



## **AUX FOURNEAUX**

Joyeux anniversaire Duncan ( <i>Marion Lubréac</i> )	1
Tout est dans le titre ( <i>François Schnebelen</i> )	3
Cosmogonie et gastronomie ( <i>Philippe Heurtel</i> )	4
Massacre à l'économiseur ( <i>Gaël Briand</i> )	4
Peau morte ( <i>Thomas Desmond</i> )	6
Une petite gourmande ( <i>Elise Lemay</i> )	9
Le steampunk culinaire ( <i>Philippe Heurtel</i> )	10
Sur la trace des conquistadors ( <i>Anne Lanièce</i> )	11
Digestion d'entreprise ( <i>Jérôme Paul</i> )	12
Les Camemberts de l'imaginaire	12

*Aux pinceaux : Sébastien Gollut, Audrey Isbled.*

*Le sous-titre est de Cécile Langeois.*

ISSN 1766-8816

## **GASTRONOMIE ET PASTAPHYSIQUE**

Depuis son premier numéro, *Marmite & Micro-onde* se fait le chantre d'une littérature d'un genre particulier : celle de l'imaginaire culinaire. Ce numéro 13 ne déroge pas à la règle. Vous y trouverez des plats que d'aucun trouverait peu ragoûtant : petit dîner entre démons concocté par Marion Lubréac, nourriture prédigérée par Jérôme Paul, sans parler des goûts particuliers du « serial fossoyeur » de Thomas Desmond. On pourrait même croire que les serials-quelque-chose sont à l'honneur, en lisant les textes de François Schnebelen et Gaël Briand. Heureusement, Elise Lemay et Anne Lanièce sont là pour ravir nos papilles avec des mets plus traditionnels, et néanmoins savoureux.

Mais M&M n'hésite jamais à se faire l'écho de l'actualité de l'imaginaire culinaire. Ce fut déjà le cas cette année avec l'affaire du « sandwich marial ». Nous restons dans le domaine du spirituel avec l'exposé d'une théorie surprenante : l'Univers aurait été créé par un spaghetti volant (flanqué de deux boulettes de viande). Sous des dehors déjantés, M&M peut aussi aborder des sujets métaphysiques parmi les plus ardues.

On connaissait la pastaphysique. Voici venue l'ère de la pastaphysique.

*Philippe Heurtel, Septembre 2005*

*Née au Congo, Marion Lubréac est auteur de plusieurs poésies, classiques ou libérées, de contes fantastiques et de nouvelles. Elle a été publiée dans Le Monde inconnu, Au-delà de l'infini, Hauteurs, La Salamandre. On peut aussi retrouver ses textes sur son site <http://membres.lycos.fr/marionlubreac>. Aux pinceaux, les fidèles lecteurs auront reconnu Audrey Isbled.*



## JOYEUX ANNIVERSAIRE, DUNCAN ! – MARION LUBREAC



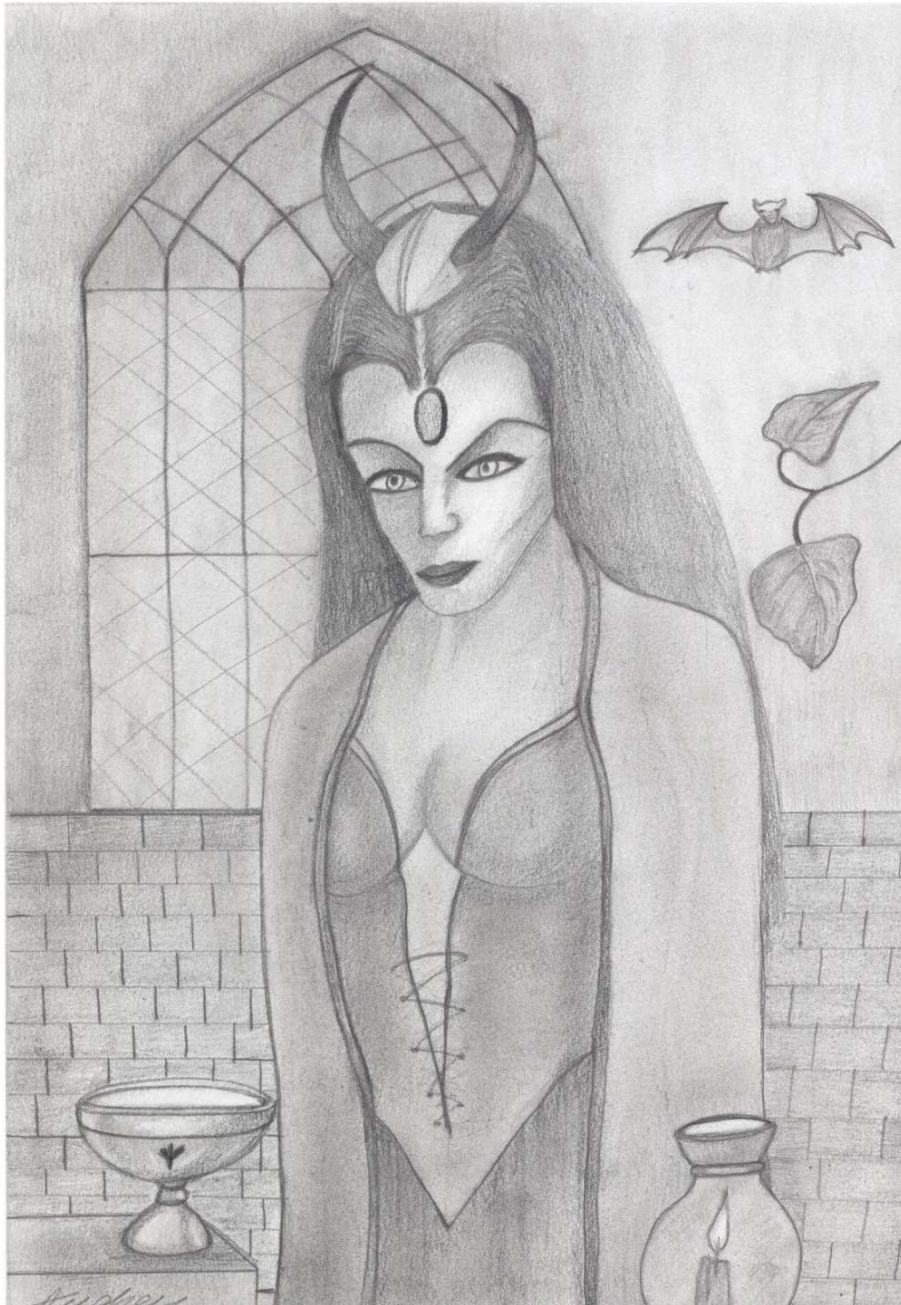
Inventer en cuisine, c'est une histoire d'amour entre les convives et le plat que je leur dédie. Mes sombres invités ne vont pas tarder à arriver. Au près d'un feu de bois rougeoyant qui crépite, la table, déjà dressée, attend sous ses dentelles noires. Richement char-

gée de ses assiettes précieuses, elle croule sous son argenterie ternie et ses verres en cristal de bohème.

Dans la cuisine, ça mijote. Les pots ventrus remplis d'insectes et de viscères entassés sur les étagères sont noircis de fumée. Il fait

une chaleur d'enfer. Je m'active en psalmodiant, entourée de mes marmites de cuivre d'où sortent la puanteur entêtante des victuailles bouillies.

Voyons, voyons voir... Est-ce que tout est prêt ? Comme je me régale à l'idée de vous réunir à ma table,



amis gourmets, amoureux de la bonne chère !

Aussi gourmande que bonne vivante, je concocte avec amour un repas propre à horrifier vos papilles.

Nous serons vingt-deux personnes. Le foie du mort est parfait : suprêmement fin, délicat, parfumé et fondant.

J'ai arraché au foie du boucher un lobe dodu et crémeux, de toute première fraîcheur, que je poêlerai juste avant de servir. Ils ne résisteront pas à son goût raffiné, légèrement poivré. Je le servirai en escalopes sur des toasts grillés, accompagnés de raisins de muscat pelés. J'en ai l'eau à la bouche. Ce foie

était cirrhosé : je n'ai nullement besoin de le flamber.

Duncan ne se doute de rien. Je l'ai juste invité pour ce soir, à la dernière minute, à partager mon repas. Il ne s'attend pas à cette fête. Il pense que nous mangerons de la tarte aux larves en regardant un vieux Dracula dans le salon. Comment pourrait-il savoir ? Nous avons reculé son anniversaire au 22 juillet, alors qu'il est né le jour du solstice d'été.

Voyons, voyons voir... Est ce que tout est bien en place ?

Pat apporte les bouteilles de sucres gastriques. J'ai pour ma part des globes oculaires dans le bac à

glaçons, spécialement pour l'apéro de ce soir... Je ne sais pas trop. Je les sers dans le whisky avec un filet de bave d'orvet, ou fraîchement dégelés avec des olives ? J'ai peur que les invités voient cela d'un mauvais œil !

Maléfici me conseille de les écraser à la fourchette et d'en garnir les toasts. C'est vrai que nous le faisons parfois. Quand les globes sont de petite taille. Nous en faisons une purée fine. Décorés d'un peu de pattes de mouches pilées et ornés d'une paire d'ailes de libellule, ces toasts sont du plus bel effet. Mais cette fois, honnêtement, ce serait dommage. Ces globes oculaires sont de toute première fraîcheur et d'une taille admirable. Malefici a proposé de cuisiner des tripes de porc à la sauce Vlad. Il tient de sa famille roumaine une excellente recette. Espérons juste qu'il évitera de trop épicer aux raclures d'ongles, j'avais assez mal digéré l'autre soir.

Voyons, voyons voir... Est-ce que tout ce dont on a parlé est au point ?

Melissa a glissé des rognons de taupe dans le gâteau, et Peter se charge de le flamber. Je ne sais pas ce que Gégé a prévu. C'est un garçon difficile, à la sombre personnalité. Il aime s'entourer de mystères. Mais ce qu'il prépare est toujours surprenant et délicat. C'est vrai, on peut toujours lui faire confiance.

Ashaina ? J'ai oublié de m'assurer qu'elle s'occupera bien de la sono et de la lumière noire. Elle devrait être là déjà. Elle devrait être là. Mais bon, elle est tellement féline. Elle doit se jouer de quelqu'un et l'entraînera ici pour l'achever. Nous n'allons quand même pas cracher sur un rituel magique. Qu'elle amène une vierge ou un éphèbe, il sera le bienvenu.

Tout va être parfait... Je suis fébrile. Je suis prête. Qu'il me tarde d'ouvrir la porte à vos visages machiavéliques ! J'imagine vos rictus ! Déjà vos pas crissent dans l'allée, et mes loups hurlent à votre approche.

On va passer une soirée formidable !



*Né en 1971, François Schnebelen vit en Charente-Maritime. Il regrette un peu tous les bons petits plats de son Alsace natale, mais se console avec la choucroute que sait si bien préparer sa femme. Déjà publié dans des fanzines tels que Eclats de Rêves, Borderline, Oulifan, Notes des merveilles et Coprophaneus, il réalise enfin un ancien rêve, être au sommaire du fanzine de l'art culinaire.*



## TOUT EST DANS LE TITRE – FRANÇOIS SCHNEBELEN



30 ans de métier et pour la première fois, je suis pris de court par l'enquête que mon supérieur, petit sourire en coin, m'a confiée. Le ton avec lequel il m'a annoncé la nouvelle ne m'a pas plu. Oh non !

– Surkrut, avec ta bedaine, cette enquête est à la mesure de ton insatiable appétit.

– J'y peux rien si mon ventre crie famine à longueur de journée.

– Dégage ! T'as du travail.

L'enfoiré, si ce n'était pas mon chef, je lui expliquerais ma façon de voir. Il a de la chance. Avec ses 70 kg tout mouillés, il ne soutient pas la comparaison avec mon mètre quatre-vingt et mes 130 kilos accusés sur la balance. Peut-être pas que du muscle, mais mon abdominal Kronenbourg, c'est du béton. Plus d'un s'y est déjà cassé le poing.



Arrivé sur les lieux du crime, le délicat fumet qui m'accueille dans l'air froid du matin me donne faim. Pourtant il n'est que 9 heures. M'approchant, je comprends vite de quoi il retourne. Une forme vaguement humaine qui m'a tout l'air doré à point, repose au milieu de sa garniture de légumes à même le trottoir. Un plat pour anthropophage ! Mon premier réflexe est de me pincer, pensant être dans un rêve, pardon un cauchemar, mais non, la scène est réelle et le pire est cette bonne odeur, et surtout mon ventre gargouillant pour témoigner de son appétit. Ma réputation de goinfre ne va pas s'améliorer. Le photographe mitraille le plat pour l'immortaliser sous tous les angles. Mon regard a du mal à s'en détacher, car en bon professionnel, je suis toujours à la recherche d'indices. J'envoie les policiers présents interroger les gens du quartier et intime au légiste l'ordre de définir l'origine de la mort.

– Et puis, débarrassez-moi le trottoir avant que quelqu'un ne se serve.

– OK, Surkrut, on ne veut pas te tenter plus longtemps.

Je dois ravalier les insultes qui me viennent à l'esprit.



De retour au commissariat, j'interroge la base de données pour savoir si des antécédents existent. Rien. Ça m'aurait étonné, je n'aurais pas laissé passer un tel événement. Mes subalternes rentrent bredouilles. Il faut patienter, peut-être que l'autopsie révélera des indices. Effectivement, mon instinct ne me trompe pas.

– Alors, il est mort de quoi ? dit sur le ton de l'autorité n'admettant pas les quolibets.

– Tu ne vas pas me croire, me répond le légiste. Même s'il a été assommé avant, c'est la cuisson qui l'a tué. Il a été micro-ondé.

– Répètes ?

– Oui, micro-ondé. Il est passé dans un micro-onde, ce qui l'a tué. En plus, on l'a laissé suffisamment pour qu'il soit cuit à point.

– Le but n'était donc pas seulement de le tuer, mais aussi de le rendre... gastronomique ?

– Exactement. T'étais déjà sur une scène de meurtre avec la salive à la bouche ?

– Tu as raison. Beau travail.

Les rouages de mon cerveau n'ont pas besoin de tourner longtemps pour trouver un profil : cuistot. Élémentaire ! Par contre, un autre élément se fait jour. Pour passer un adulte de 1m70 au micro-onde, il faut déjà que ce dernier soit imposant. Un tel modèle n'existe pas dans le commerce. D'où le sort-il ? Je progresse... Si je pousse mon raisonnement plus loin, le four doit aussi être transportable. Le plat était encore tiède à notre arrivée, alors que le matin était frisquet, il n'a donc pas été transporté après cuisson mais directement déposé sur le trottoir. Pas mal ! L'identité de la victime ne m'en apprend pas plus. Il était allé faire son jogging matinal et n'en est pas revenu. Pas de problème apparent, pas de mobile. Il devait être au mauvais endroit au mauvais moment. Finir comme ça... Quoique... Je ne peux m'empêcher de saliver.



Deux jours plus tard, un nouveau plat humain est découvert à 30 km

du premier cas. Rien à rajouter par rapport à la première fois, si ce n'est que des chiens l'ont trouvé en premier et ont eu l'air d'apprécier. Des voisins se sont juste rappelés le bruit d'un moteur tournant quelques temps sur la route. Mon idée d'un four micro-onde géant transportable n'était après tout pas si idiote. Je l'avais gardé pour moi, mais je devais en informer mes collègues pour coincer ce salopard. Mal m'en prit ! J'entends encore les rires, les sifflets accueillants ma théorie. « Tu prends tes désirs pour des réalités ! Si un tel four existait, tu en serais le propriétaire pour y mettre un cochon entier à chaque repas ! » Je comprends que je suis seul, pas d'aide à attendre de ces toquards.



Deux jours plus tard, nouveau plat humain. Ce coup-ci, un témoin corrobore mes assertions. Une camionnette était arrêtée sous son appartement. Un ronronnement s'en échappait. Gêné dans sa lecture matinale, il a cherché à découvrir le gêneur. Après un bruit de sonnerie, il l'a vu sortir du poste de conduite, aller vers l'arrière et relever le rideau métallique. Le conducteur était jeune, habillé de blanc avec des gants lui remontant à mi-bras. Il a retiré un corps qu'il a disposé avec précaution sur le trottoir, puis il a déversé dessus un assortiment de légumes : petits pois, carottes, pommes de terre. Le tout sans se presser, avec professionnalisme. N'osant intervenir, il a alerté de suite la police. Plus il progressait dans son récit des événements, plus je me rengorgeais. J'avais vu juste. Voir la mine d'enterrement de mes collègues vaut toutes les choucroutes, enfin au moins une, n'exagérons pas ! Avec le signallement du véhicule, on réussit à retrouver ce dernier, mais pas le meurtrier pour autant. Le four micro-onde monté dans l'arrière de la camionnette s'avère un modèle d'ingéniosité et de fonctionnalité. Je suis impressionné.



Deux jours plus tard, réglé comme une horloge, nouveau plat humain. Par contre, le mode de cuisson n'est plus le même. Le corps n'est pas passé au micro-onde mais a mijoté au moins une demi-heure avec les légumes. Un ragoût humain ! Pas possible comme l'imagination humaine peut-être perverse. Encore plus appétissant que les autres fois. Ma maman a toujours dit que rien ne vaut une cuisson traditionnelle, surtout pas le micro-onde. Elle a bien raison ! On aurait presque envie de goûter. Si j'étais seul, une petite bouchée, ni vu, ni connu, qu'importe l'origine, c'est de la viande. Je déraille, la faim, toujours la faim, qui ne cesse de me harceler, et ce n'est pas les quelques en-cas que je prends dans la journée qui la calme. En tout cas, l'arme du crime devait être une marmite géante. Contrairement à la première fois, le lieu du crime se situe dans un petit parc éloigné des habitations, cuisson plus longue oblige. Avec les éléments à ma disposition, cuistot, jeune, marmite géante, victimes prises aléatoirement, car sans lien entre elles, je... sèche.

Un stagiaire me sort heureu-

sement de l'embarras. Il me met devant le nez quelques feuilles agrafées ensemble. Sur la première page, écrit en grand : « Marmites et Micro-onde », surmontant une phrase qui m'a tout l'air d'un mobile. « C'est le n°11 », m'annonce-t-il, tout fier de sa trouvaille. Rapidement, je le feuillette. Comment est-il possible que je ne le connaissais pas avant ? Pleins de bonnes choses en parsèment pourtant les pages. Je note l'adresse de l'auteur de ce magazine subversif qui sait si bien parler à mes papilles.

Nous y débarquons en force. Damned, il a un alibi pour chaque meurtre. Reconnaisant en lui une aide précieuse, je lui expose en détail toute l'affaire cachée jusqu'à présent à la presse, les autorités ne pouvant reconnaître des cas de cuisine anthropophage. Tous les dossiers en cours, les archives, les numéros, les échanges de mail sont scrupuleusement examinés. Je sens que la solution du problème est là. Après un après-midi de recherche, le nom d'un suspect ressort du lot. Une nouvelle envoyée chaque mois depuis les débuts du fanzine, toutes refusées. Les messages joints sont devenus toujours plus pressants, insistants,

jusqu'à devenir menaçants afin d'être publié. Un petit tour sur les pages blanches de l'annuaire et son adresse est trouvée. Je suis sûr de mon fait, le mobile est clair : la vengeance pour ces années de refus, d'humiliation. Le coupable désigné.

En perquisitionnant à son domicile, la marmite géante, l'arme du crime sans aucun doute possible, est trouvée dans la cave, ainsi que le dernier refus du rédacteur, encadré et accroché dans la cuisine au-dessus de la gazière.

On y lit clairement : « J'en ai marre de recevoir vos écrits mensuels qui n'intéresseront jamais personne. Je n'ai jamais rien vu d'aussi mauvais. Je vous conseille d'arrêter de ce pas, de me laisser tranquille et de retourner à vos chères études. »

Le coupable est trouvé et arrêté au restaurant où il prenait son service à partir de 10 heures. En pleurs, il n'a pas nié, juste dit : « Il n'avait pas le droit. »

Heureusement que l'enquête est arrivée à terme, je ne sais pas si j'aurais pu résister longtemps encore...



## COSMOGONIE ET GASTRONOMIE : LE FLYING SPAGHETTI MONSTER



Le débat fait rage aux Etats-Unis entre évolutionnistes et créationnistes, et il est question d'instaurer au Kansas l'enseignement de la théorie du « Design Intelligent », sous le prétexte que les deux théories se valent et qu'il est sain de confronter les jeunes au débat d'idées. Bobby Henderson, 25 ans, diplômé en physique, expose sur son site la théorie concurrente du « Flying Spaghetti Monster ». Selon Henderson, l'Univers a été créé par le Monstre Spaghetti Volant. Les preuves de la Théorie de l'Evolution ne sont que coïncidences mises en place par le FSM. Quand un scientifique effectue une datation (au

Carbone 14 par exemple), c'est Lui qui change les résultats avec Son « Appendice Nouilleux ».

A quoi ressemble le FSM ? A un tas de spaghetti flanqué de deux boulettes de viande (des représentations sont disponibles sur le site de Henderson). Le FSM nous a créé à son image : le cerveau humain ne ressemble-t-il pas à un bol de spaghetti ?

La théorie n'étant pas plus idiote que celle du Design Intelligent (laquelle est soutenue par le Président des Etats-Unis d'Amérique George W. Bush en personne), elle doit être enseignée sur un pied d'égalité avec les deux autres

théories. De nombreuses personnes ont écrit au Kansas Board of Education pour soutenir cette demande. Jamais encore nourritures matérielles et spirituelles n'avaient été liées à ce point, aussi *Marmite & Micro-onde* est de tout cœur avec eux et invite ses lecteurs à se faire leur propre opinion en se rendant sur <http://www.venganza.org>.

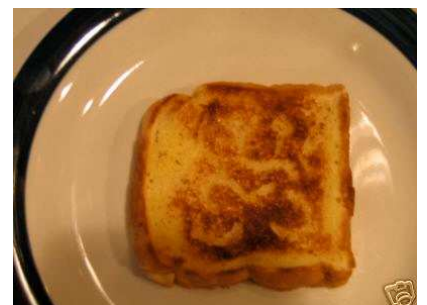
– Seigneur, ce ne sont que quelques pâtes.

– Des pâtes, oui, mais des Flying Spaghetti Monster.

Philippe Heurtel

Scoop de dernière minute ! Alors que nous nous apprêtons à mettre sous presse, nous apprenons qu'une image du FSM a été observée sur un toast. Ceci n'est pas sans rappeler l'affaire du « sandwich marial » dont il a été question dans notre numéro 13...

[http://cgi.ebay.com/Miracle-Sandwich-Flying-Spaghetti-Monster\\_W0QQitemZ5611000686QQcategoryZ16710QQssPageNameZWDVWQQrdZ1QQcmdZViewItem](http://cgi.ebay.com/Miracle-Sandwich-Flying-Spaghetti-Monster_W0QQitemZ5611000686QQcategoryZ16710QQssPageNameZWDVWQQrdZ1QQcmdZViewItem)



Gaël Briand, qui signe dans nos pages son troisième texte (et pas le dernier), est toujours né en 1984, il est toujours et plus que jamais breton, aime toujours la bouffe et son ustensile de cuisine favori : la sauteuse (le couteau suisse culinaire). Pour lui, finir son plat est une question d'honneur. Pour le récompenser, nous avons fait appel à Sébastien Gollut pour illustrer son nouveau texte.

## MASSACRE A L'ECONOMISEUR – GAËL BRIAND

C'était toujours la même discussion. Semaine, après semaine, les plus anciens du frigidaire écoutaient l'éternelle interrogation que se posaient tous les jeunes, à savoir : qui mourrait de la façon la plus horrible ? Les clans se formaient continuellement et la guerre ouverte débutait toujours devant le regard désespéré des rescapés ou des anciens que la sagesse avait calmés.

Les carottes revendiquaient la place de martyr car elles prétendaient subir le summum de la barbarie. En effet, d'après le témoignage de quelques rescapées, la mort d'une carotte était inacceptable. D'abord scalpée, on l'écorchait vive avant de la couper en dés ou en rondelles. Les preuves de ce massacre reposaient de temps à autre dans de petites boîtes en plastique et venaient s'ajouter à la psychose végétale. Le clan des carottes était soutenu par celui des courgettes que l'on saignait de la

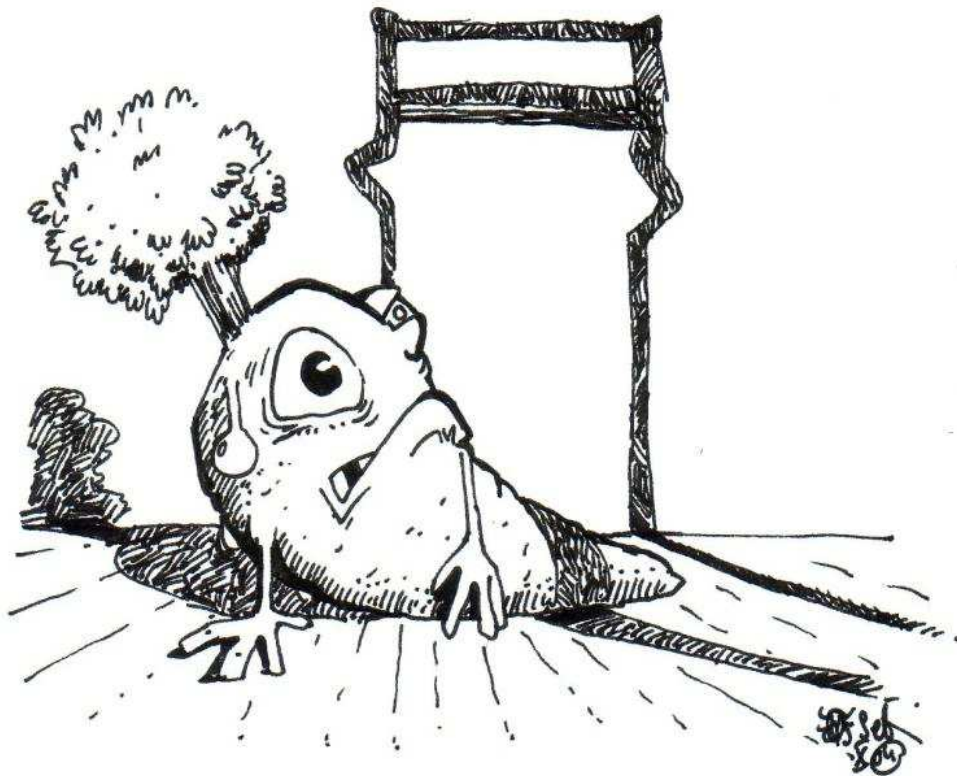
même façon. Parfois, comble du sadisme, on leur laissait des traînées de peau sur le corps, comme pour montrer aux autres que leur sort n'était pas joué d'avance.

Le clan des carottes vivait constamment dans la crainte d'être détrôné par celui des choux-fleurs que l'on coupait en morceau avant de les gazer. Ils retrouvaient parfois leurs lointains alliés, les pommes de terres, qui avaient été écartées jadis du frigidaire pour dissimuler le génocide. De mémoire de pomme de terre, on estime à des centaines de milliards le nombre de tués chez ces dernières.

Entre les deux, les champignons et les aubergines se souciaient moins des discussions, car leur fin était plus enviable. D'après les dires des blessés, on rasait la tête des champignons pour les avaler directement. Certains, toutefois, étaient aussi découpés en lamelles ou démembrés. Les aubergines retrouvaient souvent des pieds de

champignons éparpillés et les rendaient aux descendants. Les aubergines faisaient figure de pacifistes puisqu'elles ne craignaient pas la mort. Elles savaient qu'elles finiraient accompagnées de viande hachée, et rôties ou découpées en morceaux, mais elles s'en moquaient. La seule chose que redoutait une aubergine, c'était d'être réincarnée en poireau. Elles avaient pitié de ce long légume qui se défendait, comme son cousin oignon, en faisant pleurer.

Généralement, la discussion tournait court lorsque les cris fusaient du fin fond du bac à légumes. Là-bas, cachée par de vieilles feuilles de salades, on déterrait souvent une momie, un être immonde oublié des Hommes. Face à ce drame, les clans cessaient pour quelques heures leur querelle et rendaient hommage à la plus horrible des fins... Mourir seul !





*Thomas Desmond est né en 1981 à Casablanca. Tout petit, il dessine sur commande de copains : bateaux pirates, chevaliers, cowboys... Il découvrira successivement Pif Poche, Les Livres dont vous êtes le héros, puis les livres sans image avec Cujo de Stephen King. Il se passionne alors pour le fantastique, et en 1997, le désir d'écrire s'empare de lui. Après des études de graphisme, il écrit ses premières nouvelles sérieuses. Voici sa première publication, mais comme il le dit lui-même : « Je continue d'apprendre. La route est encore longue. ». On peut visiter son site Web à l'adresse suivante : <http://www.thomasdesmond.fr.st>. L'illustration est de Sébastien Gollut.*



## PEAU MORTE – THOMAS DESMOND



L'homme visiblement mal à l'aise s'assoit sur la chaise en plastique, et fait un signe de tête vers la caméra installée dans le coin de la pièce sans fenêtres aux murs capitonnés. Un bouton rouge se met à clignoter. Il renifle un grand coup et se met à parler.

– A l'époque, j'avais de gros problèmes. Je perdais ma peau, continuellement, qu'elle soit sèche ou grasse. Des lambeaux plus ou moins gros qui parsemaient mon chemin comme celui du Petit Poucet. N'importe qui pouvait me retrouver sans mal : il suffisait de suivre les morceaux de peau morte. Un vrai calvaire ! Il est dur de vivre avec le regard des autres posé sur vous à longueur de journée. Un jour, j'ai rencontré un Saint Homme, le père McGruisick. Il m'aida à vaincre ma maladie et mon mal être. Depuis ça va beaucoup mieux, j'ai une belle peau.

Il s'arrête et garde le silence, un sourire aimable sur le visage. Il fait craquer ses doigts et son regard se ballade le long des murs.

– Comment avez-vous rencontré le père McGruisick ? dit une voix métallique dans le petit haut-parleur en plastique noir fixé au plafond.

L'homme sourit, se redresse sur sa chaise et se rappelle...



Assis face à l'homme de Dieu, il prend sa respiration et jette un dernier coup d'œil aux étranges décorations qui ornent la petite office presbytérienne.

– Perdre autant de peau, mon père, c'est gênant, surtout quand on fait un boulot comme le mien. Avec tous ces costards noirs que je dois porter, comment voulez-vous que ces tas de peaux mortes passent inaperçues ? Je n'en peux plus de leurs réflexions débiles et mal placées ! Toutes ces vieilles peaux explorées qui n'ont rien d'autre à faire que de zieuter mes épaulettes ou ma cravate, elles me tapent sur les nerfs. Je n'ai pas le droit de les envoyer promener, faut bien faire tourner la boutique, et le patron

n'est pas commode. Manquerait plus que je fasse un scandale en plein office ou pendant un rendez-vous avec une famille, je me ferais virer direct, ça c'est sûr et certain !

Il renifle.

– Je croise les doigts, mais ce salaud est toujours dans les parages, il faut faire gaffe ! Il m'a déjà fait des remarques sur mes peaux mortes : Des pellicules, qu'il disait ! « Faudrait me corriger ça, Shophner, pas de pellicules dans mon service ! » Je te lui en foutrai moi des pellicules, je me lave les cheveux tous les jours, je suis propre. C'est rien que des peaux mortes, après tout, c'est pas de ma faute. Personne ne sait ce que ça fait de laisser des petits morceaux de soi un peu partout. Quand une personne me sert la main, elle ne le refait jamais une seconde fois. J'ai déjà été voir trois ou quatre toubibs, il n'y a rien à y faire qu'ils disent, c'est héréditaire. Des bons à rien ! Ils ne savent rien faire d'autre que de vous prescrire des sirops ou des crèmes qui n'ont aucun effet. Il n'y en a pas un qui est fichu de me les enlever, ces peaux mortes, c'est quand même incroyable ! Déjà gamin, on se foutait bien de moi : j'ai jamais eu un seul copain ou copine. Les petits fumiers, je les répugnais, même la maîtresse elle évitait de me toucher, si si, je vous jure, mon père ! Mon paternel non plus il ne me touchait pas, je voyais bien que ça lui foutait la gerbe, ma peau qui se barrait en copeaux... Oui... On peut dire que ça dégoûtait même mon père.

Les larmes aux yeux, il s'essuya avec la manche de sa veste, laissant sur la toile une traînée de larmes mêlée de centaines de petits morceaux de peaux mortes, arrachées à ses paupières et à l'arête de son nez.

L'homme en face de lui observa la manche salie, puis son regard remonta et croisa celui de Shophner.

– Vous aussi vous ne regardez que ça, dit-il, la voix oscillant entre

chagrin et colère, vous voyez ? Les gens sont comme vous : ils ne voient que ça. Je ne suis que ça : une peau morte. Aux enterrements, il y en a même qui s'arrêtent de pleurer pour se retourner discrètement vers un proche et lui dire dans le creux de l'oreille : « Regarde le grand type là-bas, il perd sa peau, comme un lépreux ». Ils pensent que je ne les vois pas, ces petits enfoirés, s'emporta-t-il en agitant les bras, mais j'ai l'habitude, ça fait des années que je subis ça, comme si j'étais une saloperie de pestiféré ! Personne ne peut comprendre ce qu'est ma vie, et j'en ai marre d'expliquer que ce n'est pas de ma faute. Alors moi ce que je veux, mon père, et c'est pour cela que je suis venu vous voir ce soir, c'est que vous m'aidiez, on m'a dit que vous pourriez m'aider, alors... alors je suis venu...



L'homme en face de lui se leva et se dirigea au fond de la salle aux hauts murs de pierre, où brûlaient une vingtaine de cierges, tous consumés à des hauteurs différentes. Il en alluma un et le planta sur un pic en fer forgé noir à côté des autres. La flamme devint un court instant rouge et projeta de curieuses ombres aux murs, comme si un vol d'oiseaux avait surgi furtivement puis avait disparu dans les profondeurs de la pierre. L'homme tournait toujours le dos à Shophner qui ne pouvait voir son visage et ses yeux. Il déglutit.

– J'suis prêt à y mettre le prix mon Père, vous savez. J'ai vraiment besoin d'aide.

La voix du prêtre s'éleva comme d'une profondeur immense.

– A quel tarif estimez-vous ce service, cher ami, demanda-t-il, tournant toujours le dos à Shophner. Quel prix êtes-vous prêt à payer pour être enfin (il fit une courte pause) bien dans votre peau ?

Shophner hésita pendant quelques secondes.

– Votre prix sera le mien, au point

où j'en suis, vous savez.

Aussitôt, le prêtre se retourna par saccades, pivotant sur les dalles comme s'il était fixé à un axe rouillé. Shophner entendit un bruissement d'ailes très fort. Soudain, la pièce sembla tourner sur elle-même, il se leva de sa chaise, perdit l'équilibre et chuta de tout son long. Anticipant le choc, il serra les dents, mais sentit comme un long drap soyeux l'envelopper et amortir sa chute. Il tenta de s'accrocher à quelque chose, mais ne put saisir que des plumes qui lui piquèrent les paumes des mains.

Tout tourbillonna autour de lui et il perdit connaissance, plongé dans des ténèbres inconnues de sa conscience.



Shophner ouvrit les yeux et se retrouva allongé dans son lit, chez lui, dans son petit appartement situé à cent mètres de son lieu de travail. Il se leva et resta pétrifié. Sa peau semblait différente, il l'avait senti tout de suite. La sensation de démangeaison et d'irritation permanente avait laissé place à une douceur qu'il n'avait jamais connue jusqu'à présent.

Pétrifié et surexcité, il se passa les mains frénétiquement sur le visage, puis les regarda. Aucune peau morte, même pas une seule. Un long sourire se dessina sur son visage, il poussa un cri d'excitation et se précipita vers sa minuscule salle de bain, où se trouvait la seule glace qu'il avait dans son petit appartement. Il se dévisagea de haut en bas, stupéfait de la couleur douce et lisse de sa peau, sans aucune tache ni desquamation : une vraie peau de bébé.

Il se rapprocha de la glace pour regarder ses paupières de plus près. Le front collé au froid miroir, les yeux dans les yeux, il sentit soudain comme une ombre passer derrière lui. Il se retourna en poussant un cri de surprise et scruta la pièce de gauche à droite. Rien, si ce n'est que les rideaux bougeaient un peu, comme si une petite brise soufflait dans l'appartement.

— Y a quelqu'un ? appela-t-il d'une voix peu rassurée.

Il ne reçut aucune réponse et se retourna vers la glace. Là, il resta pétrifié : la silhouette du père McGruisick se dessinait à la surface du miroir, toute de noir vêtue, assise

sur la chaise au fond de la chambre, dans le dos de Shophner. Il n'avait plus son petit sourire bon enfant, mais sa bouche était grande ouverte, découvrant toutes ses dents, des dents anormalement longues, pensa Shophner, qui sentit une peur sauvage et inexplicable montait en lui.

— Mon... mon père, qu'est-ce que vous faites chez moi ? Shophner se mit à bafouiller. Je, c'est po...

— Je vois que votre peau va mieux, mon petit ! lui répondit le curé d'une voix très perçante.

Shophner le regarda, effaré de sa présence en ce lieu si privé que nulle personne autre que Shophner ne l'avait jamais occupé.

Puis il se souvint de tout : le rendez-vous dans l'Eglise, le cierge, les oiseaux, le... Le sang dans ses veines se mit à battre plus fort.

— Hé oui, petit. On s'était mis d'accord, non ? Maintenant, tu vas faire ce que tu as promis, et tout de suite. Il est 4h32 du matin, alors dépêche-toi.

Shophner sentit une goutte de sueur longue comme une langue dévaler le creux de ses épaules et descendre jusqu'à ses fesses. Il regarda dans le miroir le père McGruisick dont les yeux avaient rétréci dans leurs orbites et il sentit de nouveau la pièce tourner autour de lui.

— Tu as du boulot petit, ne perds pas ton temps, et n'oublie pas que si tu ne fais ce que je t'ai dit de faire, tu retrouveras tes peaux mortes, mais en pire. Il se pourrait même qu'elles meurent toutes cette fois, alors dépêche-toi si tu veux sauver ta peau...

Le miroir perdit soudain de son magnétisme et Shophner arriva enfin à se retourner, mais le curé n'était plus là, et les rideaux ne bougeaient plus.



Il arriva à son travail, enfila un uniforme par réflexe, puis partit en direction du cimetière voir ce qu'il y avait de frais en stock. Il avait creusé trois trous la semaine précédente, dont deux étaient fraîchement remplis. Deux tombes de pauvres remarqua-t-il. La première était celle d'une enfant de six ans, nommée Vanessa James, ce qui expliquait les puériles décorations criardes et presque joyeuses qui ornaient la surface de terre nue. Cela conviendra parfaitement,

une enfant sans caveau, se dit Shophner, qui avait tout sauf envie de déplacer une dalle en marbre de cent cinquante kilos, puis de se coltiner quatre-vingt cinq kilos de bidoche en décomposition à transbahuter dans le noir. Une gamine c'est moins lourd, pensa-t-il.

Il alla chercher dans le local technique une pelle, un long couteau et un pied-de-biche. Il n'alluma pas la lumière, connaissant parfaitement l'emplacement des divers outils. En repartant vers la tombe de la petite Vanessa, il entendit un bruit venant du fond du cimetière, dans la partie réservée aux cryptes et aux petites maisons de vacances comme il les appelait. Encore des mômes en train de fricoter avec les esprits, se dit-il sans y prêter attention. Il sentit un appel sourd dans son ventre : une faim dévorante le prit et il entendit ses organes gargouiller. Il pensa à un bon steak entouré de frites et de salade. Il s'arrêta brusquement et regarda ce qu'il avait dans les mains : « Une pelle, un couteau... Mais qu'est-ce que je fais avec ces machins dans les mains en pleine nuit ? » Soudain, il se rappela ce qu'il devait faire, et pourquoi il devait le faire. Il se toucha le front de sa main libre, et sentit sous ses doigts une douceur formidable. Pas de peau morte. Il sourit devant ce prodige et repartit en direction de la petite tombe, l'esprit embrumé de belles idées lumineuses.

Au fond du cimetière, une étrange vague noire se mit à scintiller contre le mur d'enceinte, comme une mer de sang noire. Un océan de centaines de corbeaux au ramage ténébreux prêt à inonder la nuit. Soudain le flot de volatiles se fissura et disparut derrière les ombres des tombeaux.

Shophner avait commencé à creuser.

Trois quarts d'heure plus tard, il exhuma le petit cercueil du trou. Il le posa dans l'allée puis se servit du pied-de-biche pour faire sauter le couvercle. Il se pencha sur la petite boîte en bois brut bon marché et hésita. « Mais qu'est-ce que tu es en train de foutre bon dieu ? » Il se demanda encore ce qu'il faisait là en pleine nuit, dans ce cimetière qu'il connaissait très bien mais qui en pleine nuit lui aurait normalement foutu une sacrée frousse.

Sentant une présence dans son dos, il se retourna vivement.

— Qui est là ? Il entendit un bruit étouffé et regarda dans le fond du cimetière. Il plissa les yeux mais ne distingua rien dans la pénombre. Soudain il se rendit compte que ce qu'il était sur le point de faire était absurde et qu'il ferait mieux de...

Un bruissement d'ailes lourdes mit fin à ses pensées. Un horrible corbeau grand comme un aigle vint se poser sur la croix plantée derrière la fosse où dormait jusqu'à il n'y a pas si longtemps la petite Vanessa James. Le corbeau saisit de ses serres la croix de fer et assura sa prise. Puis il regarda vers Shophner.

Il entendit une voix se glisser dans sa tête, coulant le long de son oreille et se dirigeant vers ses yeux et sa bouche. Une voix brûlante et glacée aux contours éraflés. Le corbeau ouvra son bec comme s'il voulait parler, mais la voix résonnait directement dans le crâne de Shophner, qui tomba à genoux sous la douleur sourde, les mains compressées sur ses oreilles.

Il reconnut au premier mot la voix

du père McGruisick.

— Hé bien, mon ami, on se débène ? On n'a plus de courage tout d'un coup ? On veut une jolie peau mais on n'est pas capable d'assumer ses responsabilités, c'est ça ? La voix s'insinuait toujours plus profondément en lui, cherchant le cœur, ou peut-être plus profond encore, là où l'âme est tapie, en sécurité. Son ventre gargouilla de plus belle.

Shophner tenta de répondre mais la douleur était telle qu'il ne pouvait articuler un mot. La voix soudain rejaillit plus puissante que jamais, le faisant vaciller et presque perdre connaissance.

— Ecoute-moi, tu vas te grouiller, petite merde, tu vas me sortir ce petit corps laiteux, et tu vas faire ce que je t'ai dit, tu vas bien le faire, puis tu vas tout enterrer, comme c'était avant, et tout sera fini. La voix devint mielleuse sur la fin, ce qui soulagea un peu la douleur sourde dans le corps de Shophner.

Le corbeau, toujours planté sur la croix, croassa, moqueur. La voix se

retira de son esprit. Il se laissa glisser sur le sol, gémissant, les mains toujours collées sur les oreilles. Le volatile s'envola dans les ténèbres et la douleur disparut aussitôt. Il se releva avec difficulté et regarda autour de lui. La nuit s'était assombrie, il ne distinguait presque plus les tombes des rangées situées aux alentours. Il se retourna et, décidé, fit sauter une à une les attaches du couvercle du cercueil. Puis il fit glisser le couvercle qui ne tenait plus que par une attache.

— Salut gamine ! dit-il avec un curieux sourire.

La petite Vanessa n'avait plus rien d'une enfant, si ce n'est son ensemble blanc à fleurs roses qui contrastait horriblement avec sa peau boursouflée tirant sur le gris. Shophner rapprocha son visage de celui de la petite fille et posa un baiser sur sa joue gonflée par le formol.

Puis il prit le long couteau et fit ce que le père McGruisick, ou le corbeau, il ne savait plus, lui avait demandé de faire. La faim le tenait plus que jamais.



L'homme se tait.

— Qu'avez-vous fait au cadavre de Vanessa James ? demande la voix dans le haut-parleur.

L'homme sourit et se lève. Il écarte la chaise et se dirige vers la caméra dans le coin de la pièce. Il se met à fixer l'objectif de toutes ses forces, la tête levée et les yeux prêts à bondir sur ceux qui l'observent de l'autre côté sur un écran. Son sourire inquiétant s'élargit de plus en plus, et sa langue commence à se promener de gauche à droite le long de sa lèvre inférieure toute humide.

Dans la salle d'à côté, un homme en costume gris anthracite demande au technicien d'arrêter l'enregistrement. Il prend une cigarette dans le paquet posé sur la table où il a pris des notes et s'approche du technicien pour lui demander du feu.

Un homme en blouse blanche rentre dans le studio un gobelet de café fumant à la main. Il vient à côté des deux hommes et fixe l'écran où le visage de Shophner apparaît en gros plan, tout en sirotant avec bruit son café.

— Six ans qu'il ne dit rien. Jamais il n'a avoué ce qu'il a fait.





L'homme en costume tire sur sa cigarette et jette un coup d'œil à l'homme en blouse blanche.

– Vous en voulez un ? demande le docteur tout en tendant sa tasse de café.

– Non merci, j'ai dû en boire douze litres depuis que je suis ici.

– St-Closworth n'est pas un centre comme les autres, affirme le docteur tout en reportant son attention sur Shophner. Nous avons ici plusieurs cas dont aucun établissement au monde ne voudrait.

– Combien en a-t-il tué ? demande l'homme en costume en s'appuyant contre une table couverte d'instruments de traitement d'image.

– Je vous rappelle qu'il n'a jamais tué personne, Monsieur Finch. La police de Clausbury a recensé cinquante-trois enfants exhumés et dépecés comme des bêtes pendant l'année qui a précédé son arrestation.

– Dépecés ? s'étonne Finch, qui se met à chercher un endroit où jeter sa cendre de cigarette.

– Oui, dépecés, répond le docteur tout en lui tendant un cendrier caché derrière le clavier du technicien. Il les déterrera la nuit et leur découperait la peau avec soin. Puis il la tirait comme on tire une

chaussette d'un pied et il ramenait le tout chez lui dans de grands sacs poubelles.

– Et... qu'est-ce qu'il en faisait ?

– La police a retrouvé chez lui de grosses marmites pleines de graisses, de la peau cuite, en fait. Apparemment il les cuisinait et les mangeait. Un régime à base de peaux d'enfants morts. Pas très ragoûtant, hein ? Ils ont retrouvé des tas de bocaux remplis de peaux cuisinées de différentes façons, style réserve de grand-mère, ainsi que des sacs de congélation soigneusement étiquetés, de quoi tenir plusieurs mois.

– Il mangeait la peau des morts... dit Finch pour soi-même à voix basse, une grande cendre de cigarette prête à tomber sur lui. Et en ce qui concerne le prêtre, est-ce qu'on l'a retrouvé ?

– Aucun curé du nom de McGruisick n'a jamais existé, dit le docteur tout en jetant sa tasse de café en plastique dans une corbeille à papier.

– Peut-être avait-il un faux nom ?

– Non, je ne pense pas, affirme le docteur en souriant tristement.

– Qu'est-ce qui vous fait penser ça ?

– Les peaux mortes.

Finch le regarde fixement, attendant la suite.

– Russ Shophner n'a jamais eu aucun problème de peau, c'est en tout cas ce qu'on dit les spécialistes qui l'ont ausculté. Pas de peaux mortes. Son employeur nous l'a confirmé, ainsi que sa mère que nous avons retrouvée peu de temps après son arrestation.

Finch se tourne vers l'écran de contrôle et observe Shophner, qui s'est déjà rassis sur la chaise et fixe le vide.



Il promena nerveusement ses doigts sur son visage, sur sa peau. Il en avait plein partout, il le savait. Ses mains en étaient recouvertes. Il n'avait pas tenu ses engagements et ça allait lui retomber dessus. L'Autre allait venir le chercher, un de ces jours, et le punir. Il redoutait ce jour plus que tout au monde.

Le temps était long ici, ils l'avaient enfermé parce qu'ils ne comprenaient pas. Ils ne comprenaient rien à rien, ces imbéciles. En plus il maigrissait à vue d'œil. La bouffe n'était vraiment pas terrible ici. Et il avait faim, si faim.

*Titulaire d'un DEA de psychologie, Elise Lemay a publié quelques articles scientifiques et nouvelles, avant de publier chez L'Harmattan son premier livre : La déportation des Réunionnais de la Creuse. Témoignages. (www.reunionnais-creuse.fr.vu). Elle fait également partie de la toute jeune association littéraire Bastet (www.bastet.fr.vu). Le texte qui suit a reçu le Prix Jacques Moriceau de Littérature Gourmande, section Nouvelle, en 2003.*



## UNE PETITE GOURMANDE – ELISE LEMAY



J'adore mon travail. Vraiment. Je sais que tout le monde n'a pas la chance de pouvoir le dire, et je savoure à chacun des instants où j'accomplis ma tâche le plaisir qu'elle me procure.

Que fais-je ? Devinez...

Le titre est pourtant évocateur. Je travaille dans l'alimentaire, plus particulièrement dans le sucré. Mon domaine est celui des desserts. Oui, je sais, je suis menue et fine pour une gourmande. Il faut dire que je m'applique et que j'œuvre dur. Mais cela en vaut la peine.

Je me suis un jour livrée à un petit calcul. Il s'est avéré que j'avais goûté pas moins de cinq cent sucreries en tous genres. De la mousse au chocolat fondante en passant par les entremets délicats, pâtisseries raffinées, laitages onctueux et autres crèmes glacées

parfumées. Comment pourrais-je m'en plaindre ?

La saveur des fraises sucrées et juteuses à souhait déposées sur une crème pâtissière ferme mais fondante, le tout reposant sur une merveilleuse pâte feuilletée beurrée croustillante. Quelle gourmande pourrait résister à ce plaisir ? La crème chocolatée emplissant un chou à la pâte aérée. La touche de crème chantilly vanillée « faite maison » recouvrant un léger sorbet aux framboises fraîches et citronnées. Le rhum pénétrant un baba légèrement ramolli par le subtil alcool. La mousse de crème emplies de pulpe de fruits divers. L'opéra aux couches de chocolat relevé par une succulente crème anglaise. Le beignet aux pommes fondant. La boule de crème glacée à la vanille se liquéfiant délicatement sur un

crumble tiède et croustillant. Ou encore le laitage crémeux, dont la simplicité ne supprime aucunement la saveur. Tous ces véritables ravissements pour les papilles gustatives sont, pour ainsi dire, mon quotidien.

J'ai de surcroît la chance d'avoir des patrons qui, en plus d'être fins gastronomes, s'intéressent aussi aux pâtisseries orientales. De ce fait, j'ai eu la chance de pouvoir goûter les makroudes et leurs dattes savoureuses, les montecaos aux épices subtiles, mais aussi les cigares au miel vanillés, les cornes de gazelle et leurs amandes, ou encore les zlabillas gras à souhait. En somme, j'ai pu découvrir mille et un plaisirs gourmets venus d'horizons lointains.

Mes collègues ne sont pas toutes aussi gourmandes que moi, je dois

bien l'admettre. Certaines en arrivent à ne plus supporter toutes ces sucreries diverses et merveilleuses. Il me faut vous préciser qu'elles travaillent depuis plus longtemps que moi, cela est donc normal. La lassitude du sucré les gagne, et elles aspirent aux saveurs salées. Et nos confrères qui travaillent au salé ne les ménagent pas. Ils leur racontent les diverses préparations qu'ils peuvent goûter, gastronomie française ou découvertes exotiques, en leur détaillant tout après leur travail.

Les confrères du salé nous exposent donc avidement comment les salades sont agrémentées de chèvre chaud, de fines tranches de truite fumée, de dés de fêta, de juteuses tomates cerises, et autres filets d'huile d'olive ou de vinaigre balsamique au goût unique. Ils ne tarissent pas d'éloges sur les terrines aux légumes d'une fraîcheur inégalée, les macédoines de poivrons colorés, les fines asperges légèrement gratinées, ou les savoureuses purées de pommes de terre agrémentées de potiron.

Croyez-vous qu'ils s'en tiendraient là ? Evidemment non. Je les comprends cependant, je pourrais parler desserts des heures durant.

Ils nous décrivent les boulettes de riz farcies avec une mozzarella fondante et des tomates bien mûres. Les œufs tièdes sur les toasts chauds. Les pâtes fraîches relevées par l'ail goûté. Mais s'ils ne nous épargnent pas les accompagnements, ils en font autant pour les viandes et poissons. Des magrets de canard braisés aux brochettes d'agneau aux herbes de Provence, en passant par les entrecôtes de cerf aux figues, les ailes de poulet croustillantes accompagnées de sauce aigre-douce, ou encore le civet de chevreuil si caractéristique des gibiers. De même pour les soufflés de poisson, les feuilletés de saumon rose, les gambas aux con-

combres, les langoustes grillées, ou pour les quenelles de brochet. Ils sont tout simplement in-ta-ri-ssa-bles. Et ce ne sont pas mes collègues, envieuses mais curieuses, qui vont les tarir en ce domaine. Elles écoutent nos confrères dans un silence quasi religieux, et ne tolèrent aucune interruption lors des descriptions précises des somptueux mets salés.

Enfin, somptueux, tout est une question de point de vue... Je trouve les desserts bien d'avantage appétissants.

Les anciennes du sucré jalourent de même les plus grandes. Celles qui travaillent aussi au salé, mais d'avantage dans les soupes, potages et autres veloutés. Je vous concède que l'on néglige trop souvent cette partie de la gastronomie qui est pourtant très artistique et délicate dans la palette des saveurs. Lorsqu'elles en ont l'occasion, les plus grandes prennent la parole pour défendre l'objet de leur travail. Défile alors devant nous le ballet des potages aux oignons de printemps, à la pomme de terre et au saumon, au fenouil et crostini. Sans oublier les soupes au chou blanc ou aux châtaignes. Sans négliger les veloutés de potiron, ou de carottes. Sans omettre gaspacho andalou, bortsch à la betterave ou pesto au basilique. Rien. Elles n'oublient rien.

Remarquez qu'elles ne font que défendre leur part du gâteau si je puis dire. La part d'un bon gâteau onctueux à la crème pâtissière fondante... Excusez-moi, je m'égare.

J'aime vraiment mon travail. Et je plains mes collègues qui dénigrent nos chers desserts. Je ne décrie pas la qualité du salé. Il s'agit simplement d'autre chose. Nos travaux sont complémentaires. Cela permet de décupler les combinaisons possibles entre les entrées, les plats et les desserts dans un

menu. Piocher un peu de ceci, une touche de cela, introduire, ajouter, agrémenter, mélanger, relever, orner, tout cela est un véritable art. Bien entendu, ce n'est pas le mien, mais celui de mes patrons. Je ne serais jamais capable comme eux d'allier une saveur à une autre, de marier les parfums, d'en soulever d'autres. Mes patrons sont des artistes. Des artistes culinaires. Car ils aiment faire bonne chère. C'est un véritable mode de vie. J'ai vraiment beaucoup de chance de travailler pour eux.

Et je plains vraiment les anciennes, mes collègues, qui se laissent polluer l'esprit par les médisances des fourchettes, des couteaux et des grandes cuillères. Je suis très heureuse, moi, d'être une petite cuillère. Et ce n'est pas parce que telle fourchette a piqué des gnocchis de semoule aux champignons savoureux que je renierai ce que je suis. Ni parce qu'un couteau présomptueux a eu le plaisir de trancher du lapin cuisiné à l'huile d'olive. Ni parce qu'une grande cuillère a plongé dans un velouté d'asperges savoureux. Ils sont tous si fiers voyez-vous. Je préfère de loin être une petite cuillère sans prétention, qui savoure quotidiennement son travail et la joie de ne rien être d'autre qu'une toute petite cuillère qui laisse ses confrères prétentieux s'étaler de tout leur long sur un travail prétendument meilleur que le nôtre.

Oui, je peux vous le dire : je suis contente d'être une petite cuillère travaillant pour des patrons si fins gourmets. C'est le rêve de toute petite cuillère. La carrière parfaite.

J'aime mon travail. Vraiment. Moins lorsqu'il s'agit du café. C'est amer, le café. Mais je vous avoue qu'avec une pointe de crème chantilly « faite maison » vanillée, saupoudrée de chocolat en poudre...



## CHRONIQUE LITTÉRAIRE : LE STEAMPUNK CULINAIRE



Le steampunk, sous-genre de la SF, met en scène des récits se déroulant au 19<sup>ème</sup> siècle, souvent dans l'Angleterre victorienne, mais un 19<sup>ème</sup> siècle alternatif où les technologies de l'époque – dont la vapeur, d'où le « steam » – sont plus avancées et ont changé la face du monde. Les auteurs hexagonaux

aussi ont écrit du steampunk, mais la France est le pays de la gastronomie, et la fusion des deux donne le nouveau roman de Eliott John : *La Cocotte seule le sait*, aux éditions J'ai faim. Dans ce roman, toute la cuisine est à la vapeur, et même le Sud-Ouest ignore l'usage de l'huile d'olive. L'auteur explore

les conséquences de son hypothèse initiale (en matière de santé, etc.), tandis que le héros, Brillat-Savarin, déjoue un complot menaçant l'hégémonie culinaire de la France. Le steampunk culinaire, avenir de la science-fiction ?

Philippe Heurtel

Anne Lanièce écrit depuis peu. Une première nouvelle, *L'Invention de la conserve*, a reçu une mention spéciale du jury au concours de nouvelles *Infini 2003*. Un deuxième texte, *Babel Bell*, a reçu le deuxième prix au concours *Infini 2004*.



## SUR LA TRACE DES CONQUISTADORS – ANNE LANIECE



Etienne et Marc tardent à rentrer dans la pièce fraîche et obscure, ils restent à l'ombre du grand magnolia, leur verre de rosé à la main.

– Comme apéritif c'est le meilleur, moi je ne sers jamais de leur whisky, ça a un goût de punaise écrasée

– Je n'ai jamais bu de punaise écrasée, mais tu as raison, restons français. A la tienne.

Martha et Ghislaine finissent de mettre le couvert. La table ronde est recouverte d'une nappe ivoire, rebrodée dans les mêmes tons de motifs floraux entremêlés. Les sièges de bois sombres, tapissés d'un velours fauve, répondent au petit canapé de cuir dans le fond de la pièce. Le vaisselier de chêne ciré et la commode occupent les deux autres murs, chargés d'assiettes naïves, de lampes, de cadres de photos avec les petits enfants en médaillon. La vive lumière de l'été entre par la grande porte fenêtre qui donne sur le jardin bien clos.

– C'était intéressant cette visite, on n'imagine pas toutes les sortes de poissons qu'il y a dans les rivières. Ceci dit, le gros, le poisson américain, il avait vraiment une sale tête.

– Le black bass ?

– C'est ça. On en voit de temps en temps au marché.

La conversation roule tranquillement pendant que passe le plat de salade de tomates, de maïs et d'avocat.

– Cette histoire de poisson, cela me fait penser à ce reportage, tu sais Ghislaine, c'était sur quelle chaîne ? Enfin je ne sais plus. Ils montraient un élevage de bisons dans le massif central, il paraît qu'ils vont essayer d'en élever pour la boucherie.

– Ça doit être dur comme viande.

Martha apporte le plat, un sauté de dinde servi avec des pommes de terre rissolées et des haricots verts.

– Qu'est ce que tu penses de ce petit rouge ? je l'achète chez un producteur, jamais de mauvaise surprise. C'est mieux que du coca cola !

– Ça c'est une chose que je ne passe pas à mes petits enfants. A

table, c'est de l'eau, pas de mauvaises habitudes.

Marc s'agace et la moustache sombre qui barre son visage bronzé s'agite :

– Il faut voir comment les jeunes de maintenant se nourrissent. Ils mangent n'importe quoi, des pizzas, des hamburgers. Au pays de la gastronomie ! Bientôt il n'y aura plus de cuisine française traditionnelle si on laisse faire.

La conversation s'anime sous l'effet conjugué de la passion et du petit vin de pays.

– Vous y croyez, vous, à cette histoire d'acclimatation de bisons pour faire de la viande de boucherie ?

– C'est par snobisme. On a bien assez de bonne viande chez nous sans avoir besoin de ça.

La dinde fond dans la bouche. Martha propose à nouveau des pommes de terre.

– Ton jardin est de plus en plus beau. Tes agaves son magnifiques, mais tu ne crains pas qu'ils deviennent trop envahissants ? C'est fou ce qu'ils ont poussé depuis l'année dernière.

– Ils sont bien à l'abri ici, c'est des plantes des pays chauds. On va en voir cet hiver, on part au soleil, c'est décidé, trois semaines au Mexique. Il paraît que c'est une plante qui vient de là-bas.

– Ah, vous voyez, il y a quand même de bonnes choses qui viennent d'Amérique !

– Tu parles, des cactus...

– Et par ici, on dit que c'est de l'agave de Pau.

Etienne s'esclaffe tout seul de plaisanteries qu'il destine aux connaisseurs...

– Et vous partez comme cela, le nez au vent ?

– Non, on fait un circuit : « Sur la trace des conquistadors ». Il y a beaucoup de temples à visiter.

– Ils vont vous astéquoter.

On laisse passer.

– Il vous faut des vaccinations particulières ?

– Non, pas de problème, il n'y a pas de maladies dangereuses, là-bas. Non ce qui m'inquiète le plus c'est ce qu'ils vont nous faire manger. Je ne supporte pas bien

les cuisines étrangères, je suis malade dès que je change mes habitudes.

– Qu'est ce qu'ils ont de vraiment typique ?

– Au point de vue nourriture, je ne sais pas, mais on boira de la téquila. C'est de la liqueur d'agave justement.

Martha sourit.

– Je vais encore rapporter plein de souvenirs, ma pacotille comme dit Etienne. Il y a sûrement des jolies choses, là-bas, les tissus, les bijoux en or. Si on a la place, on rapportera des sombreros, pour faire la sieste au soleil.

Dehors, la lumière dit l'été. Martha a descendu le volet roulant jusqu'à mi-hauteur, mais la chaleur s'introduit petit à petit dans la pièce.

Le grand magnolia tient le centre du jardin, entouré d'un gazon bien tenu. De grosses potées de pétunias agrémentent la terrasse dallée en prolongement de la salle à manger.

Pour le dessert, Ghislaine va chercher un plat recouvert de petites brochettes de grosses fraises et de tranches d'ananas. La fraîcheur est la bienvenue.

– Etienne, tu fumes toujours un peu ?

– Absolument. Je t'ai compris, allons pétuner dans les pétunias...

Ils se réinstallent sous l'arbre. La table rapidement débarrassée, Martha et son amie les rejoignent avec une boîte de chocolats qu'elles posent entre elles.

– C'est mon péché mignon, je ne peux pas m'en passer à la fin du repas. Ce n'est pas pire pour la santé que leur tabac, n'est ce pas mon chéri ?

– Une petite cigarette à la fin du repas, ça aide à digérer.

Dans un petit jardin bien clos du midi de la France, quatre fauteuils sous un grand magnolia, des agaves et des pétunias. La conversation baisse.

– C'était bien bon ce que tu nous as préparé.

– Oh et puis vous pouvez être tranquilles, rien que des produits de par ici...



Terminons ce numéro par une forme de gastronomie que Marmite & Micro-onde n'avait encore jamais exploré. Mais le fanzine de l'imaginaire ne recule devant aucun défi ! Ce texte a été publié en 2003 dans Microbe.



## DIGESTION D'ENTREPRISE – JEROME PAUL



A l'époque où les consommateurs commençaient à se lasser du surgelé, du tout-prêt-à-servir, des petits plats individuels dans les grands – ils mangeaient pizzas et hamburgères sans plus aucune conviction – je mis au point ma nouvelle cuisine : j'inventai la cuisine prédigérée. Tout commença quand j'eus l'idée de régurgiter mes repas à moitié digérés, de les assaisonner, puis de les servir à mon épouse. Elle aima. A tel point que je décidai d'ouvrir un tout petit restaurant. Je faisais travailler cinq

vaches à la prédigestion (on m'avait dit qu'une vache possède quatre estomacs ; je comptais ainsi faire l'économie de quinze autres employés).

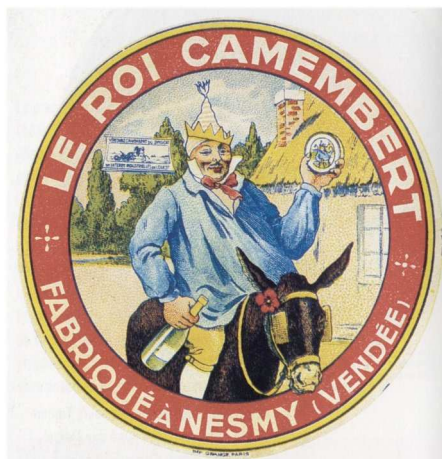
Tout le monde voulait goûter à ma cuisine révolutionnaire. J'eus vingt restaurants. Plus tard, ayant découvert la synthèse des enzymes de la digestion, je pus faire construire une grosse usine, puis plusieurs. Je suis devenu très riche, envié, servi, homme public, un exemple de réussite sociale, je commande au peuple et à son alimentation. Et

moi, je mange de la haute cuisine dans les grands restaurants.

Mais mon épouse regrette les temps héroïques où, dans la journée, nous prédigérions nous-mêmes le repas que nous mangions le soir, surtout tiède parce que c'est meilleur. Alors, après avoir longtemps supplié, et pour notre anniversaire de mariage, elle attend que je prédigère le dîner aux chandelles que nous allons avoir en cachette, sans se faire voir des domestiques, pas même des enfants.



## LES CAMEMBERTS DE L'IMAGINAIRE



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

**Ecrivez...** Auteurs de nouvelles, poèmes, articles, illustrations, bandes dessinées : proposez-nous vos œuvres (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).