



# MARMITE & MICRO-ONDE

L'homme est naturellement bon (J.J. Rousseau)  
Assaisonné il n'est pas mauvais non plus (M&M) N°11



## SPECIALITES DU CHEF



Le Guide de la pizza n°4 (Karim Berrouka)	1
Confits d'oie (Jérôme Paul)	2
Le Théâtre de Barbe Bleue (Lucie Chenue)	3
Magie (Nico Bally, Olivier Gechter)	6
Le Satyre puant (Pierre Cardol)	8
Pain chocolat (Sandrine Bettinelli)	8
Les camemberts de l'imaginaire	8
Chapeau ! (Didier Trumeau)	9
Poisson goulou (Sébastien Gollut)	12

Colorants et conservateurs : Sébastien Gollut, Philippe Heurtel, Audrey Isbled, Treizième Tante.

ISSN 1766-8816

(Hé oui, M&M est désormais disponible à la Bibliothèque Nationale de France et possède son numéro d'ISSN, comme les grands. C'est fou le nombre d'administrations qui s'intéressent à nous, cette année : BNF, Education Nationale, Ministère de l'Intérieur...)



## BIENVENUE AU FESTIN



Oui, c'est à un véritable festin que vous convie une fois de plus *Marmite & Micro-onde*.

En entrée, du confit d'oie, sous la forme de douze recettes inattendues concoctées par Jérôme Paul. Gardez une grosse place pour la suite, car le Guide intergalactique de la pizza de Karim Berrouka est de retour pour son quatrième (et dernier) opus. Si ce plat est un peu trop lourd pour votre estomac (après douze parts de confit d'oie, on peut comprendre), laissez-vous tenter par le poisson goulou de Sébastien Gollut. Accompagné d'une fricassée de champignons, c'est un régal ; petit conseil du Chef Pierre Cardol, évitez le satyre puant, et suivez les instructions de Didier Trumeau : sa science mycologique est sans limite.

Une part de camembert – c'est Cyrano en personne qui régale – et vous pourrez passer au dessert : un Père Noël en chocolat, concocté par Lucie Chenu. Après tout cela, vous patienterez jusqu'au quatre heures ? Un goûter constitué du pain-chocolat de Sandrine Bettinelli. Les mets les plus simples sont parfois les meilleurs.

Magique, tout cela, n'est-ce pas ? Non ? Mais si ! Lisez l'article érudit des professeurs Bally et Gechter, et vous serez convaincu. Magique, je vous dis, avec un M, comme M&M.

Philippe Heurtel, Août 2004



## GUIDE INTERGALACTIQUE DE LA PIZZA – N°4 – KARIM BERROUKA



Des nombreuses planètes nommées Almoha, en l'honneur d'un grand explorateur métaphorique des siècles pré-expansion spatiale, celle qui retiendra le plus notre attention, culinairement il s'entend, est la troisième planète en orbite autour d'Alcyone. Son climat étrange n'en fait pas une destination de rêve. Si ce n'est pour les fans de planche à voile et de deltaplane, deux sports désuets remis à la mode récemment par la Guilde Des Nostalgiques Des Loisirs Qui Fati-

guent Sans Apporter La Moindre Compensation Financière (GDNDL-QFSALMCFT™©®).

Il est d'ailleurs fortement déconseillé de s'y rendre sans un harnachement de plomb d'au moins trois cents kilos. Le danger y est constant, et l'on ne compte plus les cas de touristes happés par les tourbillons permanents, pris à partie, enrôlés ou kidnappés par les hordes de fanatiques divers. Bref, la visite d'Almoha ne s'adresse qu'aux poids lourds de l'exploration gastrono-

mique.

Mais ceux qui passeront au travers de tous ces dangers pourront découvrir une des raretés de la galaxie : la windza. Une pizza à la saveur rafraîchissante, au bouquet revivifiant, un ouragan de bonheur, un cyclone de succulence, disent les rares à y avoir goûté.

Pour notre plus grand désarroi, cette pizza ne se conserve pas plus d'une minute. Elle doit être consommée dans l'instant, ce qui en interdit toute exportation.

Né en 1967, Jérôme Paul vit aux Pays-bas. Depuis 1997, il a publié plusieurs textes dans de nombreuses revues : Albatroz, Archipel, Encre noire, Hésitations d'une mouche, Mauvaise graine, Microbe, Salmigondis, Scribanne, Le Spantole, Traversées, Verso... En 1999, il a publié sur le site Internet d'Ecrits...vains une pièce de théâtre.

e

## CONFITS D'OIE – JEROME PAUL

e

- 1 -

Ce président-là, je l'ai convaincu de ne pas déclarer une guerre grâce à un pot de confit d'oie. Et cet autre chef d'état, je l'ai décidé de la même façon à faire une guerre. J'ai des intérêts ici et là. C'est pourquoi il faut savoir corrompre les puissants.

- 2 -

Nous étions enfin parvenus dans la chambre forte après avoir déjoué les alarmes les plus ingénieuses. Une dernière manipulation, et le petit coffre contenant le fameux confit d'oie serait ouvert. C'était sans compter la douzaine d'oies jusque-là dissimulées dans l'ombre qui surgirent, pincèrent, cacardèrent. Nous étions perdus.

- 3 -

A l'aéroport, le trafic de confit d'oie est de plus en plus difficile. Les pots d'un litre passés dans les valises, c'est de la préhistoire. Les boulettes plastifiées en transit intestinal, c'était hier. Aujourd'hui, il nous faut inventer de nouvelles ruses : implants mammaires pour les femmes, implants testiculaires pour les hommes, et pour donner une chance aux plus malheureux, il y a l'implant cérébral. Que ne ferait-on pas pour du confit d'oie !

- 4 -

Cette course-poursuite est incroyable ! J'ai derrière moi trois véhicules de police, sirènes hurlantes, une voiture super sport des services secrets, phares aveuglants allumés, et quatre motos de la mafia, équipées de mitraillettes et d'un bazooka. Ils veulent tous connaître l'énigme de mon moteur. Nous traversons à vive allure des rues piétonnes. Ils ne me rattraperont jamais. Nous zigzaguons à contre-sens sur l'autoroute. Ils espèrent m'attraper pour enfin découvrir le secret de mon carburateur fonctionnant au confit d'oie. Ils peuvent toujours courir !

- 5 -

Le bourreau était de ceux qui travaillent au couteau pour le plaisir du sang sur les mains. Encore un qui rejetait la modernité et ses tueries perfectionnées. La jeune victime s'inquiétait. Si son héros ne se dépêchait pas, elle serait exécutée. Elle avait promis d'être sa femme s'il arrivait à temps. Il avait préféré un pot de confit d'oie. Elle commençait maintenant à douter de l'efficacité d'un tel sauveur.

- 6 -

L'espionnage n'est pas un jeu d'enfant, et cette mission nécessitait un partenaire de confiance. A nous deux, nous avons pu échapper à la surveillance. Nous pensions être tirés d'affaire quand un dernier adversaire nous barra le chemin de sa mitraillette. Deux contre un, c'était faisable. Je tournai les yeux vers mon compagnon pour engager la parade, mais celui-ci, souriant, me visait de son pistolet. J'étais trahi et dus céder le pot de confit d'oie, l'objet de cette désastreuse expédition.

- 7 -

« Confie-toi, mon fils » me dit pour la énième fois l'homme d'église. Jusque-là, j'avais su résister aux nombreux pots en grès qu'il me cassait sur la tête, mais maintenant je me demandais si je saurais encore me taire devant la menace d'avaler un confit d'oie de la plus mauvaise qualité.

- 8 -

Pour échapper aux preneurs d'otages, mais aussi dans le but de les éliminer tous par surprise et sans bruit, je m'étais caché dans l'immense réseau d'aération de l'immeuble. J'y avais tendu un piège. Attirés par le fumet d'un excellent confit d'oie, ils pénétraient un par un dans les conduites et là, au détour d'un coude, je leur donnais le coup de couteau nécessaire.

- 9 -

Il fallait prendre toutes les précautions et cependant faire vite. Nous avions à peine dix minutes pour trouver et désamorcer la bombe. L'embêtant pour eux, c'est qu'ils ne savaient pas de quel type de bombe il s'agissait. Ils craignaient un truc atomique. Moi, ça ne m'intimidait pas. Pourtant, quand je vis l'objet, je connus pour la première fois la peur : une machine infernale branchée sur un pot de confit d'oie. Nous étions foutus !

- 10 -

L'air confiné de la station orbitale se renouvelait un peu, mais le filtre anti-bactérien ne fonctionnait plus. La Terre se creusait la tête pour nous sauver avec les moyens du bord. Sous peu, nous serions mortellement contaminés. Je me souvins alors du pot de confit d'oie apporté en cachette. A peine le couvercle ôté, les bactéries se ruèrent dans le pot. Le confit bouillonnait de leur activité gloutonne. On jeta le tout par nos toilettes spatiales. Nous étions sauvés. Momentanément !

- 11 -

Nous tombions en chute libre, accroché l'un à l'autre. Il avait au dos le seul parachute, mais moi j'avais le pot de confit d'oie. Tout en lui donnant des coups, je tâchais de lui arracher le parachute. Pas facile, car tout en se défendant, il en voulait à mon confit d'oie.

- 12 -

On m'a attrapé aux abords du laboratoire dans ma tenue de plongée. Ils m'ont réduit à la taille d'un centimètre, équipement compris. Puis ils m'ont enfermé dans ce qu'ils avaient sous la main, un pot de confit d'oie. Sont-ils bêtes ! C'est justement pour leur confit d'oie que j'ai tout risqué. Après analyse de la graisse et des fibres, il s'agira de sortir du pot, puis du laboratoire, et de retrouver ma taille normale.

*Lucie Chenu aime les histoires depuis qu'elle est en âge d'écouter, puis de lire. Elle est tombée dans les littératures de l'Imaginaire avant de savoir que ça s'appelait comme ça. Ses nouvelles ont été publiées ou sont à paraître dans Dragons & Microchips, L'Esprit des Bardes, Est-ce F, Faeries, Horrifique, Luna Fatalis... Le texte qui suit a été publié en juin 2003 sur Onire.com, dans l'anthologie de Martine Loncan Un chocolat nommé désir. L'illustration est de Sébastien gollut.*

## 7

## LE THEATRE DE BARBE BLEUE – LUCIE CHENU

## 7

*Kevin :*

Je me suis réveillé, et pendant un instant je me suis demandé pourquoi. Alors j'ai écouté et j'ai entendu : Mumu sanglotait dans son lit. Mumu, c'est ma petite sœur, elle a cinq ans. Moi, je suis grand. J'ai douze ans et je suis en cinquième. Mumu, elle, elle va encore à la maternelle. Mais l'année prochaine elle rentre en CP. Maman dit que ce ne sera pas facile, qu'elle aura du mal à s'habituer au travail et aux règlements parce qu'elle est tout le temps dans la lune, contrairement à moi qui suis réfléchi et obéissant. Mais plus maman dit ça, plus Mumu a peur de rentrer à la grande école.

Je me suis levé sans bruit et je suis allé jusqu'à son lit. Je lui ai demandé pourquoi elle pleurait et elle m'a répondu, en hoquant : « Parce que le Père Noël va venir me chercher ! ». Je l'ai prise dans mes bras pour la consoler. J'ai beau lui dire que le Père Noël n'existe pas, que ce sont des bonhommes déguisés qu'elle a vus devant les magasins et qu'elle ne doit pas avoir peur, elle ne me croit pas. Au bout d'un moment, elle s'est rendormie en suçant son pouce, mais moi, je n'avais plus sommeil. Je suis descendu à la cuisine, voir s'il n'y avait pas quelque chose à grignoter. Maman dit que je suis un ogre car je dévore toutes les provisions au fur et à mesure qu'elle les range dans son frigo.

La porte de la cuisine était entrouverte et la lumière de la lune filtrait en dessous. Je l'ai poussée doucement. Deux assiettes sales et les couverts trempaient dans l'évier, depuis que je les y avais mis. Ça voulait dire que papa et maman n'étaient pas encore rentrés du théâtre. Ils travaillent au Théâtre de Barbe Bleue, maman s'occupe des costumes et papa des décors. Ils rentrent parfois tard du travail, mais le théâtre est à cent mètres à peine, et j'ai le numéro du portable de maman, en cas de besoin. Pas celui de papa, parce que ça l'embê-

terait pendant la représentation, mais à ce moment-là, maman est dans les loges ou dans la Remise, donc ça ne la gêne pas.

La Remise est un endroit extraordinaire. C'est là qu'on entrepose les costumes de toutes les pièces qui ont été jouées depuis 1870. Il paraît que c'était une année spéciale, pendant laquelle il s'est passé des choses très importantes pour le pays tout entier, mais chez nous, je veux dire, dans notre famille, c'est une date très importante parce que c'est celle de la fondation du Théâtre. Dans ma famille, tout le monde de père en fils et de mère en fille, travaille au théâtre. Les parents de maman étaient acteurs, tous les deux, et ceux de papa s'occupaient des décors et des costumes, comme papa et maman. D'ailleurs, papa plaisante souvent là-dessus en disant que maman n'est pas tombée amoureuse de lui mais qu'elle a choisi sa belle-mère pour apprendre le métier. Ensuite seulement, elle a regardé le fils. Quand papa plaisante comme ça, maman le regarde tendrement en souriant, et lui rit très fort. À ces moments-là, je me sens heureux.

J'étais en train de rêver à ce que je ferai au Théâtre quand je serai grand, en grignotant un morceau de chocolat que j'avais trouvé dans le frigo, quand j'ai entendu la porte d'entrée s'ouvrir. Il était une heure du matin, papa et maman rentraient enfin !

Ils n'étaient pas seuls. J'entendais de nombreuses voix dans l'escalier. Il arrivait de temps en temps que les membres de la troupe viennent prendre un verre à la maison après le spectacle. Dans l'ensemble, je les aimais bien, la plupart faisait partie de ma famille, mais ce soir-là je n'avais pas envie de les voir alors j'ai filé jusqu'à ma chambre avec ma tablette de chocolat.

Je venais juste de finir le dernier carré quand maman s'est glissée dans ma chambre. J'ai fait semblant de dormir, mais je pense qu'elle n'était pas dupe. Entre mes paupières, j'ai pu la voir sourire d'un air attendri en voyant le chocolat dont

je m'étais barbouillé. Elle m'a embrassé, puis elle est allée voir Mumu dans sa chambre.

\*

*Muriel :*

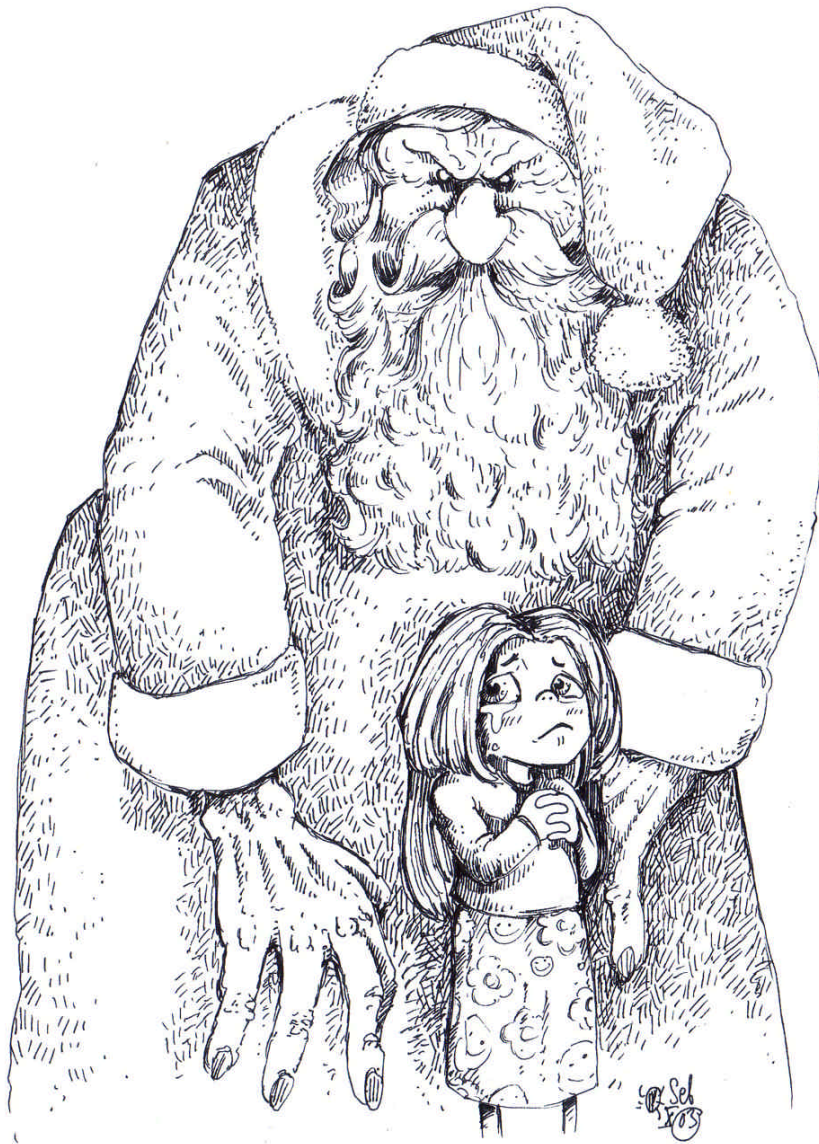
Maman est venue me voir, cette nuit, quand elle est rentrée. Elle sentait l'odeur du Théâtre ; c'est le produit qui sert à empêcher les mites de manger les costumes. Je lui ai dit que j'avais encore rêvé des méchants Pères Noël qui veulent m'attraper, mais elle m'a dit que les cauchemars ne se réalisent jamais et que je ne devais pas avoir peur. Elle m'a demandé ce que je voulais comme cadeau et je lui ai dit « un bazooka pour tuer les méchants », alors elle a ri et m'a dit de faire de beaux rêves.

\*

*Kevin :*

Le lendemain, quand je me suis levé, mes parents dormaient encore. Je suis assez grand pour m'occuper du petit déjeuner et de Mumu, maintenant. Nous nous sommes habillés sans bruit, comme d'habitude, nous avons mangé nos céréales chocolatées, puis nous sommes partis à l'école. Mumu était gaie et ne semblait pas se souvenir de son cauchemar de la veille. Je l'ai laissée devant la maternelle et j'ai continué jusqu'au collège. Il ne restait que quelques jours avant les vacances de Noël, et les copains ne parlaient que de ça, de ce qu'ils voulaient comme cadeaux, de la famille qui allait venir ou du ski pour les veinards qui pouvaient partir. Nous, avec le Théâtre, on ne peut jamais partir : les vacances, c'est la période de l'année où les gens sortent le plus. Donc nous, il était prévu que nous allions au Centre de Loisirs. La veille de Noël, nous irions au Théâtre et après la représentation, nous réveillonnions avec la troupe. Les copains avaient l'air de trouver ça fabuleux, alors j'en rajoutais une couche, mais en vrai, ça n'avait rien d'extraordinaire pour moi. Tous les Noël, tous les Jours de l'An, toutes les fêtes se passaient de la même





manière depuis que je suis assez grand pour m'en souvenir. J'aurais donné n'importe quoi pour que quelque chose de différent se passe, pour une fois, mais le programme était écrit d'avance : spectacle, rangement des costumes, puis on mettrait des tréteaux sur la scène et on mangerait tous ensemble. Ensuite, un membre de la troupe s'écarterait discrètement et le Père Noël ferait son apparition pour distribuer des chocolats à tous les enfants.

La semaine s'écoula tranquillement sans que Mumu ne refasse de cauchemar, mais elle ramena un mot de la maîtresse qui voulait voir papa et maman pour leur parler de « ses problèmes de comportement ». Il faut dire que tous ses dessins depuis un mois représentaient des bonhommes effrayants avec de longues barbes, qui semblaient vouloir attraper quelque chose avec leurs doigts crochus.

Quand le soir de Noël arriva enfin, nous étions surexcités. Mumu croyait encore au Père Noël, mais elle avait fini par accepter l'idée que les bonhommes qui lui faisaient peur n'étaient pas des Pères Noël. Elle était encore assez petite pour ne pas se souvenir du réveillon précédent – d'ailleurs, elle s'était endormie avant la fin du repas. Elle était donc ravie d'assister au spectacle, et j'avais fini par me réjouir, moi aussi, à l'idée du repas sur la scène.

Le Théâtre de Barbe Bleue est spécialisé dans la mise en scène de contes de fées, et on vient voir ses spectacles de tout le pays. Toutes les critiques vantent la magie de la mise en scène, le merveilleux des décors, la féerie des costumes. La troupe a souvent eu des offres mirifiques pour partir en tournée, ou au moins pour venir faire une représentation ou deux à Paris, mais elle a toujours refusé à l'unanimité.

Papa et maman disent que c'est mieux pour nous, les enfants, plutôt que d'être toujours sur les routes, mais je crois qu'ils ont peur que la magie du spectacle s'évapore s'ils s'éloignent du Théâtre. Parce que si ce n'était que pour ne pas voyager, pourquoi refuseraient-ils en plus de se laisser filmer ?

Ce soir-là, la pièce était plus ou moins inspirée de *Hansel et Gretel*, le conte où deux enfants se font emprisonner par une ogresse pour avoir voulu manger sa maison de pain d'épices. La version du Théâtre racontait dans le détail comment une vieille femme aveugle prépare un piège pour attraper des enfants, afin de les utiliser comme ingrédients d'une potion qui lui redonnerait la jeunesse et la vue. La maison n'était pas en pain d'épices mais en chocolat, et d'ailleurs ce n'était pas une maison mais une sorte de Père Noël en chocolat. Quand les enfants en mangeaient un petit bout, ils se transformaient en agneaux ou en petits cochons, et c'est comme ça que la vieille sorcière les attrapait. À la fin, le Petit Peuple vient en aide aux enfants parce qu'ils ont su chanter un Canticum d'autrefois, de l'époque où les humains et les Fées vivaient sur la même terre. Mumu et moi, nous avons déjà vu la pièce deux mois auparavant, le jour d'Halloween. En y repensant, je me demandais si ce n'était pas à cause de ce Bonhomme de Chocolat que Mumu faisait des cauchemars et des dessins bizarres !

\*

*Muriel :*

Ce soir, c'est la Veille de Noël et ce soir, je saurai pour de vrai si le Père Noël existe ou non. Kevin a passé la semaine à me dire qu'il n'existait pas, mais ma meilleure amie l'a vu l'an dernier. Et puis, il doit nous donner des chocolats. Rien que d'y penser, ça me donne envie. J'espère qu'il y aura du chocolat blanc, c'est mon préféré, le plus sucré. Kevin, lui, il aime mieux le chocolat noir, bien amer et qui met longtemps à fondre dans la bouche. Et puis maintenant, on trouve aussi du chocolat rose. C'est avec ça qu'ils ont fabriqué le costume du Père Noël, papa et maman. Miam ! Je voudrais bien y goûter !

\*

*Kevin :*

Avant la représentation, maman

est toujours très énervée parce qu'elle a beaucoup de travail à la dernière minute. Elle aide les acteurs à enfiler leurs costumes, elle répare les accrocs. On dirait qu'elle coud les costumes sur eux. Elle fait des allées et venues entre les loges et la Remise en portant de mystérieux paquets et il ne faut pas qu'on traîne dans ses pattes, ni surtout qu'on approche de la Remise.

« En aucun cas vous ne devez entrer dans cette pièce ! » nous répète-t-on chaque fois que nous venons au Théâtre. Mais ce soir-là, notre désir de pénétrer enfin dans cet endroit secret a été plus fort que jamais parce que, pendant la deuxième partie de la pièce, l'énorme Bonhomme en Chocolat y était entreposé. À chaque représentation, les acteurs qui jouent le rôle des enfants en grignotent un petit bout et ça ne se voit pas, alors, pourquoi pas nous ? En plus, c'est sûrement celui-là qu'ils vont nous donner tout à l'heure, après le réveillon, parce que ce soir, c'est la dernière représentation de la pièce. Alors, qu'est ce que ça change si on en prend un peu maintenant ? Et Mumu voulait goûter le chocolat blanc de la barbe, et le chocolat rougeâtre du costume... Et puis, nous avions faim ! L'heure à laquelle nous mangeons d'habitude était passée depuis longtemps. Donc, ce soir-là, nous avons attendu que maman soit comme à son habitude captivée par ce qu'il se passait sur la scène et nous avons pris les clefs.

Nous nous sommes faufilés discrètement dans les couloirs et, arrivés devant la porte de la Remise, nous avons hésité une dernière fois. J'entendais la chanson du Cantique, c'était le moment ou jamais. Tous les acteurs sur scène ou prêts à faire leur entrée, papa dans les cintres et maman dans les coulisses, à fredonner avec la troupe, comme si leurs voix devaient ajouter à la magie du spectacle. Alors nous nous sommes décidés. J'ai ouvert la porte et nous sommes entrés.

Il faisait noir comme dans un four, là-dedans. À tâtons j'ai cherché la lumière, mais je n'ai pas trouvé d'interrupteur. J'ai avancé en laissant traîner mes pieds sur le sol, les mains devant moi de peur de me cogner. Mumu s'accrochait à ma chemise pour ne pas trébucher. Tout à coup, j'ai touché quelque

chose. On aurait dit de longs cheveux et mes mains se sont prises dedans. Quelqu'un a crié de douleur, et ce n'était pas Mumu, car quand j'ai dit « Chut ! » elle m'a répondu « Mais j'ai rien dit, moi ! ». Nous sommes restés un moment sans bouger, le cœur battant. J'ai entendu un gémissement, puis quelques rires ; je commençais à avoir la frousse, à me dire que nous allions nous faire vraiment disputer, et Mumu se pressait contre moi comme si un danger nous menaçait. J'ai voulu faire demi-tour mais je me suis heurté à un mur. Je ne savais plus du tout où j'étais par rapport à la porte et j'ai laissé Mumu nous guider. Soudain, la lumière m'a ébloui et j'ai reçu un coup sur la tête.

\*

*Muriel :*

J'ai peur. Nous sommes attachés, Kevin et moi, depuis que le Père Noël nous a attrapés. Kevin ne s'est pas encore réveillé depuis qu'il a été assommé. Le Père Noël marche de long en large en nous parlant, mais je ne comprends rien, je crois qu'il parle tout seul. Il est vieux, très vieux, et se frotte les mains et se passe la langue sur les lèvres en nous regardant méchamment. J'ai envie de faire pipi et je veux ma maman. Le Père Noël, il pue. Il sent le chocolat moisi. Beurk !

\*

*Kevin :*

Aïe ! J'ai mal à la tête. J'ouvre les yeux et je vois le Bonhomme en Chocolat qui parle et qui bouge. J'ai dû prendre un sacré coup sur la tête pour voir bouger un truc en chocolat ! Pourtant, je ne me trompe pas ! Il coupe un morceau de sa longue barbe et le donne à manger à Mumu. Je veux lui crier « non ! Ne mange pas ça ! » mais je n'y arrive pas. Aucune voix ne sort de ma bouche. Mumu détourne la tête en pleurant, mais je sais qu'elle a très faim. Elle était tellement excitée tout à l'heure qu'elle n'a pas goûté, et il est très tard, l'heure du dîner est passée depuis longtemps. Je sais qu'elle ne tiendra pas longtemps, même si elle connaît l'histoire. Qui est ce vieux bonhomme et pourquoi remplace-t-il la sorcière de l'histoire, je ne le sais pas. Mais je sais que si nous mangeons de ce chocolat, nous allons nous transformer et qu'il nous dévorera pour redevenir

jeune.

Heureusement, je me souviens du Cantique. Je commence à fredonner, tout doucement. Les paroles me reviennent peu à peu. J'entonne le premier couplet. Mais le Bonhomme m'a entendu et s'est retourné vers moi avec un regard furieux. Il s'avance d'un air menaçant, alors je chante de plus en plus fort, et je supplie désespérément le Petit Peuple de venir à notre secours. Mumu a compris ce que je fais et j'entends sa petite voix se joindre à la mienne. Et puis j'entends autre chose, aussi. Comme des couinements de souris, des bruissements d'ailes de papillons. Au loin, les spectateurs font une ovation ; le spectacle a été magique, comme toujours. Mais ici, la magie menace de nous engloutir, ma sœur et moi, car le Bonhomme en Chocolat se transforme. Ses bras s'allongent, son costume sanguinolent et sa longue barbe d'un gris bleuté se mettent à scintiller. Mumu se met à pleurer, alors je chante de plus en plus fort pour l'encourager. Les souris et les papillons se rapprochent, mais lentement, si lentement !

Soudain, je sens tomber la cordelette qui me liait les poignets. Vite, je dénoue celle qui m'attache les chevilles et délivre ma sœur. Je ne comprends pas pourquoi le Bonhomme ne fait rien pour m'en empêcher, mais il est immobile maintenant. Je regarde autour de moi : c'est la première fois que je vois la Remise. C'est une pièce immense, pleine de créatures étranges : ce sont les Lutins et les Fées qui sont venus à notre secours ! Je reporte mon attention sur le Bonhomme et je m'aperçois qu'une larme coule sur sa joue. Il tend vers moi une main suppliante. S'il peut à nouveau bouger, c'est que nous avons arrêté de chanter. En effet, le Petit Peuple s'efface en vacillant. Nous sommes à présent dans un cagibi, presque un placard, rempli de costumes de théâtre et d'accessoires. Un couteau est posé sur une étagère à côté de moi, je m'en saisis. J'entends des voix dans le couloir : ce sont mes parents qui nous cherchent. Mais ils passent devant la Remise sans y entrer, il ne leur vient pas à l'esprit que nous avons pu leur désobéir ! Le Bonhomme de Chocolat se tient entre nous et la porte, alors je brandis le couteau et le frappe, de toutes mes forces. J'entends des rires qui



résonnent dans le fond du cagibi, et des sanglots aussi. Le costume de Père Noël en chocolat se déchire et la barbe et la perruque tombent. Mais c'est moi que Muriel regarde les yeux écarquillés, car elle assiste à ma transformation. Mes gestes sont ralentis comme par une espèce de mélasse. Je me fige.

Je n'aurais pas dû tenter de tuer le Bonhomme en Chocolat ! C'est comme si j'en avais mangé un morceau, sauf que là, c'est pas en agneau ou en petit cochon que je suis transformé... Seul mon visage peut encore bouger. Je passe ma langue sur mes lèvres et je sens le goût de chocolat qu'elles ont, maintenant. Mes yeux s'abaissent vers

la silhouette à terre, et je suis à peine surpris de voir la dépouille de vieux bonhomme s'effriter et le corps d'un adolescent en émerger. Il a mon visage, mes traits et jusqu'à la moindre de mes expressions. Il sourit en me regardant et chuchote à mon oreille « A ton tour, maintenant ! ». Puis il entoure les épaules de Mumu d'un air protecteur et sort avec elle de la Remise. Pourquoi ne me reconnaît-elle pas ?

Muriel :

Kevin a changé depuis le soir de Noël, quand nous avons fait la Grosse Bêtise d'aller jouer dans la Remise, quand on a mis plein de

désordre et qu'on a été punis, ce soir-là. Depuis sa bagarre avec le Père Noël, il me fait peur, il n'est plus gentil avec moi comme avant. Et puis, ce n'est pas normal, il ne veut plus manger de chocolat !

\*

Kevin :

Depuis Noël, j'attends que quelqu'un vienne me manger et j'ai peur que ce soit Mumu : elle est si gourmande !

*Voici la troisième apparition d'Olivier Gechter dans nos pages, après La Mousse et Les Chiens de Jean-Pierre (M&M 8 et 9). Olivier 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. On a pu le lire dans le hors série d'Emblème : La Mort, ses œuvres et dans le recueil Chimères (éditions de l'Oxymore). Nico Bally, c'est une autre histoire. Croque-Monsieur d'Or trois années de suite, il plaque tout pour recommencer sa vie, devient écrivain le temps de publier quelques textes (Elegy, Luna Fatalis, La Nef des fous). Rendu agressif par un complexe sexuel inavouable, il décide de tout foutre en l'air et s'associe à Olivier pour effectuer la recherche qui suit. L'illustration est de Sébastien gollut.*

G

## MAGIE – ARTICLE TIRE DE L'ENCYCLOPEDIA UNIVERSALIS 4027

G

RECHERCHES EFFECTUEES PAR NICO BALLY, OLIVIER GECHTER

### Définition

*n.f. du verbe français «manger» signifiant «absorber des substances organiques extérieures dans le but de renforcer son corps».*

La magie désigne l'ensemble des pratiques antiques basées sur la croyance d'un état primordial des aliments. Ces pratiques existaient à l'aube de l'humanité et prirent fin au début de l'ère d'Intégration Industrielle.

### Déroulement des rites magiques

#### Composition du clergé

La magie était pratiquée par les «mages» dont l'élite sacerdotale était identifiée sous le terme de «Cordons Bleus» ou «prêtres Kuisto»; plus rarement «Maîtres Queue», mais cette référence à un appendice caudal reste obscure.

Ces personnages se différenciaient de leurs contemporains à leurs robes blanches et à leurs couvre-chefs, apanages des mages de cette époque. Les chapeaux permettaient de différencier le niveau de pratique des différents magiciens, les apprentis se contentant de toques alors que les grands maîtres portaient une mitre en

forme de champignon, emblème de leur fonction («champignon» signifiant «champion» dans la haute antiquité).

Les Cordons Bleus réunissaient différents ingrédients (herbes, potions, poudres farineuses, animaux morts), les mélangeaient suivant les instructions d'un grimoire et à l'aide d'outils magiques (baguettes, fouets, marmites, etc.) pour former un produit sensé apaiser la faim et provoquer un orgasme stomacal. Les grands maîtres de l'ordre étaient les seuls autorisés à inventer de nouvelles formules magiques, telles que le redoutable «B œufStrogonoff», ou l'inquiétante «Pêche Melba».

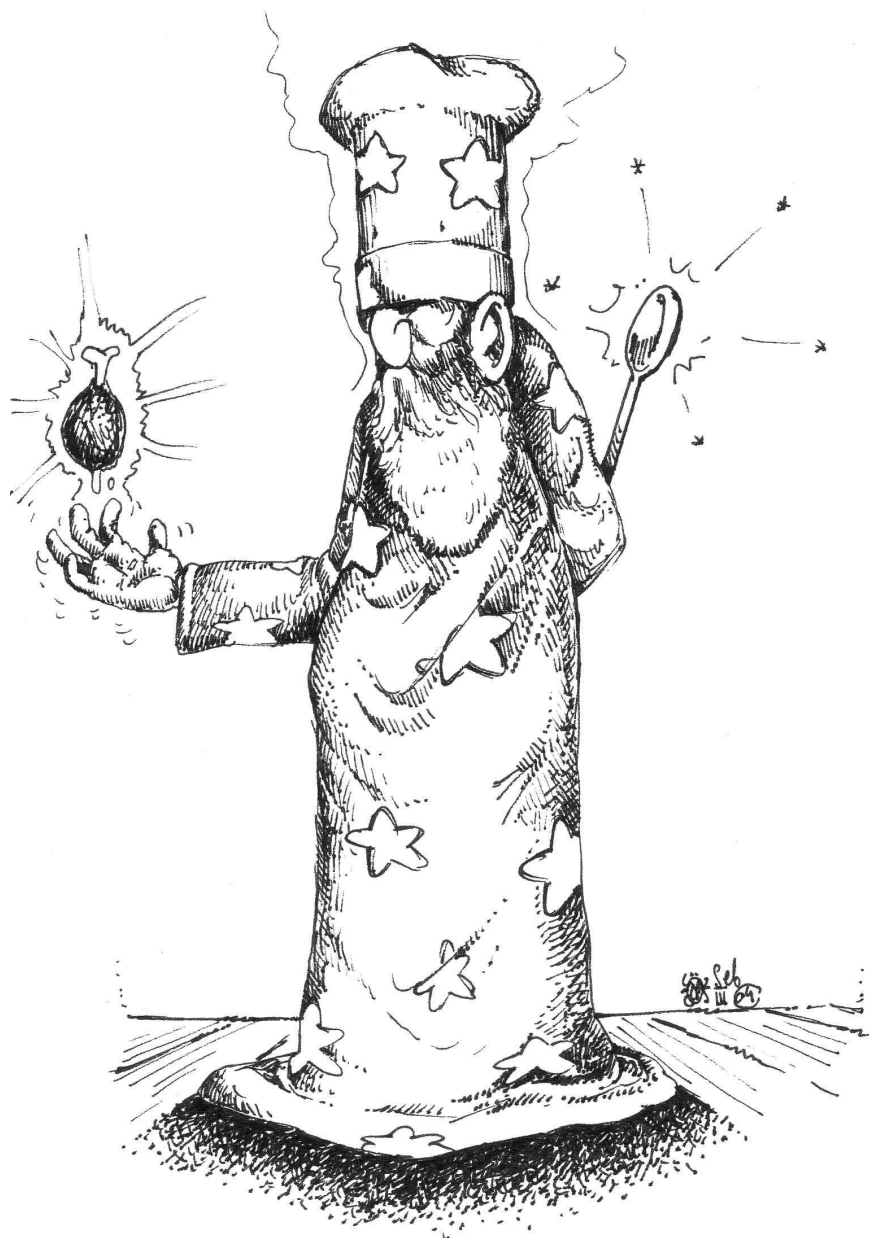
#### Procédés magiques

Pour que la magie soit efficace, il était nécessaire que les victimes entrant dans la composition des potions soient tuées suivant des rites bien précis. Les rituels s'accomplissaient dans des temples équipés pour les sacrifices qui évoquaient les chambres de tortures médiévales (salles mortellement froides, salles étouffantes chauffées par de grands fours, crochets

suspendus, lames de toutes tailles, etc.). Les sacrifices d'animaux se déroulaient lentement suivant un ordre strict. Certains égorgés, dépecés, vidés de leurs entrailles, puis ligotés et rôtis. D'autres jetés vivants dans l'eau bouillante, d'autres émincés, arrosés d'huile d'olive et de cerfeuil haché. Le sang sacrificiel était parfois gardé pour être ingurgité avec la chair, ou réutilisé comme base pour d'autres sorts et potions.

Les sorts (nommés parfois «plats» ou «recettes») devaient, pour révéler toute leur prétendue efficacité, être ingérés par les personnes souhaitant augmenter leur force. Ces personnes, nommées parfois «clients», sont plus connus sous le nom de «mangeurs» ce qui signifie «celui qui reçoit la magie» en ancien français.

Comme pour tout rituel, la mise en scène avait une importance capitale, et certains cadavres étaient présentés selon un code précis. Ainsi, certains ingrédients n'étaient finalement pas absorbés par les mangeurs. Le cas le plus marquant est celui de la «bûche» sensée représenter un tronçon de bois ;



servie lors d'anniversaires chrétiens, elle était sertie de nains et de scies factices qui étaient placés avant que la bûche soit présentée aux mangeurs, et qui étaient paradoxalement retirés aussitôt après.

Pour être considérés comme efficaces, les rites étaient accomplis trois fois par jour (quoique l'on distingue des variations suivant les régions et les cultures). Les spécialistes parlent de «prières gastronomiques» à heures précises et respectant des «saveurs» (sorte de couleur intérieure des aliments). En découle tout un classement de «déjeuners», «petits déjeuners», «dîners», «souters», etc.

### Rites magiques et santé

Si les rites magiques les plus puissants se déroulaient lors des fêtes, ils étaient néanmoins pratiqués quotidiennement par tout un chacun. La magie tenait lieu de religion dans de nombreux endroits et les adorateurs la pratiquaient avec assiduité, certains dévots allant jusqu'à prier entre les prières conventionnelles, ce qui n'était pas toujours sans conséquences sur l'état du corps qui – doit-on le rappeler ? – n'est pas fait pour ça. Car en plus de pratiquer une magie néfaste pour le métabolisme, certains pratiquaient un excès ou un débordement de cette magie !

Avalant jusqu'à la transe, ils quittaient leur corps, sous une forme ectoplasmique qui se répandait sur le sol ou dans des cuvettes de faïence préparées à cet effet. Les livres de médecine de l'époque évoquent même des abandons complets du corps en cas d'orgasme stomacal trop puissant. Pour en savoir plus sur ce sujet, il conviendra de s'approcher des concepts de graisse, épice et alcool. (voir ces mots).

Nul ne semblant conscient des risques occasionnés par ces pratiques, même les entreprises incitaient leurs esclaves à ingurgiter de telles proportions de nourriture magique, afin de se charger d'énergie mystique. «Avaler» était synonyme de «Renforcer», et l'on gagnait en puissance en s'empiffrant de produits acidulés ou salés. C'est ainsi que le travail était interrompu par la grande prière de midi (la plus sacrée de toute) et d'une ou plusieurs pauses plus courtes où les employés pratiquaient leur dévotion en ingurgitant de l'eau additionnée de diverses substances nommées «café», «chocolat» ou «sucre».

Ces rites magiques firent des victimes innombrables. Certaines légendes à propos de fruits (voir ce mot) produisant un orgasme stomacal durant l'ingestion furent la cause de nombreux décès par faiblesse intestinale. De même, une consommation d'ovules de poulet ou de produits dérivés des laits de mamifères pouvaient provoquer des symptômes et des décès similaires.

Cet ensemble de croyances survécut jusqu'à la fin du 21<sup>ème</sup> siècle, époque où la nourriture était encore très largement assemblée suivant les rites magiques des temples Kuinto. L'une des évolutions capitales de ce siècle fut l'établissement d'un protocole génétique fixe quant à l'apport nutritif nécessaire et suffisant au corps humain.

Pour plus d'information lire :  
*Les mangeurs, où les victimes de la religion.*

*Nourriture : préliminaire à l'acte sexuel dans les sociétés antiques.*

*Tais-toi quand tu manges, ou essai sur la dictature au temps de la magie.*

*Maître : mes meilleures recettes.*

En préambule à l'érudition mycologique de Didier Trumeau et à sa nouvelle Chapeau !, penchons-nous sur un bien étrange champignon. De la mycologie à la mythologie, il n'y a parfois qu'un petit pas à franchir. L'illustration est d'Audrey Isbled.

## IMPUDEUR MACROBIOTIQUE : LE SATYRE PUANT

PIERRE CARDOL

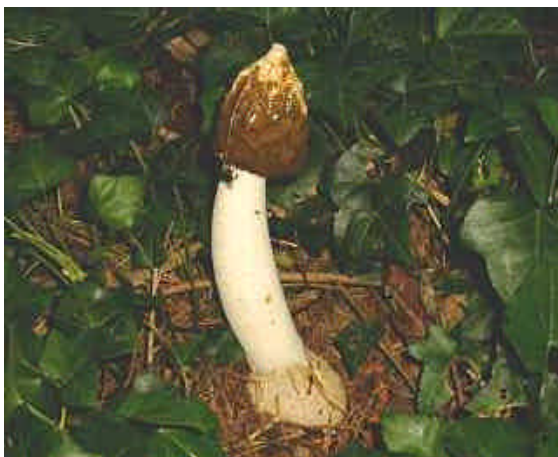


Ce champignon blanc des sous-bois trouve son origine dans la légende d'un satyre facétieux. Pour assouvir ses appétits pervers, le faune s'enduisait la verge d'un baume puissamment fruité, et s'en-sevelissait sous l'humus forestier, ne laissant poindre au-dessus du feuillage que son organe érectile. Là, il attendait le passage de jeunes filles candides, lesquelles, attirées par le parfum du phallus sylvain, effleuraient, parfois longuement, l'intrigant organe et tentaient de le

déterrer. On imaginera la suite.

Fort aise de son tour jouissif, le satyre passait le plus clair de son temps sous terre, à guetter les pucelles puis à les déflorer. Survint l'irréversible coup du destin en la qualité d'une fille farouche dont l'entreprise troubla le faune. La belle lui mordit la verge, qui se gangrena. Le pourrissement irréversible du sylvain eut un effet désastreux sur son sex appeal. Aucune essence ne parvint à masquer la putridité de sa chair. Aussi le satyre enfoui sous terre attend-il encore qu'on vienne le cueillir.

Au Moyen Age, le satyre puant était le lot des mouches et des nécrophages indigents. Longtemps déconsidéré dans la gastronomie d'outre-tombe parce que sa saveur fétide occulte celle des mets faisandés, ce champignon opère un retour en force sur les étales des marchés nocturnes. Légèrement plus onéreux que les anthurus d'archer et autres phallaceae, sa saveur égale cependant l'arôme cadavérique de la mythique fleur de rafflesia. Le satyre puant est en passe de devenir un must de la cuisine zombie végétarienne. A consommer sans modération, en salade ou grillé.



Après Le Goût du pain et sa mémorable Recette du vin chaud (M&M 8 et 9), voici un nouveau texte de Sandrine Bettinelli.

## PAIN CHOCOLAT

SANDRINE BETTINELLI

Et si je te donnais,  
Pour ton quatre heures,  
Une barre de mon passé ?

Pain chocolat,  
Le temps craque sous ta dent

Sais-tu ce que veut dire  
Rentrer de l'école,  
S'asseoir à l'abri des turbulences,  
A l'ombre des mamans ?

Pain chocolat,  
Un carreau doux amer

Je ne suis plus l'enfant à protéger.  
Je suis l'abri, la forteresse.  
Et si je me sais fragile,  
Tu ne le verras pas.

Il est quatre heures.  
Goûte à la lumière,  
Mon amour.

1





*Didier Trumeau est né en 1959 à Vierzon. Aide-soignant à domicile, il dirige par ailleurs la revue aléatoire L'Heure-tard, tirée à 300 exemplaires. Voyageant sur la planète, elle accueille poésie, textes, billets d'humeur et politiques, chroniques musique et fanzines, illustrations, avec un thème central : le Temps (celui qu'il fait et celui qui passe). Il édite des recueils collectifs de poésie (2 à ce jour) sur le thème du Temps, et espère bientôt sortir des petits livrets consacrés à un seul auteur. Ses nouvelles ont été éditées en revues indépendantes (On @ Faim, Entre-Deux Mers, Œil deFennec, Écho de Ch'Nord...), ainsi qu'un recueil de poésie, Les mots de la Fleur, chez On @ Faim Editions.*

## V CHAPEAU ! – DIDIER TRUMEAU V

Étranges, ces végétaux. J'éprouve toujours une petite crainte respectueuse pour ces érections spontanées de la nature. Sont-ce des végétaux ? Biologiquement, il n'y a pas de doute. Le Larousse définit ainsi les végétaux : êtres vivants n'ayant pas de bouche, de système nerveux, d'organes locomoteurs, et caractérisé par la présence de parois cellulodiques, souvent de chlorophylle (les champignons en sont dépourvus), d'amidon, et se reproduisant par graines ou spores. Les champignons empruntent toutes les formes et couleurs possibles (pas de carrés ni de rayés). Du pénicillium à la gale, à l'ergot, au mildiou, à la truffe, à lapeze, à la morille, au geaster hygrométrique et à tant d'autres, ils colonisent notre espace vital du Nord au Sud, dans l'eau, dans l'air, du plus petit (microscopique) au plus grand (plusieurs kilogrammes). Il parasite l'animal comme le végétal et le minéral, mais bien souvent il joue un rôle obscur d'agent biodégradable pour des substances qui ne le sont pas. Du plus utile au plus nuisible, il a sa place dans notre univers proche et lointain, et il semblerait que les seules traces de vie qui ont été détectées dans des projectiles célestes (comètes, météorites) soient des champignons. C'est dire si ces entités négligeables ont la vie chevillée au corps (même céleste).

Ma passion pour ces vies polymorphes ne date pas d'aujourd'hui. Restes d'un passé lointain où l'homme vivait plus de cueillette que de chasse (les végétaux courent moins vite), les promenades dans les champs et les bois furent mon initiation première à la vie. Et de l'hiver à l'été en passant par le printemps et l'automne, dès qu'il m'est possible de m'évader de l'entourage social de l'humanité, j'erre par monts et par vaux, à la recherche de rien et de tout à la fois. L'occasion fait le larron.

Il faut dire que ce serait une erreur de croire que je suis un spécialiste

omnipotent de la flore saprophyte et symbiotique. Je suis un curieux avide, et lorsque je découvre une nouvelle variété (végétale, animale, minérale) je me renseigne à son sujet. Je suis donc plutôt un généraliste touche-à-tout que ma propension naturelle à l'éparpillement éloigne à jamais d'une reconnaissance universitaire. Et tel n'est pas mon objectif. Je suis un jouisseur civil et dispensateur. Difficultés, donc, à tout garder pour moi. Là n'est pas le propos. Thallophte. Va !

Samantha est une jolie blonde format hollandais (normal, puisqu'elle est hollandaise), une vingtaine d'années. Moi, presque le double. Il faut dire que nous nous sommes rencontrés par hasard à un concert des Beat Attick, groupe d'Amsterdam, dans le Cher au beau milieu du Centre de la France, c'est à dire au trou du cul du nombril de nulle part. Elle n'avait pas d'endroit pour dormir. Moi si. Elle était très gaie, simple et pas farouche. Moi aussi. Elle parlait un peu le Français. Moi, le Hollandais, pas du tout. Et que nous pouvions facilement éviter la barrière de la langue car ce n'est pas tout ce que l'on peut faire avec la langue... Nous nous sommes plu, nous nous sommes reconnus, nous ne nous sommes pas perdus de vue, donc pas besoin de nous retrouver.

Comment peut-on trouver sur le même périmètre des champignons aussi variés que par exemple : une amanite phalloïde, un cèpe de Bordeaux, un lactaire délicieux ? Sans doute de la même façon qu'il est possible de trouver au même endroit un pissenlit, de la luzerne et de l'aconit. Pourtant, de ce même environnement, ces végétaux vont tirer des substances différentes. Qui sera un met excellent. Qui sera un poison violent. La terre est la même à quelque différences infinitésimales et négligeables, donc ayant peu d'influence sur la composition de la plante qui va s'ériger vers la

lumière ou l'ombre du lieu. La graine, la spore, font toute la raison de ce mystère. Ailleurs, elles ne trouveront sans doute pas l'humus spécifique à leur croissance, leur développement. Ici elles sont chez elles, là, très précisément à l'endroit où la minuscule plantule s'élève du carcan limoneux. Là ! Et pas ailleurs. Chaque embryon, car c'est bien de cela dont il s'agit, transporte son patrimoine génétique, et s'il ne trouve pas les conditions *minima* pour se développer, mélanger au ventre nourricier de la terre son désir végétal de hurler sa poussée vers le ciel, rien ne se produit. Et parfois, même si la fécondation est réussie, l'adulte en devenir est condamné à la stérilité, la dégénérescence. Il doit y avoir une symbiose mystérieuse entre l'ovule fécondée et son support nourricier, mais aussi son environnement météo et temporel.

Bien entendu le jardinier moyen qui sommeille en chacun de nous est capable de semer du persil, des radis, de nombreux végétaux à usage alimentaire ou non. Bien sûr, le botaniste amateur / professionnel qui titille le citadin en mal de verdure est habile à l'éclosion de la gracieuse et merveilleuse orchidée. Mais qu'il s'essaye à la culture du champignon en dehors des quelques espèces couramment cultivées, et il essuiera sans coup férir l'affront amer de l'échec. Il est vrai que ces excroissances de l'ombre humide gardent leur secret quant à leur arrivée parmi nous. Nous savons qu'il leur faut de la chaleur, de l'humidité, une certaine dose de fraîcheur, que certains sont de printemps, d'autres d'été et d'autres d'automne, même d'hiver s'il est clément. Qu'ils poussent parfois sur plusieurs saisons ou sur quelques jours seulement. Qu'ils se développent parfois en quelques heures, quelques jours, quelques années, rares ou nuées, maigrelets ou géants. Mais nous n'avons toujours

pas établi pourquoi, alors que toutes les conditions semblent rassemblées, rien ne veut apparaître.

Samantha s'est vite intégrée dans ma vie, dans mon Berry natal. Il faut dire qu'elle apprend vite. Que le Français n'est plus un obstacle dans les nombreux contacts qu'elle a liés avec mes connaissances. Moi, par exemple, le Batave, c'est toujours une langue que je maîtrise avec une difficulté extrême. D'ailleurs je ne suis pas doué du tout pour les langues étrangères, alors que je contrôle sans peine la mienne. C'est vrai : Samantha, mes amis me l'envient. Elle est belle, gentille, charmante, compréhensive, attentionnée. Lorsque je ne travaille pas, elle m'attend à la maison, m'accompagne partout ailleurs, me comble d'amour et de tendresse, et reçoit mes proches avec générosité.

Il va de soi que cette faculté, cette passion pour la flore sporophyte, nous permet, à Samantha, mes amis et moi, la dégustation de nombreux plats composés ou agrémentés de ces succulents végétaux au goût aussi varié que leur apparence. Des morilles au printemps, des girolles en l'été, des cèpes en automne, des trompettes de la mort en hiver, sans parler des conserves de rosés, de mousserons séchés, et autres équivalents plus ou moins rares, plus ou moins connus. Et des omelettes, et des poêlées, et des salades, et toute une abondance de plats variés et parfumés dont les noms m'échappent, mais qui flattent mon palais et celui de mes amis.

Tout est simple lorsque l'on est passionné. Les terminologies scientifiques tarabiscotées latinomachin-choses et spécialisées deviennent un langage courant. Ce n'est pas encore cette année que je baragouinerai couramment le Néerlandais. Quelques mots d'usage courant, des insultes, des vocables tendres et coquins, enrichissent avec difficulté mon bagage linguistique, mais ils restent limités à une utilisation privée entre Samantha et moi. Je participe à des expositions mycologiques, des forums d'information sur les champignons, et j'échange avec de nombreux et éminents experts les conclusions de mes observations sur les champignons. J'ai même été cité une fois dans une revue scientifique concernant les végétaux à sporanges de

France et de Navarre. Petit émoi et chevilles enflées, mon ego s'est empourpré un moment de fierté, mais vite ma modestie naturelle a repris le dessus. J'aime les champignons mais je ne suis qu'un amateur, averti certes, mais amateur. Des pharmacies me consultent parfois pour confirmer ou infirmer leurs conclusions sur tel ou tel champignon.

J'aime la liberté. Les longues errances en forêt, dans les champs, me remplissent d'un sentiment profond d'indépendance pareil à celui qui devait exister à l'aube de l'humanité lorsque les seules contingences de la survie étaient liées à la recherche de la pitance, du gîte et aussi parfois de ses semblables pour communiquer et forniquer. Entretenir la survie de l'espèce, quoi. Le jour se levait après une nuit douillette dans un abri de fortune hors d'atteinte des grands prédateurs. Si le soleil, la chaleur, n'était pas toujours au rendez-vous pour cause de saison ou de météo chagrine, le temps était occupé à respirer à fond l'air encore vierge de toutes ces saletés qui l'encombrent aujourd'hui, à s'étirer, comblé, devant la magnificence de cette nature prodigue, et penser au menu de la journée : cueillette, chasse, pêche... Bon, ne pas oublier d'aller voir la femelle aux cheveux jais qui croise dans les parages, histoire de lui conter fleurette et plus si affinité.

Je ne vous dit pas la taille des champignons de cette époque. Il paraît qu'il fallait une hache pour en abattre un. Eventuellement, il pouvait vous servir d'abri pour la nuit. Mais bon, nous sommes en l'an 2000 et des bananes, et à part certains phénomènes arboricoles qui dépassent le mètre de diamètre, il faut toujours plusieurs de ces végétaux pour faire une cuisine.

Samantha, la Samantha, elle me court parfois sur le haricot. Gentille, toujours d'humeur égale, elle me colle à la peau. Partout où je vais elle y est. Sauf à mon travail et au p'tit coin. Même dans mes grandes ballades aventureuses de contrées champignonnières inexplorées, elle me suit. Car la Samantha, elle s'est découvert une ferveur pour les sans chlorophylle et les longues courses champêtres. En fait, la Samantha, avec ses jolis yeux verts, ses hanches larges et sa lourde poitrine, ce qu'elle aime par-dessus tout, c'est être à mes côtés, prête à la moindre

injonction de ma part, au plus petit claquement de doigt. Elle est ma groupie indéfectible, fidèle jusqu'à la bêtise. Je me suis parfois demandé si, lui ayant demandé de se partager avec des amis, des amies, elle ne m'eût pas accordé son assentiment, à la seule réserve de ma présence, de mon désir. Parfois, cette disponibilité docile et conciliante me submerge et me noie dans une nausée suffocante. Comme un membre fantôme qui jamais ne me laisse de répit, me rappelle à son souvenir par sa sollicitude oppressante, son emprise envahissante, son pouvoir enchaînant et inéluctable. Samantha, la Samantha, c'est une merveilleuse fleur qui me choie, m'enivre de son parfum, et dont la voluptueuse forme m'englue comme une Drosera. Elle est toujours d'accord avec moi, me loue en tout, et pourtant sa présence est constante. Le jour où, fier de ma conquête, j'ai voulu la faire connaître au monde entier, partout l'emmener, la rendre aussi indispensable que l'air que je respire, j'ai forgé les grilles de ma geôle. Je ne peux lui en vouloir. C'est moi qui voulais qu'elle soit à mes côtés partout où j'allais. Je voulais que cette excroissance harmonieuse et délicate de ma personne soit partout représentée comme preuve évidente de mon excellence.

Les champignons montrent une singulière façon de s'adapter à des sites variés, pourvu que les conditions climatiques et environnementales soient appropriées à leur développement. Ils croissent sur la vie et sur la mort. Les mycoses, bien connues et diversement appréciées par l'être humain, sont des champignons. Les levures sont des champignons. En fait, sur Terre, tout les milieux sont colonisables et colonisés par les champignons. Il existe des champignons marins, aquatiques. Il existe des champignons unicellulaires qui survivent dans les glaces arctiques. Il n'y a probablement que sur les plus hauts sommets, dans les déserts (encore existent-ils sans doute sous forme sporée et latente), dans les matières en fusion et dans toutes les zones insuffisamment humides, qu'ils ne peuvent se former. L'humidité est donc un facteur essentiel à leur croissance. La température, le terrain et la lumière sont des éléments secondaires à leur appari-

tion. La bio-diversité est un concept récent ; celui de l'interaction des espèces. Si une espèce disparaît, c'est tout le milieu biologique qui s'en trouve affecté et qui peut même disparaître ou muter. La vie est une richesse infinie. En sommes nous conscients ?

Samantha, ma Samantha, la Samantha. Il est étrange de constater que l'image toute faite des gens que l'on côtoie, que l'on aime, évolue avec le temps, avec la connaissance que l'on a d'eux. Samantha, cela fait trois ans que nous nous fréquentons. Je ne suis pas loin de dire qu'à l'époque de notre découverte mutuelle, Samantha était la femme idéale, du moins celle que tout mes amis m'enviait. D'éclats charnels en fusions érotiques, nous fumes au sommet de la volupté. Je prétends, sans m'avancer, qu'en plus de cette harmonie physique il y avait une sincère tendresse, et peut-être même de l'amour, le Grand Amour. Seulement voilà, mon caractère exigeant et libre s'est assez vite fatigué de cette présence étriquée. Je voulais qu'elle se libère, qu'elle ait des projets à elle, des envies égoïstes, un ego libertin, alors qu'elle ne vivait que pour moi, ne pensait que par moi, n'existait qu'à travers moi. Il y eut quelques crises, des menaces, et la séparation à l'ordre du jour. Chaque fois, sa persuasion toute féminine, ses câlins convainquants et ma faiblesse lubrique de mâle annulait l'inévitable. Il faut dire que Samantha, au lit et même en dehors, c'est une bombe. Je ne retrouverais jamais une telle perfection dans l'art d'accéder au nirvana. Samantha est tellement exceptionnelle que même un amant minable se révélait, semblait un Casanova increvable. Mais l'homme possède une puissance lubrique limitée dans le temps. Si les cuisses de Samantha sont toujours ouvertes et offertes, la pauvre mécanique virile ne peut continuellement les assouvir.

Je dis souvent que je ne suis qu'un généraliste de la mycologie. Ce n'est pas tout à fait vrai. J'ai édité une petite étude qui, sans être une référence en la matière, m'a permis une petite notoriété dans le domaine analysé. Il s'agit des Agarics, qui soit dit en passant m'ont intéressé par leur nom, qui invariablement me fait penser au moyen âge avec les Childéric et

consort. Plus prosaïquement, ce champignon, plus connu en général sous le nom de Champignon de Paris, est l'un des plus cultivés en France et dans le monde. S'il croît en milieu sombre dans les galeries champignonnières, il pousse en milieu naturel sous le nom de Rosé, de Boule de Neige. Dans l'ensemble, tous les Agarics sont comestibles, voire excellents, à une exception prêt : l'Agaric Jaunissant, qui présente la particularité de dégager une odeur d'iode, d'encre, très désagréable à la cuisson. Il est donc difficile de s'intoxiquer avec ce champignon, à moins de vouloir le consommer cru. Dans tout les cas, son ingestion n'est pas mortelle, elle n'occasionnera que de violents vomissements et peut provoquer des malaises prolongés. A éviter de toute façon si l'on veut qu'une bucolique cueillette champêtre ne se transforme en cauchemar. Ces champignons, tous proches les uns des autres, sont très semblables par l'apparence et se développent dans les champs, les bois, le bord des routes (certains comme l'Agaricus Bitorquis peuvent même soulever le bitume), les souterrains. Je ne m'étendrai pas sur les caractéristiques de ces végétaux car leur présentation serait quelque peu fastidieuse et hors de propos.

Samantha n'est plus. Elle a quitté ce monde de douleur une fin d'été, propice par sa chaleur et son humidité à la croissance des thallophytes. Je pleure sa disparition, car même si sa présence m'indisposait vivement ces derniers temps, elle était une marque forte, une balise incontournable de ma vie. Je pleure de rage et de ressentiment cette absence, car elle me prive de cette chère liberté, celle qui me permettait ces longues courses dans cette nature qui emplissait tous mes sens d'une ivresse incomparable et inégalable. Je crie ma souffrance et mon malheur. Pourquoi ne l'ai-je pas écoutée ? Lorsqu'elle me disait que sa vie sans moi était impossible et qu'elle préférerait mourir plutôt que de se séparer de moi. Du moins, pourquoi l'ai-je écoutée ? Ce funeste jour où son corps a été retrouvé sans vie sur le sofa du salon de la maison me revient sans cesse. Ce corps que j'ai chéri, cet être que j'ai aimé, ces formes que j'ai caressées, ce caractère que j'ai fini par exécrer, cette présence qui m'a étouffé, ce regard qui m'a conquis,

tout cela est cette chose si semblable et pourtant si étrangère, maintenant.

L'Erythropepside Auréolé est ce petit champignon au pied en bâton d'allumette et au chapeau pas plus grand qu'une pièce de cinq centimes. Très rare, il se trouve plus communément aux abords de la mer Méditerranée, dans les pinèdes tempérées par le vent modéré du large. Sa chair est rouge. Il est utilisé dans la dessiccation de certains aliments car il provoque la déshydratation des tissus aqueux par une forme de digestion comparable aux pepsines. Son chapeau est nimbé d'un voile argenté qui lui donne ce qualificatif d'auréolé. Il n'a aucune qualité gustative, se signale par un manque total de saveur, et s'il est encore répertorié, c'est par cette constance à pousser au pied des Armoises côtières. Il a une autre vertu qui est d'annuler le souffle des vivants par une stase temporaire des stimuli nerveux de la respiration pulmonaire, et par là même d'occire un potentiel gêneur. Autre qualité de ce petit végétal, c'est de se dégrader complètement lorsque l'état de *rigor mortis*, de raideur du moribond est établi. A une certaine température, l'alcaloïde responsable de cet arrêt momentané des fonctions respiratoires, se désagrège. Piuuffff ! Plus de traces. La cause de la mort est souvent comparée à une rupture d'anévrisme immédiate, instantanée et fatale. Voilà un cadavre qui ne pèse plus très lourd sur la conscience de son exécuter.

Ce que l'on aime a cette fantastique particularité d'être magnifié. Lorsque l'on cesse d'aimer, cela arrive, toute la raison d'être de cet amour apparaît comme vulgaire, incompréhensible, futile et insignifiant. Pourtant, comme je l'ai aimée, Samantha ! Elle n'était pas si extraordinaire. Sa lourdeur de corps et d'esprit me faisait parfois douter de la réalité de mes sentiments à son encontre. Elle était une belle fleur qui enivre par sa senteur capiteuse et ses contours savoureux. Elle était un boulet librement consenti car plus léger qu'un souffle, et aussi tellement convoité, jaloué... Mon corps, mon cœur, est comme dissocié d'un chancre abhorré et pourtant indivisible de l'image corporelle de mon être. J'ai l'impression d'être éviscéré, amputé, amoindri.



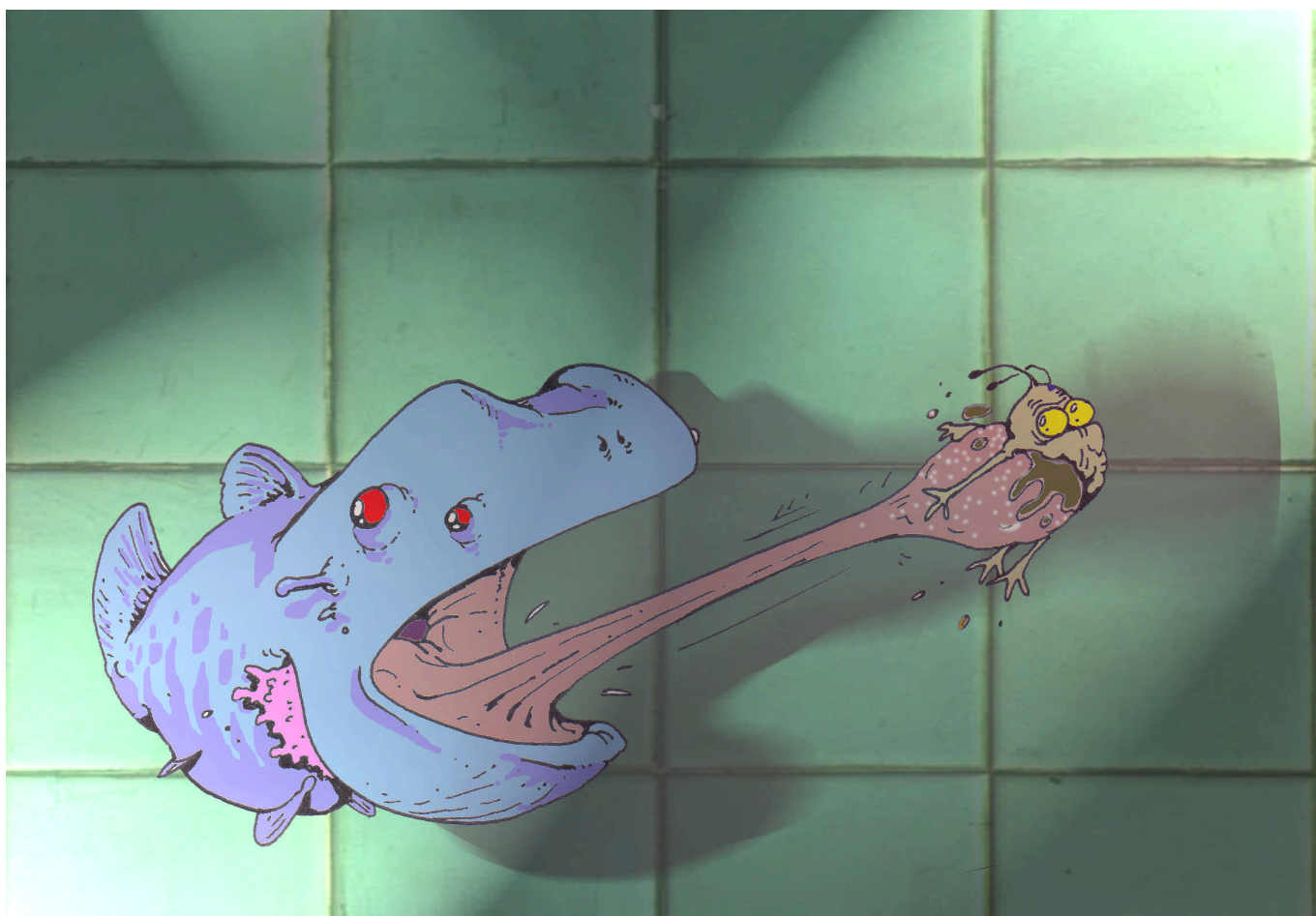
L'autopsie a révélé des traces non négligeables d'amanitine, la toxine la plus mortelle des amanites phalloïdes. Samantha a bien été empoisonnée. Ma mise en examen a été immédiate. J'ai beau crier mon innocence, personne ne me croit. Jamais je n'aurais utilisé un moyen aussi évident que celui-ci pour éliminer quelqu'un. C'est moi qui cuisine à la maison. Toutes nos connaissances le savent et ont pu en bénéficier. Samantha, sans apprécier l'art culinaire, cuisinait de temps en temps, lorsque mon travail me retenait quelques jours

loin d'elle, et lorsqu'elle voulait me faire plaisir. Elle réussissait à merveille les pâtes à l'ail, et cette petite fête singulière donnait suite à des ébats langoureux et voluptueux. C'est elle qui, bien évidemment, avait cuisiné et ingéré la dose critique d'amanitine. Nous avions, la veille, erré dans la forêt toute proche et cueilli nombre de pieds de mouton. Nous avions croisé des amanites panthères. Elle avait du, à mon insu en ramasser quelques unes. Mortel complot qui se retournait contre moi.

J'avais souhaité et programmé la

mort de Samantha, mais de façon irrépréhensible pour moi. Avant de partir travailler, j'avais cuisiné les pieds de moutons et ajouté les Erythropepsides. Samantha, pour son repas de midi, devait y adjoindre la crème fraîche. Son assassinat devait passer pour un accident physique. Le constat de décès devait conclure à une rupture d'anévrisme et j'étais libre, enfin libre. Ironie du sort, volonté malsaine, Samantha s'était suicidée, me laissant coupable idéal d'un crime que je n'avais pas commis.

Pas celui-ci !



Poisson goulu, par Sébastien Gollut

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

**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](mailto:philippe.heurtel@wanadoo.fr).