



## ○ OU SONT CACHES LES Œ UFS ○

Recette : L'Omelette sans casser les œufs	1
Les Ouvre-boîtes ( <i>Bozena Bazin</i> )	2
Les Camemberts de l'imaginaire	2
Le Sandwich marial ( <i>Rémy Lechevalier</i> )	4
Autoportrait ( <i>Paul S. Sergeant</i> )	4
Les Œufs ( <i>Didier Gazoufer</i> )	5
Un beau soir au clair de Lune ( <i>Gaël Briand</i> )	9
Passer à la casserole ( <i>Thomas Dumoulin</i> )	10
Triptyque cosmogonico-culinaire ( <i>Timothée Rey</i> )	12
<i>Marmite &amp; Micro-onde</i> vainqueur par K.O.	12

*Les œufs de ce numéro ont été peints par Sébastien Gollut, Audrey Isbled et André Savéant.*

*Le sous-titre est de Treizième Tante*

ISSN 1766-8816

## ○ VOUS M'EN METTREZ UNE DOUZAIN E ○

Vous tenez entre vos mains le numéro 12 de *Marmite & Micro-onde*, et 12 est un nombre spécial pour le fanzine de l'imaginaire culinaire. D'abord, c'est le nombre de pages de *M&M*. Mais surtout, c'est par 12 que vont traditionnellement les œufs. Ça tombe bien, vous trouverez dans ce numéro une nouvelle sur les œufs. En chocolat, et ça aussi ça tombe bien, car *M&M* 12 a été composé durant le week-end de Pâques.

L'aventure gastronomico-littéraire qu'est *Marmite & Micro-onde* prend parfois des proportions inattendues. Ces deux dernières années, la rédaction a été sollicitée par la BNF, par le Ministère de l'Intérieur, par le lycée de Niort dans le cadre de la semaine du goût, et par une classe de 4<sup>ème</sup> de Vendée à la recherche d'idées pour un projet de jardin d'herbes aromatiques. Dernièrement, on m'a même demandé des conseils sur... l'usage des fours à micro-onde ! Il est vrai qu'à l'époque (octobre 2004. Depuis, nous avons été supplantés par deux autres sites et ne sommes plus que 3<sup>ème</sup>), quand on tapait « micro-onde » sur Google, c'était le site de *M&M* qui arrivait en première position !

1, c'est pas mal aussi, comme nombre.

*Philippe Heurtel, Mars 2005*

## ○ SPECIAL PAQUES : L'OMELETTE SANS CASSER LES Œ UFS ○

Adeptes des cuisines de l'extrême, avez-vous essayé l'omelette sans casser les œufs? On en parle beaucoup, de cette fameuse omelette, mais que je sache, on n'en a jamais trouvé la recette. Jusqu'à ce que l'écrivain anglais Charles Stross se penche sur la question dans son roman déjanté *Le Bureau des atrocités* (Robert Laffont,

Ailleurs & Demain, 2004. Roman que nous recommandons, pour des motifs extra-culinaires, aux amateurs de fantastique et de science-fiction).

Tout le problème est de battre, puis de cuire, l'œuf, sans en briser la coquille. Pour la première opération injectez dans l'œuf des brins de limaille de fer magnétisés (par élec-

trophorèse, cela va de soi). Placez alors l'œuf dans un champ magnétique rotatif. Une fois l'œuf battu, il ne vous reste plus qu'à en cuire l'intérieur au micro-onde.

C'est enfantin, il suffisait juste d'y penser.

*Philippe Heurtel*

Bozena Bazin est née en Pologne, où elle a mené des études de philologie romane. Elle vit en France depuis 1976, et écrit des nouvelles et de la poésie depuis deux ans. Les Ouvre-boîtes est illustré par Audrey Isbled.

m

## LES OUVRE-BOÎTES – BOZENA BAZIN

m

Je vis seule. Je me nourris de conserves. C'est une solution idéale quand on n'a personne à qui mijoter des petits plats, saupoudrés de tendresse. Il suffit d'avoir un ouvre-boîtes. J'en possède toute une collection. Dans mes moments de cafard, je les sors du coffret en bois de merisier et je les étale sur la moquette. Je les compte et recompte, je caresse leurs surfaces lisses et froides, j'admire leurs formes. Je leur parle. Deux fois par semaine, je les nettoie avec une peau de chamois pour qu'ils brillent de mille feux glacés. J'en ai déjà plusieurs douzaines, tous de forme différente. J'hésite longtemps avant de choisir celui qui conviendra le mieux. Ce choix dépend de mon humeur, du temps qu'il fait dehors ou du plat que je vais réchauffer.

m

De plus en plus souvent, j'ai l'impression que ce sont les ouvre-boîtes eux-mêmes qui prennent la décision à ma place. Je les entends chuchoter dans leur coffret. Je m'approche, à pas de loup, je colle mon oreille contre la paroi, mais les murmures se taisent. Ils sont astucieux, mes ouvre-boîtes ! Ils postent des sentinelles pour déjouer mes ruses d'approche.

Je suis de plus en plus convaincue qu'ils complotent derrière mon dos. Je les soupçonne d'avoir créé une hiérarchie au sein de leur société car, depuis deux semaines, c'est toujours le même qui est poussé en avant par ses congénères. Quand j'en choisis un autre qui me plaît davantage, ils deviennent menaçants et cliquettent furieusement. La stridence de leurs cris enfle, bondit contre mes tympanes endoloris, ricoche contre les murs, s'insinue dans ma pauvre tête et parcourt le réseau de mes nerfs, tendus jusqu'à la limite de rupture. Je me bouche les oreilles pour ne plus les entendre et je m'écroule, pantelante, sur le sol. Progressivement, le silence revient. Il ne dure pas longtemps. Les chuchotements reprennent mais, je ne saisis pas leur sens.

m

Je viens de me rendre compte que ces manifestations d'agressivité et d'hostilité à mon égard ont débuté après l'achat de mon dernier ouvre-boîtes. Il est deux fois plus grand que ses compagnons et, aussi, plus costaud. C'est certainement lui qui est à l'origine de mes ennuis. Il a l'air sournois et diabolique. Il a dû fomenter un coup d'état, prendre leur tête, par la ruse ou la force. Il est devenu dictateur ! Maintenant, il prépare ses troupes à l'ultime assaut !

Contre moi.

m

Je m'étais complètement trompée. Il m'a expliqué aujourd'hui que je dois le sauver d'une mort certaine. J'étais en train d'ouvrir une boîte de sardines quand il s'est mis à me parler. Il a une belle voix, grave, un peu rauque, très sensuelle. Il m'a dit de me débarrasser des autres ouvre-boîtes car ils complotent contre lui. Ils veulent l'assassiner. Ils sont jaloux de lui à cause de sa beauté et de son intelligence. Il a un QI très élevé et il parle plusieurs langues, ce qui indispose ses collègues : des êtres médiocres, de simples tâcherons. Du coup, on s'est mis à parler en italien, en allemand, en russe, en anglais, en espagnol. C'était passionnant. J'ai oublié mes maux de tête, mes angoisses. J'ai même ri !

Il m'a dit être mon seul et unique ami ; mes malaises sont provoqués par un ouvre-boîtes d'origine sud-américaine pratiquant le vaudou. Celui-ci projette de me transformer en zombie avec l'aide de ses comparses, qu'il a initiés à ces pratiques infernales. Les chuchotements et les cliquetis que j'entends, ce sont des incantations maléfiques proférées au cours de leurs messes noires. Ils sont prêts à passer à l'action. Il ne leur manque qu'un seul ingrédient du sacrifice rituel : le coq. Ils attendent que j'achète une boîte de coq au vin pour s'en emparer et organiser l'ultime cérémonie. Heureusement, lui, mon ami, est parvenu à me protéger jusqu'à maintenant, mais cela devient de plus en plus difficile.

Il me conseille de les tuer. Les jeter à la poubelle n'est pas suffisant, car ils risquent de revenir. Il n'existe qu'une seule façon de s'en débarrasser pour toujours. Il faut les faire cuire, pendant trois heures, dans un court-bouillon de bœuf, un cube pour un demi-litre d'eau, auquel il faut ajouter deux litres de vinaigre blanc, cent clous de girofle, trente grains de poivre noir et une truffe. Reconnaisante, je note sa recette et je l'embrasse. Je le laisse sur la table de la cuisine pour qu'il ne soit pas assassiné par les autres.

m

À l'épicerie du coin, j'achète tous les ingrédients, sauf la truffe. C'est une toute petite boutique et l'épicier me regarde avec ébahissement quand je lui demande s'il en vend. Je dois me rendre au centre de la ville pour en trouver. J'ai failli m'évanouir à la vue du prix, mais je ne veux pas être transformée en zombie.

De retour à la maison, je prépare le bouillon selon la recette donnée par mon ami. Je m'empare du coffret contenant les ouvre-boîtes et je vide son contenu dans la marmite. J'ouvre les fenêtres à cause de l'odeur suffocante du vinaigre, et je me réfugie, en compagnie de mon allié, dans le séjour.

On écoute de la musique. Je dois mettre le son très fort pour ne pas entendre les gémissements et les cris d'agonie qui nous parviennent de la cuisine, malgré la porte fermée. Un de mes voisins, exaspéré par le tintamarre, frappe à la cloison, mais je fais la sourde oreille.

Au bout de dix minutes, l'intensité des cris diminue et je baisse le volume du son. Je jette les cadavres, noircis, à la rivière. Je me sens revivre.

m

C'est le bonheur. Mes malaises ont disparu. Mon ami et moi, nous passons tout notre temps ensemble. On discute, on regarde la télé. Il m'aide à faire les mots croisés. Pour le remercier de sa gentillesse,

je lui présente une boîte de conserve supplémentaire qu'il s'empresse d'ouvrir, en cliquetant joyeusement. Comme j'ai honte de jeter la nourriture, j'ai grossi de quelques kilos. Je voudrais tellement lui montrer ma gratitude en lui offrant quelque chose de spécial, mais je suis à court d'idées.

Soudain, j'ai une illumination. Je sais ce qui lui fera plaisir !

## m

Le soir même, je le mets dans ma poche, je prends un sac et je vais à l'épicerie du coin. Je presse le pas car c'est presque l'heure de la fermeture. Il y a un seul client dans la boutique. Je traîne entre les rayons, en attendant son départ. Enfin, il paye ses achats et part. L'épicier ferme la porte à clé, derrière lui, et se dirige vers moi.

« Alors, madame Charles, vous avez choisi ce que vous voulez ? Il faut que je ferme. Il est plus de dix-neuf heures », me dit-il, en souriant.

Je lui montre une boîte de choucroute, posée sur le rayonnage le plus bas : « Si vous pouviez me donner cette boîte-là... Je me suis froissé un muscle dans le dos, et je suis incapable de me pencher. »

Il s'accroupit. Je l'assomme, de toutes mes forces, avec le marteau que j'ai sorti de mon sac. Il s'écroule comme une masse. Pour être sûre qu'il ne se réveillera pas de sitôt, je lui assène un autre coup. Un craquement sinistre se laisse entendre, je suis éclaboussée par le sang. Je le regarde. Il est mort. J'ai dû le taper trop fort.

Je le laisse et je me dirige vers la réserve. Avant d'y entrer, j'éteins la lumière dans la boutique. Les rayonnages plient sous le poids des boîtes de conserves. Je remarque

aussi plusieurs cartons, entassés dans un coin. Je sors mon ouvre-boîtes de ma poche et je lui présente tous ces trésors qu'il pourra ouvrir. A cette vue, il rayonne de joie et cliquette allègrement, impatient de se mettre à l'ouvrage.

## m

Nous sommes fatigués tous les deux. Je regarde ma montre : il est sept heures du matin. Mon bras droit est ankylosé et mes doigts endoloris. Je me lève pour me dégourdir les jambes ; la sauce tomate, mêlée à de l'huile et au sirop de fruits, dégouline de mes cheveux et vêtements. Je suis poisseuse et visqueuse. Je dérape et je chute dans le fleuve boueux coulant à mes pieds. Affolée, je me débats entre les flots furieux de raviolis, des lentilles, de la choucroute, des saucisses et des légumes. Des poissons morts me regardent de leurs yeux vitreux et s'engouffrent dans ma bouche. Je les recrache et j'avale une grande

goulée d'harissa. J'ai les poumons en feu, je crois ma dernière heure arrivée.

Mes forces m'abandonnent. Par miracle, je parviens à m'agripper au pied de l'étagère la plus proche. J'émerge, à moitié morte, sur la berge glissante. Je cherche de regard mon ouvre-boîtes. Rassasié et impudique, il étale ses flancs huileux sur l'épaisse couche de cassoulet. Je m'en empare et nous quittons les lieux.

La boutique est plongée dans la pénombre. Je distingue le corps de l'épicier qui gît près de la porte d'entrée. Bizarre ! Je l'ai tué près du rayon de conserves. Je le contourne. J'entends le bruit laborieux de son souffle. Soulagée, je chuchote à l'oreille de l'ouvre-boîtes qui se prélassait dans ma main.

« La prochaine fois, on ira au supermarché, mon chou. Maintenant, il est temps de se reposer »

Il me fait un clin d'œil et me sourit de toutes ses dents.

## Les Camemberts de l'imaginaire

Un sandwich saint présentant le visage de la Vierge Marie ? Le reporter de l'extrême Rémy Lechevalier a enquêté pour nous. L'histoire ne dit pas si c'est lui qui a remporté l'enchère...



## LE SANDWICH MARIAL – REMY LECHEVALIER



Diana Duyser, designer en joaillerie domiciliée en Floride, réalisa il y a dix ans le sandwich dont la photographie est présentée ci-dessus. Après avoir mordu dedans, elle découvrit dans la tranche de pain le visage de la Vierge Marie qui la regardait (avec, on peut le présumer, un air de reproche). Le sandwich, précise la joaillière, a été fait

avec du pain blanc et du fromage américain, et grillé sans huile ni beurre.

Après dix ans de grâces diverses, dont des gains importants au casino local, Mme Duyser décida de se séparer du sandwich saint. Elle le mit donc en vente sur e-bay. Mais comme tous les vrais martyrs, Mme Duyser a du porter sa croix. En effet, alors que le sandwich atteignait une enchère de 22 000 \$, la direction d'E-bay décidait de retirer l'article de la vente, prétendant que l'annonce enfreignait la politique du numéro 1 mondial de l'enchère en ligne de ne jamais proposer d'annonces qui soient des plaisanteries (par opposition à des articles réels, susceptibles d'être livrés à l'acheteur).

Après une bataille juridique d'une semaine avec le site, et après avoir prouvé que le sandwich était bien en sa possession, qu'il se présentait bien sous la forme représentée sur la photo, et qu'elle était donc en mesure de délivrer l'article mis en vente à l'acheteur potentiel, Mme

Duyser a pu remettre en vente le sandwich sacré, avec en prime les excuses de la porte-parole d'E-bay.

Le sandwich marial mis en vente le 15 novembre 2004 à 9,95 \$ a été remporté le 22 novembre pour 28000 \$.

Bon appétit.

<http://cgi.ebay.com/ws/eBayISAPI.dll?ViewItem&category=19270&item=5535890757&rd=1>



*Paul Garcia, alias Paul G. Sergeant, est né en 1952 à Oran (Algérie). En tant que technicien audiovisuel, réalisateur TV, il a toujours écrit ; si ce n'est par le truchement des mots ce le fut par les images. Il a animé pendant trois ans un atelier d'écriture dans le cadre d'un club de loisirs pour adultes. Il a écrit, trois romans et deux recueils de nouvelles, à ce jour inédits.*



## AUTO PORTRAIT – PAUL G. SERGEANT



Commençons par une véritable salade variée où tout se mélange, les couleurs, les saveurs, le sucré et le salé, le craquant d'un cœur de laitue ou d'une carotte ferme avec le moelleux d'un haricot vert à peine cuit. Il y en a pour tous les goûts. C'est un mélange de vivacité, de nonchalance, d'humeur, d'humour, de finesse, de sagesse, de folie, de rêve, de curiosité et d'imprévu. C'est la base du personnage, mon entrée en matière, mon hors-d'œuvre.

Le plat principal demande plus d'attention. Imaginez une croûte alimentaire bombée et arrondie, d'une couleur chaume, protégeant une viande rouge, tendre et saignante. Il

faut pour me déguster s'armer de patience. La règle du jeu interdit de se jeter sur le met comme un affamé, car vous n'êtes pas dans un quelconque Macdo. Il faut prendre son temps, découper lentement la croûte avec délicatesse, pour découvrir la tendresse de la viande qui réside dans la carapace protectrice. Cette viande va vous réserver des surprises, car elle est piquetée d'herbes de malice, d'humour, de réserve attentionnée, d'enfance, de tendresse, imperceptibles à la vue et si présentes au goût. Mais parfois au détour d'une bouchée, prenez garde au Tabasco. Il y a, de temps en temps, dans la saveur délicate de cette viande, des révol-

tes inattendues au palais, aussi brèves que fortes.

Et pour conclure ce repas, rien de tel qu'une omelette norvégienne pour mieux me cerner. Il y a, dans ce dessert, ma nature timide et réservée qui varie selon les événements animant ma vie trépidante. On y trouve tout autant le chaud que le froid, la passivité que la passion, le calme que la tempête, l'humour que la mauvaise humeur. Mais tous ces points négatifs sont, comme ce délice, un amalgame qui n'a qu'un temps.

Alors, si ce menu vous tente, si la formule vous est plaisante, n'hésitez pas, dégustez moi, vous ferez plaisir au chef.



Né en 1967, Didier Gazoufer est informaticien. Passionné par les littératures de l'imaginaire depuis l'âge de 11 ans, il s'essaye à l'écriture depuis quelques années. Sur Internet, il publie avec une joyeuse équipe de mordus le webzine Univers & Chimères (<http://univers.chimeres.org>). Nous avons déjà dégusté le Gigot de sept heures de Didier dans notre numéro 6. Voici le dessert, qui a été publié en janvier 2003 dans l'anthologie « Un chocolat nommé désir » sur [www.onire.com](http://www.onire.com). L'illustration est de André Savéant.



## LES ŒUFS – DIDIER GAZOUFER



– Ensipio, mon ami, venez me rejoindre s'il vous plaît.

Wogku Lambert, LE critique gastronomique de ce côté de la galaxie, relâche à peine le bouton de l'intercom que son cuisinier et ami Ensipio Gilobi entre dans la pièce, en claudiquant légèrement à cause de ses deux jambes en plastacier. Certes, les deux prothèses sont plus rapides que ses jambes d'origine, mais il n'a jamais pu éviter ce léger boitillement.

– Que se passe-t-il, mon cher ? Un problème ?

– Non, une découverte. Peut-être. Ensipio, avez-vous déjà entendu parler du chocolat ?

– Du choco-quoi ?

– Du chocolat. C.H.O.C.O.L.A.T. C'était une substance comestible fortement prisée il y a de nombreux siècles sur la terre des origines. Il n'en reste que quelques traces dans la base de données galactique. Certaines personnes semblaient en être quasiment dépendantes. Mais je n'ai jamais rien trouvé sur sa fabrication, sa présentation ou même son goût. Enfin, pour être exact, je n'avais rien trouvé jusqu'à tout à l'heure. Figurez-vous que, dans un obscur musée de la Nouvelle Bruxelles... Vous savez cette planète dont la spécialité culinaire est un tubercule coupé en bâtonnets, qu'ils plongent dans de la graisse chaude. Donc je vous disais que j'ai trouvé dans la collection d'un petit musée de ce monde, deux références portant le nom d'œuf de chocolat.

– Oh, vraiment ? Nous partons donc bientôt pour la Nouvelle Bruxelles, si je comprends bien.

– Bien sûr. Nous ne pouvons pas passer à côté de cette chance de pouvoir en connaître plus sur le chocolat. Pensez à notre livre sur les mets perdus. Demandez aux robots de préparer nos bagages et le vaisseau, nous partons le plus vite possible.

– Je m'occupe de tout. Pendant ce temps, essayez d'en savoir plus dans la BD-Gal.

Sur ces mots Ensipio sort de la

pièce, pendant que Wogku se penche sur sa console pour essayer de glaner des renseignements supplémentaires.



Son métier de critique gastronomique et sa position de leader dans cette fonction ont fait de Wogku Lambert un homme riche, un homme très riche, un homme si riche qu'il est l'un des rares privilégiés à posséder personnellement un astromoteur à hyperspace pour se déplacer de planète en planète dans toute la galaxie. Ce vaisseau, baptisé le Gourmandise par son propriétaire, est équipé de tout le confort possible, ce qui permet aux deux hommes de passer assez agréablement les deux semaines de voyage jusqu'à la Nouvelle Bruxelles.

Pendant que Lambert effectue des recherches, Gilobi confectionne avec amour des mets délicieux, qu'ils partagent. Fait exceptionnel, et preuve de l'énorme amitié du critique pour son chef, car il a toujours refusé à quiconque le droit de manger à sa table. C'est une question de concentration, dit-il. Il ne peut se concentrer convenablement sur les saveurs avec quelqu'un d'autre en train de mastiquer à côté de lui. Gilobi est sa seule exception depuis l'enfance. Leur passion commune pour la nourriture, et le talent d'Ensipio, ont transformé ce plaisir solitaire en une messe, une communion de plaisirs partagés.

C'est donc avec quelques kilos de plus qu'ils débarquent sur la Nouvelle Bruxelles. Une planète à la population sympathique et accueillante.

– Donc nous sommes bien d'accord, Ensipio. Pendant que je vais donner quelques interviews aux médias locaux, pour donner une raison officielle et lucrative à ma venue ici, et surtout pour que l'on nous laisse tranquilles, vous allez repérer où se trouve le musée. Puis nous irons ensemble demain. Pourrais-je vous demander...

– Ne vous inquiétez pas, mon

cher. J'irai me renseigner discrètement pour savoir si les œufs sont bien présents, mais j'attendrai demain pour les découvrir avec vous.

– Ah, vous êtes un véritable ami. Béni soit le jour où le destin a fait se croiser nos chemins. A ce soir donc.

C'est dans un salon privé du meilleur restaurant de la planète, que les deux hommes se retrouvent. Seul le bruit des coquilles de moules vides que les deux convives jettent dans la poubelle de table, trouble le silence de ce moment si précieux pour les deux hommes : la découverte d'une spécialité planétaire.

Le dernier mollusque et la dernière frite avalés, ils se désaltèrent d'une bonne chope d'une délicieuse bière verte. C'est sur un ton satisfait, que Wogku s'exclame en tapant son immense panse :

– Simple, comme plat, mais c'est délicieux.

– Certes, il ne sert à rien parfois de trop compliquer les choses. Ces moules-frites se suffisent à elles-mêmes. J'aurais peut-être ajouté une pointe de poivre bleu d'Altair dans les moules, mais je chipote, leur chef est très doué.

– Il ne vous arrive pas à la cheville, mon cher Ensipio. Non, non, ne protestez pas. Vous êtes LE maître queux de la galaxie. Mais en attendant le dessert nous pouvons parler. Qu'en est-il de nos œufs ? Avez-vous trouvé le musée ?

– Oui, mais les œufs n'y sont plus. Ils ont été prêtés à un musée de la Petite Rome, il y a 123 ans, pour une exposition, et ils n'en sont jamais revenus. Cela n'a pas eu l'air d'émouvoir le conservateur du musée.

– Bon, et bien en route pour la Petite Rome. J'y connais une petite gargote où ils font des pâtes, vous m'en direz des nouvelles.

– Ah ! Autre chose. Dans les archives du musée, il y avait une photo avec la mention « choco » quelque chose, que je n'ai pas réussi à lire. Je l'ai imprimée, elle n'est pas de très bonne qualité car

elle était stockée dans un format préhistorique que le logiciel ne savait plus très bien décoder.

Gilobi, sort une photo de sa poche et se penche à travers la table pour la montrer à son compère.

– Voilà. Je n'ai pas réussi à avoir la référence exacte, mais elle était stockée au même endroit que les œufs avant d'être détruite, je ne sais comment. Ne trouvez-vous pas que l'on dirait une poule ?

– Hmm, vous avez raison, mon cher. Je ne vois pas bien, mais il me semble distinguer les contours d'une poule, en effet.

– Remarquez, ce ne serait pas étonnant, il faut bien que les œufs soient pondus par quelque chose. Pourquoi pas une certaine race de poule ? Ce que je donnerais cher pour savoir, c'est si le chocolat qu'adoraient tant de personnes venait de l'œuf ou de la poule. En fait, que valait-il mieux consommer : le volatile ou le produit de sa ponte ?

– L'œuf ou la poule ? Vous avez raison, une fois encore, voilà LA question. En route pour la Petite Rome, nous y trouverons peut être la solution.



Trois jours d'accélération, une seconde d'hyperespace et deux jours de décélération plus tard, les deux voyageurs sont à destination.

– Etant donné qu'ici nous sommes le matin, allons directement à votre musée, mon cher Ensipio. Je suis impatient de savoir s'il ont toujours les œufs.

– J'appelle une navette, et nous y allons de ce pas. Si je puis dire.

La Petite Rome n'est pas une planète, mais l'un des satellites d'une géante gazeuse : un très beau satellite aménagé avec goût. Sa population est volubile, expansive et sympathique. Bien qu'un peu fanfaronne, parfois, de l'avis de Lambert, qui connaît bien les lieux, car la nourriture et le vin y sont d'une grande importance, et de bonne qualité.

– Voilà, messieurs, vous êtes arrivés, déclare la voix enregistrée du taxi-auto.

Les deux hommes descendent de la navette après que Wogku ait entré son code rémunérateur sur le terminal, pour pouvoir sortir du véhicule. Le musée est situé dans une petite ruelle. Le bâtiment est ancien et seule une petite plaque permet

de savoir qu'un musée se trouve à l'intérieur. La porte étant ouverte, le critique et son chef se permettent d'entrer. Il fait sombre, mais la fraîcheur est agréable après la moiteur de l'extérieur. Un vieil homme est assis derrière un antique guichet. Il semble somnoler. Après une brève hésitation et un léger tousotement Lambert dit :

– Bonjour monsieur. Veuillez nous excuser, mais pourriez vous demander au conservateur de cet établissement de bien vouloir nous recevoir ?

– Bonjour. Et pour quelle raison voulez vous le rencontrer ?

– Nous souhaiterions savoir si le musée a en sa possession certains articles.

Le vieillard se lève et revêt une veste qui était posée sur le dossier de sa chaise.

– Je suis le conservateur. Quels sont ces articles ?

– Des œufs. Des œufs et chocolat prêtés, il y a 123 ans par le musée pré-galactique de la Nouvelle Bruxelles.

– Ça date. Ils ont dû les récupérer depuis, non ?

– Et bien non. C'est la raison de notre venue ici.

– Ah ! Allons dans mon bureau que je consulte les archives.

Le terme de bureau est un bien grand mot pour la pièce dans laquelle les trois hommes pénètrent difficilement. Elle a la taille d'un débarras, et est aussi bien rangée. Le conservateur prend une pile de livres sur la chaise devant la console, et la pose par terre. Il se faufile précautionneusement pour s'asseoir et commence à tapoter sur le clavier, pendant que les deux visiteurs se regardent, puis regardent la pièce et décident qu'il est trop dangereux de toucher à quelque chose dans ce fatras. Mieux vaut rester debout.

– Ah, voilà ! Vous m'avez bien dit des œufs de chocolat arrivés ici il y a 123 ans ?

– Oui, c'est cela.

– Et bien, il ne sont plus là. Ils nous ont été confisqués, avec d'autres articles, par un officier de la Grande Allemagne, il y a une soixantaine d'années, lors de la guerre qui opposa nos deux mondes.

– Mais vous n'êtes plus en guerre, n'est ce pas ?

– Non, nos deux planètes sont amies depuis une quarantaine d'années.

– Bien. Auriez vous le nom de cet officier, par hasard ?

– Oui, bien sur : Colonel Kleinereierkopf.

– Nous vous remercions beaucoup pour votre aide. Nous n'allons pas vous déranger plus longtemps.

– Oh, vous ne me dérangez pas. Vous souhaitez peut être visiter le musée ?

– Certes, mais malheureusement nous n'en avons pas le temps. Merci encore.

D'un commun accord, les deux voyageurs sortent de la petite pièce, en faisant bien attention à ne rien renverser. Ce ne fut pas un moindre exploit pour le critique aux dimensions hors normes.

– En route pour la Grande Allemagne, je présume.

– Vous présumez bien, mon cher Ensipio. Mais avant, comme promis, allons dans cette petite gargote dont je vous ai parlé, pour y déguster leurs délicieuses pâtes.



Cette fois-ci, pas besoin de voyager en hyperespace, La Grande Allemagne est un autre satellite de la géante gazeuse. Les deux hommes y parviennent en une dizaine d'heures, le temps pour eux de digérer, tout en dormant, les diverses variétés de pâtes dont ils se sont gavés à la Petite Rome.

Il y fait beaucoup plus froid, ce qui explique, peut être, le caractère beaucoup plus rigide des autochtones, par rapport à leur voisins petits romains.

– Trouvons vite ce Kleinereierkopf ou ses descendants, et filons vite de cette maudite planète, déclare sans préambule Wogku Lambert. Devant le regard étonné de Gilobi, il poursuit :

– Je déteste ce satellite. On y gèle, et la nourriture y est beaucoup trop grasse à mon goût.

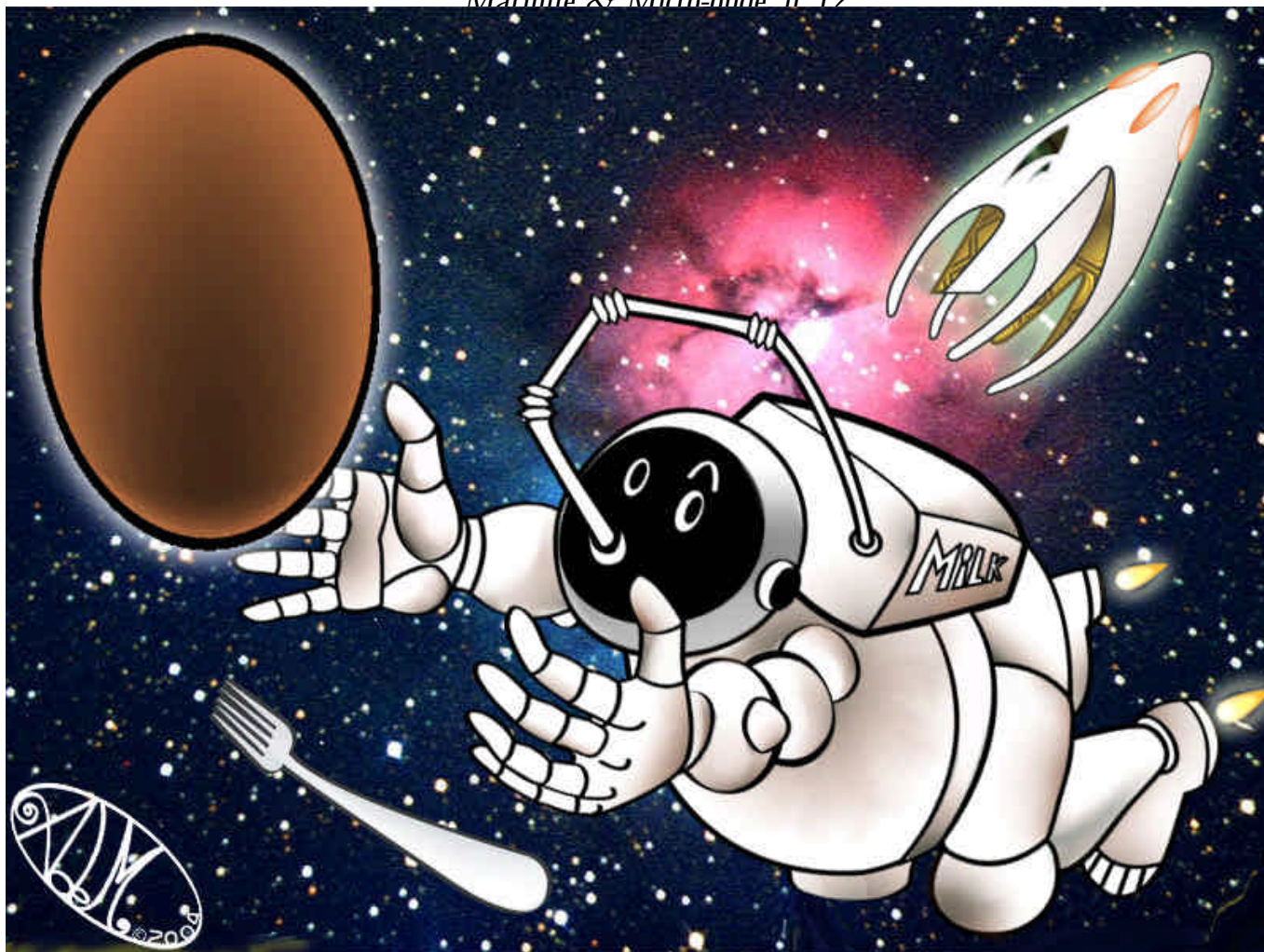
– Alors dépêchons-nous de retrouver nos œufs.

Gilobi se poste devant une console publique, et pianote un moment, pendant que le critique gastronomique tape dans ses mains et souffle dessus pour les réchauffer.

– Alors, où en êtes vous ?

– J'ai presque fini. J'imprime l'adresse et nous pouvons y aller. Appelez un auto-taxi pendant ce temps, je n'en ai que pour quelques secondes.





Une fois dans la navette, le cuisinier reprend la parole :

– Nous avons de la chance, le colonel n'est pas mort. Il vit dans un château isolé en pleine forêt. J'ai également imprimé la carte, au cas où.

Une heure plus tard, l'auto-taxi les dépose devant la porte d'un château de conte de fées avec donjons et tourelles. Ils payent un supplément pour que la navette reste à les attendre. Puis ils se dirigent vers une énorme porte en bois.

Le soir est tombé depuis un bon quart d'heure, et l'ambiance est lugubre. Les deux hommes hésitent et tirent sur l'antique chaîne de la sonnette pour annoncer leur visite. Il faut bien cinq minutes avant qu'ils entendent des bruits de pas qui s'approchent. L'huis s'ouvre avec un grincement terrible. La lumière dans l'entrée les aveugle par son intensité après l'obscurité de la nuit.

– Que désirent ces Messieurs ? demande un robot d'un modèle largement dépassé.

– Euh... nous souhaiterions parler au colonel Kleinereierkopf. Peut-il nous recevoir ?

– Qui dois-je annoncer ?

– Messieurs Lambert et Gilobi, répond le gastronome.

– Suivez moi je vous prie. Je vous conduis à la bibliothèque, où vous pourrez attendre confortablement.

Les deux visiteurs suivent le robot en admirant la décoration des lieux. Partout où se posent leurs yeux, il y a des œuvres d'art : tableaux, tapisseries, sculptures, bijoux, la liste est longue. La bibliothèque est immense. Les deux amis sont en train d'admirer de vieux livres de cuisine datant du XXVIème siècle, quand la porte s'ouvre sur un nouveau robot.

– Bonsoir Messieurs, déclare une voix synthétique en provenance d'un haut-parleur situé à l'avant du chariot. Ma demeure est honorée de votre présence. Wogku Lambert, le critique culinaire et Ensipio Gilobi son fameux cuisinier... C'est un grand plaisir. J'ai lu tous vos livres.

En l'examinant, plus sérieusement, les deux hommes se rendent compte qu'il ne s'agit pas d'un robot, mais d'un vieillard enchâssé dans un système de survie mobile.

– Tout l'honneur est pour nous. Nous sommes toujours heureux de rencontrer des lecteurs.

– Pourrais-je vous demander une dédicace ?

– Avec joie.

– Mais je suppose que vous n'êtes pas ici, pour rendre visite à un

lecteur, même fidèle.

– Non, en effet. Nous sommes à la recherche de deux œufs de chocolat, qui auraient été... euh... empruntés par vos soins dans un musée de la Petite Rome, il y a de cela une soixantaine d'années.

– Arh, c'était la guerre ! Et comme vous pouvez le constater, j'aime beaucoup les œuvres d'art. Je me suis laissé emporter et...

– Mais pourquoi avoir pris les œufs ? Sont-ce des œuvres d'art ?

– Non. Ils ont été inclus dans mon « emprunt » par erreur, je pense, car ils ne m'intéressaient pas.

– Vous ne les avez pas jetés ? s'inquiète Lambert.

– Non, ils doivent toujours être dans leur écrin cryogénique, dans ma cave. J'ai l'horrible défaut de ne jamais rien jeter.

– Si je puis me permettre, ce serait ici une qualité. Accepteriez vous de nous les céder ?

– Hmm... Bien sur, mais à une seule condition. Que vous acceptiez que monsieur Gilobi me confectionne un succulent dîner, et que vous mangiez à ma table.

– Ce serait avec plaisir, commence Lambert. Mais j'ai pour règle de toujours manger seul.

– Vous comprendrez que, dans ce

cas, je ne puisse vous donner les œufs.

– Voyons, mon cher Wogku, ne pourriez vous faire une exception pour le colonel ? Et puis, vous connaissez déjà ma façon de cuisiner. Je vous promets de ne rien faire de nouveau. Pensez aux œufs, nous n'avons pas fait tout ce chemin pour rien.

– Ecoutez, colonel, je suis prêt à vous rétribuer d'une belle somme. Ne pourrions nous pas nous arranger ?

– Je crains que non. Comme vous pouvez le voir, je suis moi-même assez riche et l'argent ne m'intéresse pas. Non, la seule chose que je désire, c'est ce repas.

Après force bougonnements, Lambert fini par accepter du bout des lèvres. Aussitôt, Ensipio se presse de demander la cuisine, pour ne pas laisser à son ami le temps de se rétracter. Comme souvent, le repas, préparé par ses soins, est un véritable enchantement pour les convives.

C'est un colonel Kleinereierkopf ému qui regarde ses nouveaux amis repartir dans leur navette auto-taxi. Ils emportent avec eux les deux œufs. Ceux-ci, d'environ trente centimètres de haut, sont conservés depuis de nombreux siècles dans deux compartiments cryogéniques autonomes, dans l'attente d'être ramenés à leur état d'origine.

## O

Enfin de retour chez eux, les deux compères sont installés dans la gigantesque cuisine. Devant eux, les deux œufs sont posés sur la table.

– Cher ami, il faut prendre une décision. Que faisons nous ? Quelle est notre hypothèse, finalement ? Choisissons nous l'œuf ou la poule ? Et comment pouvons nous les préparer ? C'est vous le spécialiste.

– Et bien, Wogku, si nous essayons de mettre l'un des œufs dans la couveuse artificielle dont je me sers

pour fabriquer mes poules ? Peut être aurons nous une idée de comment la préparer quand nous verrons la bête vivante. Qu'en pensez-vous ?

– Je ne sais pas. Je ne connais pas bien le principe de votre couveuse.

– Oh, c'est facile, cela simplifie la vie des cuisiniers. J'achète mes œufscryogénisés en gros et je les stocke ainsi facilement. Puis, lorsque j'ai besoin d'un poulet, je place un œuf dans la couveuse artificielle, elle décongèle l'œuf, puis le fait parvenir à éclosion. On obtient ainsi un poussin, qu'il ne reste plus qu'à mettre dans cet appareil-ci qui va l'amener à maturité en deux jours. Ou, si l'on a le temps, et c'est la manière que je préconise pour cet œuf précis, vous pouvez élever ce poussin normalement dans un poulailler. Nous pourrions en installer un dans le parc.

– Soit. C'est risqué, mais qui ne tente rien n'a rien. Va pour la couveuse.

Ensipio sort l'un des œufs avec précaution de son étui, et le dépose doucement dans la couveuse.

– Je vais mettre le temps de décongélation le plus long, c'est moins dangereux.

Il met le minuteur sur cinq minutes. Les deux visages sont anxieux, la sueur perle sur les fronts, les lèvres se pincet, les regards se fixent. Les cinq minutes sont interminables. Finalement, la sonnerie de l'appareil fini par retentir, les cinq minutes se sont écoulées.

– La décongélation s'est bien passée. Je passe à la fonction couveuse.

Le silence est total. Juste un léger souffle en provenance de la couveuse. Au bout d'une minute à peine, sous leurs yeux attentifs, la coquille de l'œuf commence à s'effondrer doucement.

– Mon dieu ! La coquille semble se liquéfier. J'arrête la couveuse... Trop tard, l'œuf est fondu !

Une forte odeur assez plaisante au début, mais écœurante à force, se dégage, d'un espèce de coulis

marron. Une fois la température redescendue, le liquide durcit assez rapidement.

– Bon, et bien voilà pour la poule.

– Je suis vraiment désolé, Wogku, je pensais vraiment...

– Ah ! Ce n'est pas si grave, il nous reste encore un œuf. Et si vous nous faisiez une omelette ? L'œuf est bien assez gros pour nous deux. Hein, qu'en pensez-vous ? Nous essayons une omelette au chocolat ?

– Pourquoi pas. Nous pourrions au moins voir ce que cet œuf a dans le ventre.

– Soit, allons-y. Je vais vous chercher un saladier pour la préparation.

Le gros homme court avec fébrilité chercher les ustensiles nécessaires à la confection de la fameuse omelette. Pendant ce temps, Ensipio met le dernier œuf dans la couveuse pour le décongeler.

– Jusque là tout va bien, tout s'est bien passé comme tout à l'heure.

Le cuisinier prend l'œuf à deux main et le frappe sur le bord du bol pour en briser la coquille. Celle-ci se casse en plusieurs morceaux, le chef se précipite au dessus du récipient pour ne pas perdre le contenu du si précieux œuf. Mais rien, la seule chose qui tombe dans le saladier, ce sont quelques morceaux de cette épaisse coquille marron.

Les deux amis se regardent, bouches bées, déçus, déconfits.

– Vide ! Les œufs devaient être trop vieux lorsqu'ils ont été cryogénisés.

– Oui, vous avez sûrement raison, Ensipio. Nous ne saurons donc jamais à quoi ressemblait ce mythique chocolat. Et, pire, nous n'en connaissons jamais la saveur.

– C'est bien dommage, en effet. il ne me reste plus qu'à jeter ces morceaux de coquille et à me laver les mains. C'est fou ce que cette coquille marron peut tacher ! dit-il en se dirigeant vers l'incinérateur tout en se léchant machinalement les doigts.



Nous devons à Gaël Briand le texte *L'Astropoulet* (M&M n°7). Toujours né en 1984, Gaël est un gros mangeur de chips, surtout après le poulet partagé entre amis le vendredi soir. Il est membre du collectif d'écriture PUAT. Il dédicace la présente nouvelle (illustrée par Audrey Isbled) au burek de Croatie, aussi calant qu'un kouign aman de chez lui. Ha oui, son job depuis 3 ans, à côté des cours, c'est vendeur de fruits et légumes sur le marché. Cela explique peut-être son attachement à ces habitants du frigidaire.

P

## UN BEAU SOIR AU CLAIR DE LUNE – GAËL BRIAND

P

Ronav' et Caro étaient adossés au mur froid. Au loin, un faible halo berçait le monde de Kelvinator. Un monde bien étrange, à vrai dire, où la lumière éclaboussait soudainement tous les habitants, et qui se soldait en règle générale par un meurtre non résolu. Ronav' racontait sa vie, comme à son habitude, du jour où il naquit en pleine terre avec sa famille de navets jusqu'à aujourd'hui, anniversaire de la mort de son dernier frère. Il avait toujours appris à vivre dans le danger, à accepter la mort de ses proches avec philosophie en sachant qu'un jour, son tour arriverait. Les clivages de race ou de couleur étaient dépassés depuis longtemps. La Vie lui avait enseigné que, dans Kelvinator, aucun légume n'était privilégié. La mort ne frappait personne en particulier, elle ne faisait aucune distinction, si bien qu'il ne voyait pas pourquoi lui en ferait.

Ronav' aimait discuter avec Caro, une fine carotte qui ne s'était jamais totalement remise d'avoir été scalpée un jour de pluie sur le marché du village. Elle passait son temps à songer à sa ravissante touffe d'antan, ses longues mèches vertes dont elle était si fière, et à pleurer en se regardant dans un vieux bocal de confiture. Sa vie était finie : comment pourrait-elle encore plaire, maintenant qu'elle était chauve comme un œuf ? Ronav' ne disait mot, bien que sa tête soit aussi lisse qu'une peau de citron. Il tentait de la rassurer en lui certifiant qu'elle lui plaisait, que ce qui comptait, ce n'était pas l'aspect mais bien le goût... il citait l'exemple du saumon qui était resté des jours et qui avait empesté le monde : il était pourtant bien rose ! Un jour, ce brave saumon avait fait une confidence à Ronav' : il lui avait raconté qu'un saumon en pleine santé a la peau rosée, mais beaucoup plus blanche que la sienne. C'est de cette façon que l'on reconnaît un saumon sauvage, énergique. Lui était né malade et broutait des farines dans un bassin rempli

de saumons tous malades.

Caro sécha ses larmes et appuya sa tête sur l'épaule de Ronav'. Un moucheron papillonnait autour de la faible clarté lunaire. C'était beau ! Ronav' contemplait tour à tour la lumière et Caro, Caro fixait Ronav', l'eau à la bouche, et ils s'embrassèrent en dépit de toutes les moqueries que pourrait provoquer un couple aussi original. Le temps passait, silencieux, serene, et Ronav' sentit avec quelques secondes d'avance qu'un nouveau meurtre n'allait pas tarder. Il

semblait entendre des bruits très lointains, comme si sa longue expérience lui conférait un pouvoir de prémonition.

Le flair de Ronav' s'avéra efficace, et il n'eut que le temps de distinguer les doigts rapides de Michelito attraper Caro. Il la suivit des yeux le plus longtemps possible, sachant pertinemment que ses restes joncheraient, dans quelques secondes la bouche du garçon qui ne faisait aucune distinction entre les carottes, pourvu qu'il puisse en manger une avant de monter au lit.



Jeune auteur de 17 ans, Thomas Dumoulin partage sa vie entre ses études et l'écriture. Depuis peu, ses nouvelles commencent à être publiées dans des fanzines et des e-zines. Et en plus il est illustré par Sébastien Gollut ; que demander de plus ?

G

## PASSER A LA CASSEROLE – THOMAS DUMOULIN

G

« Ah non ! C'est hors de question ! Pour rien au monde je n'accepterai de passer à la casserole ! » criais-je. Mais il n'est pas très facile de faire respecter son point de vue quand on est trébuché de gauche à droite sur l'épaule rugueuse d'un géant de la forêt, saucissonné comme pas deux dans une liane gluante et répugnante.

Et pour preuve, le géant qui nous avait arraché, moi et mon ami, à notre quête de nourriture, sur les versants du mont Thayr, ne l'entendait pas de cette oreille et se moquait fichtrement de ce que je pouvais raconter, sautant en gambadant d'une pierre à l'autre, franchissant des torrents énormes et des gouffres sans fonds.

« On a l'air malin !, pestait Durum, mon fidèle écuyer, avec qui je m'étais retrouvé embarqué dans cette galère.

– Ça, on peut le dire ! »

Je pestais moi aussi. Encore, s'il avait eu cinq ans, son erreur aurait été pardonnable. Mais à vingt ans (et demie), on ne fait plus griller de limaces en plein milieu d'une forêt pleine de géants !

*Article un du code des Chevaliers Cueilleurs : Pas de feux en forêt, ça attire l'ennemi.*

Mais je m'étais éloigné, poursuivant un renard, et je n'avais pu revenir à temps au campement pour empêcher Durum. Le géant nous avait surpris alors que je m'efforçais d'éteindre le foyer. Résultat, il a englouti toute notre récolte, dont j'étais pourtant fier (un éléphant, deux cerfs, trois renards et deux loutres), et qui nous aurait valu bien des éloges à la ville. Non content de cela, il avait voulu nous dévorer nous aussi, et l'on ne devait notre survie qu'à la venue imminente d'autres géants qui, menaçant le repas de notre brave visiteur, l'avaient forcé à nous prendre « à emporter » comme dans un vulgaire fast-food de l'avenue du Château.

Durum donna des petits coups de ses poings sur le dos du géant, lequel grogna.

« On se calme, là-haut ! »

C'était la première fois qu'il nous

parlait depuis le départ, et je dois dire que c'était une bonne chose. Les géants qui parlent appartiennent à l'espèce des montagnes, et ils sont plus cultivés, moins barbares que leurs collègues des vallées, et plus gourmets encore. Aussi pouvais-je espérer ne pas finir en homard ébouillanté, et compter une mort rapide avant d'être mangé. Je frissonnai : à l'Académie des Chevaliers Cueilleurs, on nous avait raconté plusieurs fois cette légende horrible d'un des nôtres qui fut avalé tout cru et tout vivant, telle une huître, par un troll affamé.

« Je m'appelle Rachel, Chevalier Cueilleur et Moine-Cuisinier, héros bien connu de la cité de Burp.

– Je m'appelle Kall le géant, et je mangerais bien toute la cité de Burp, si l'occasion m'en était donnée. Rachel, Chevalier Cueilleur, dit à ton ami de se calmer, sans quoi je le donne à manger à mon chien. »

Par chien, il entendait cette créature horrible, longue de deux mètres, qui nous suivait depuis toujours et qui lorgnait mes mollets avec envie. Durum entendit aussi bien que moi et, curieusement, il cessa de gesticuler. Kall fit un bon prodigieux qui me donna le vertige : nous commencions l'ascension du mont Thayr, nous rentrions chez lui.

« Rachel, Chevalier Cueilleur et Moine-Cuisinier, c'est bien ça ?

– Exactement. J'ai fait mes armes dans les meilleurs écoles du monde.

– Je m'en étais douté. Tes cheveux sont encore emprunts des odeurs de cuisine. Je suis bien aise, cela m'évitera de t'assaisonner ! »

Il rit.

« M'assaisonner ? Mais tu n'y penses pas !, m'exclamai-je. Qui, plus tard, te donneras les bonnes recettes, si ce n'est pas moi, hein ?

– Recettes, recettes... Balivernes ! Je ne suis pas cuisinier, moi, je suis mangeur.

– Alors laisse-moi devenir ton cuisinier personnel et tu verras, tu seras un bien meilleur mangeur. »

Je concoctais une stratégie des plus intelligentes : en me faisant son cuisinier, j'aurais tôt fait de

l'empoisonner et de regagner ainsi ma liberté.

« Il faut du temps pour cuisiner, et j'aurai bientôt faim.

– Oui, mais tu as deux prises, aujourd'hui, Kall. Il y a moi, le Moine-Cuisinier, mais aussi son écuyer, qui est un homme venu des provinces du nord où il a couru, enfant, dans les grandes herbes, se nourrissant des meilleurs grains de la vallée, ayant toujours vécu quiet dans la paix, aux muscles gros et tendres, aux os légers et à la chair douce...

– Hé !, cria Durum. Ne lui fais pas envie ! »

*Article deux du code des Chasseurs Cueilleurs : Si vous-même êtes cueillis, donnez votre cueillette.*

« C'est le genre de met qui se cuisine sur les fourneaux des trolls, où j'ai appris mon art.

– Vraiment, s'étonna Kall ?

– Assurément, repris-je. J'y ai même cuisiné un tout jeune enfant, qui régala bien des rois et des reines. Cet écuyer-là est un peu plus vieux, mais il n'a pas vingt ans. Et il est de bonne taille, bien en chair et fort goute. »

*Article trois du code des Chasseurs Cueilleurs : Vantez votre cuisine pour dissuader vos ennemis de vous manger cru.*

« Avec quelques ingrédients dont moi seul ai le secret, je te ferai un plat dont tu me diras des nouvelles. »

Une main énorme passa tout près de mon visage, mais s'empara du corps svelte de Durum.

« Hé ! Qu'est-ce que vous faites ! Non, non ! »

Kall jugeait sa proie, pour savoir si elle méritait d'être cuisinée.

« Admettons que je sois d'accord. Quel plat me préparerais-tu, Moine-Cuisinier, avec cette chose ? »

La victoire était à moi. Désormais, on entraînait dans la description de nourritures délicieuses, et je ne pouvais que lui mettre l'eau à la bouche. Sans y aller trop fort toutefois, car il pourrait aussi me dévorer cru.

« Que préfères-tu, Kall mon maî-



tre ? Un ragoût, une soupe, un gratin, une salade, un gâteau, une fri-cassée, un rôti ?

– Tu peux donc faire tout cela avec cet être ?

– Plutôt deux fois qu'une ! Je peux même te faire une tarte, ou un soufflé, ou un sandwich, uniquement avec quelques plantes et cet écuyer. »

Durum ne disait plus rien. Mort de peur, il était certain désormais qu'il allait déguster.

« Ma foi, reprit le géant, j'aime beaucoup les soupes. Je ne mange que de ça, je n'ai qu'une marmite.

– Une marmite ?, m'exclamai-je. Quelle coïncidence, c'est exactement ce qu'il me faut pour te préparer une soupe !

– Oui alors, quelle coïncidence. »

Ces géants sont vraiment stupides, et celui-ci tout particulièrement.

« Que mettras-tu dans ta soupe ?

– Du thym, de la salsepareille, et des petits fruits d'arbousier, et de l'amome d'Assyrie.

– J'en ai l'eau à la bouche, murmura-t-il.

*Article quatre du code des Chasseurs Cueilleurs : Quand votre ennemi est à point, laissez le mijoter.*

« Alors je ne t'en dis pas plus, Kall, sans quoi la surprise ne sera pas totale. »

Nous étions parvenus à la grotte où il logeait. Naturellement, il me déposa face à la marmite, et installa Durum, toujours ligoté, dans celle-ci.

« Fais ton travail, cuisinier ! » ordonna-t-il. Je commençais mon œuvre. Je pris soin d'ajouter à ma sauce quelques fruits d'une consistance inhumaine, de sorte que sa digestion allait l'endormir. Je pourrais alors m'enfuir, et regagner Burp, où je devrais faire état de la perte d'une récolte et d'un écuyer. Dommage, cela dit en passant, car Durum n'était pas mauvais. Enfin.

C'était un sacrifice utile, et en remerciement, j'acceptais de lui qu'il

n'entre dans la soupe qu'au dernier instant, et la tête la première, car il avait la plante des pieds fragile. Je servis sous le regard suspicieux du chien, qui avait tout l'air d'un monstre.

## G

« Ce fut un régal ! déclara le géant, une main sur son estomac grossi, l'autre sur le chaudron vide.

– Merci, Kall, répondis-je humblement.

– Tu fais vraiment des soupes succulentes.

– Tout l'honneur est pour moi.

– J'insiste. Dommage que l'on doive en rester là.

– En rester là ? »

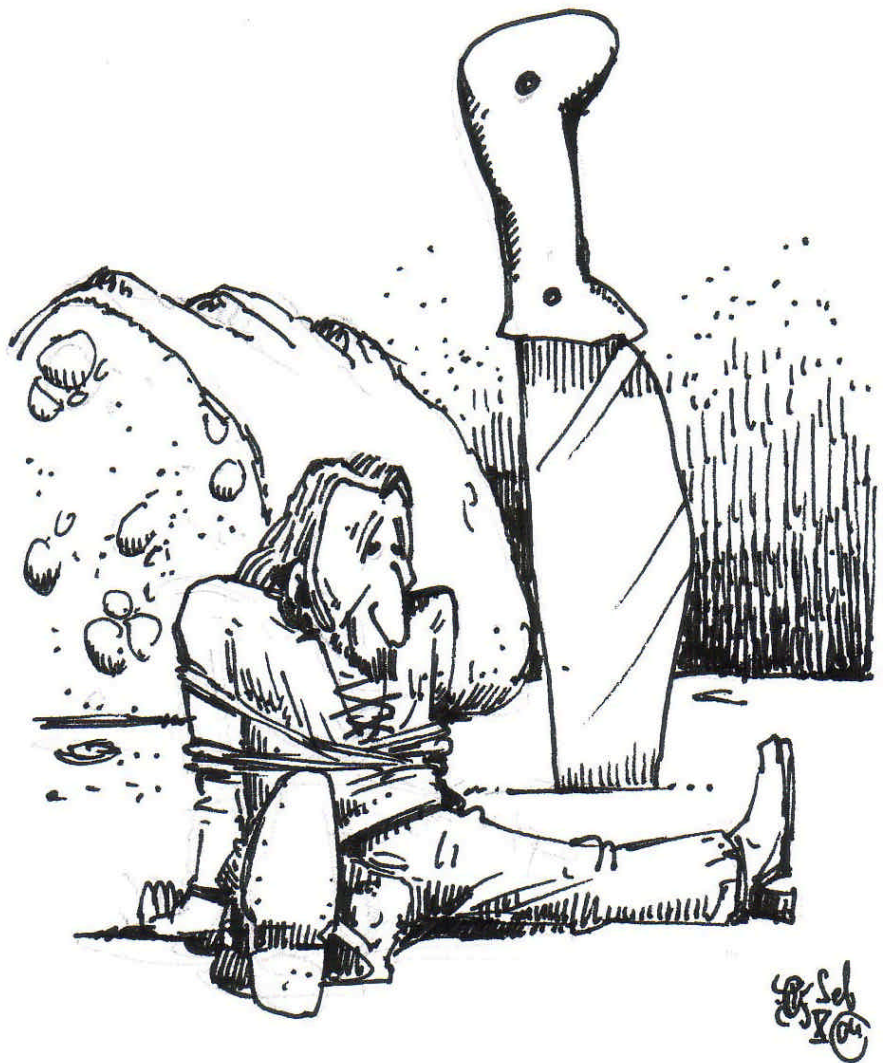
Il allait me relâcher ? On n'avait jamais connu ça, même dans les annales de Burp !

« C'est que, tu es tellement bon cuisinier que tu m'a mis en bouche. Et ce gringalet est loin de me remplir.

– Mais alors, qu'est-ce que cela signifie ? »

Comme toute réponse, Rachel, le Chasseur Cueilleur, Moine-Cuisinier, héros bien connu de la cité de Burp, se sentit saisi par la tête, et termina tout habillé dans l'estomac de Kall le géant.

*Article cinq du code des Chasseurs Cueilleurs : L'appétit vient en mangeant.*





Timothée Rey, 37 ans, est prof de lettres-histoire dans un lycée hôtelier près de Nice, où il force des Bac Pro pâtisseries et des CAP cuisiniers à lire Pratchett, Dick et Zelazny. Il collectionne les fossiles, les cactus et les emballages de sucre, écoute Duke Ellington, adore cuisiner, et lit Borges, Vance, Chesterton, du space op et Jacques Réda. Il a publié un recueil de poèmes, Bestioles (1986, SATC). Depuis, il auto-édite ses poèmes (disponibles au 3 rue Juge, 06000 Nice). Les 3 poèmes qui suivent ont été envoyés par casserole express.

## TRIPTYQUE COSMOGONICO-CULINAIRE – TIMOTHEE REY

### l'oignon

pleine planète dans la main  
avec son brin de tige au pôle  
nord, sa broussaille plutôt drôle  
au sud, le reste en parchemin  
notre couteau froid géographe  
par l'équateur sépare en deux  
ce monde au destin hasardeux  
l'oignon (quelle étrange orthographe)

la peau jaunâtre craque sec  
quand, séismes !, nos doigts la pèlent  
il faut trancher les parallèles  
dans cette chair d'un blanc impec

bulbe promu sphère armillaire  
nos yeux se brouillent larmoyants  
face à tes orbes (malveillants  
gaz lacrymos que le nez flaire)

frits dans l'huile dont nous oignons  
la poêle ce cosmos de fonte  
tes anneaux à la cuisson prompte  
font de bien ternes lumignons

constellation d'astres âpres  
avec quel plat t'accompagnons  
nous ? ce ne sont pas vos oignons  
lecteurs, et encor moins vos câpres !

### la lune camembert

la lune camembert  
qu'un pouce inquisiteur  
longuement a tâté

l'astre crème, libère  
son onctueux babeurre  
contre la Voie Lactée

### Doppler-Fizeau

Tout autour de cette table obscure  
jonchée de miettes à la clarté  
étincelante et d'éclaboussures  
où les bougies jouent à miroiter,

convives portant à Epicure  
et à Bacchus des toasts hébétés,  
dans des rires dont la gravelure  
trahit une épaisse ébriété,

qui, louchant sur la seule bouteille  
intacte encor – du Côtes-de-Nuits ! –,  
manœuvrez vers le jus de la treille,

vous semblez ces galaxies qui bougent  
au loin : chez vous aussi se produit  
un net décalage vers le rouge.

## Marmite & Micro-onde, vainqueur par K.O. (31 octobre 2004)

The screenshot shows a Google search for 'micro-onde'. The search bar contains 'micro-onde' and the 'Rechercher' button is visible. Below the search bar, there are links for 'Web', 'Images', 'Groupes', 'Annuaire', and 'Actualités'. The search results are displayed under the 'Web' tab, showing 1-10 results out of approximately 95,400. The first result is 'Sélection de micro-ondes' from buycentral.fr. The second result is 'Déstockage Micro onde' from mistergooddeal.com. The third result is 'N'M&M'S l'imaginaire qui vous cuisine...' from oeildusphinx.com. The fourth result is 'Micro-onde : Micro-ondes chez tous les marchands' from webmarchand.com. On the right side of the search results, there are 'Liens commerciaux' for 'Micro-onde' from PriceMinister.com and 'Micro Onde' from armenager.com.

**Lisez...** Les internautes peuvent télécharger M&M en couleur sous la forme d'un fichier PDF en se rendant sur <http://www.oeildusphinx.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](mailto:philippe.heurtel@wanadoo.fr).