes épileptique, ils vous forceront à vérifier le fonctionnement de stroboscopes toute la journée, et à dormir dessous la nuit ; et si vous avez la malchance de vous appeler Gargantua, ils vous initieront aux plaisirs de la boulimie.

Moi, dès le crépuscule, je colle mes pieds nus à la poisse du sucre diluée de brouillard matinal, qui, sous le soleil, deviendra brûlante et dure. Les cristaux coupants comme des éclats de verre s'échardent dans la plante de mes pieds et se fauillent sous les ongles de mes orteils. Les aisselles gluées de mélasse, les mains collantes du sucre et de sueur, je fore au marteau piqueur.

Ma machine vrille, ripe, crisse et

ronfle, et la poussière de sucre vole autour de moi comme une tempête de sable en plein désert. Ça m'écorche le corps, ça m'érode le visage, ça colmate de croûtes mielleuses les plaies que ça vient de créer. Ça me griffe l'œil, ça s'accroche à mes cils comme des gouttes de rosée sur une toile d'araignée, ça s'immisce sous mes paupières et ça me ponce la rétine même quand je dors. Ça me rentre dans le nez, les oreilles, la bouche et ça crisse sous mes dents comme un essaim de craie sur un tableau noir. Mes dents ! Mes dents, j'en ai plus. Il m'en reste quatre. Des chicots cariés et pourris qui brinquebalent. Mon sourire, jadis aussi blanc et dur que les murs de la carrière, n'est plus un rictus de tourment.

Ta faute, Pénélope, qu'on me répète tous les matins, ta faute, qu'on me bourre le crâne, t'avais qu'à pas tuer, t'en serais pas là ! J'en pleure tous les jours, des larmes gluantes et sucrées que je sèche du bout de mes doigts au goût de caramel. Ma faute je me dis, en cassant mon sucre, et en prétendant que c'est du sel, des cailloux, de l'aspartam, n'importe quoi d'autre... Ma faute. J'avais qu'à pas tuer, j'avais qu'à pas me faire coincer. J'avais qu'à pas avoir été et dentiste et diabétique.

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 (si vous n'avez pas d'adresse Internet, 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, 9-11 rue des lavandières St Opportune, 75001 PARIS. Ou directement par e-mail, à philippe.heurtel@wanadoo.fr.