



LE MOT DU PATRON

Pour son numéro 15, *Marmite & Micro-onde*, le fanzine de l'imaginaire culinaire, s'offre un petit nettoyage de printemps. L'édition papier est passée au format A5, plus maniable que l'ancien format, et la maquette a été rafraîchie. Le site Web, lui aussi, a été réaménagé. Bien sûr, on y trouve toujours l'édition électronique, téléchargeable gratuitement. Notez bien la nouvelle adresse : <http://marmite-et-micro-onde.org>.

Sur le fond, en revanche, rien de nouveau, *M&M* reste fidèle à sa mission : vous mitonner des nouvelles à la gloire de la nourriture et de la gastronomie. Ainsi, vous trouverez dans ce numéro la recette du gratin de polenta génétiquement modifiée (prévoir un pistolet laser) ; un grand restaurant proposant une nouvelle carte... diaboliquement délicieuse ; les aventures champêtres d'une plante carnivore devenue végétarienne ; une rivière sucrée ; et une inquiétante malédiction à base de pomme de terre.

En résumé, nous voilà reparti pour quatorze autres numéros !

Philippe Heurtel

ISSN 1766-8816 Mai 2006

AU MENU

<i>Lecture : Brèves de comptoir</i>	Philippe Heurtel	2
<i>On a la Gastronomie qu'on Mérite</i>	Brice Favre	3
<i>Le Goût de l'ambrosie</i>	Olivier Gechter	5
<i>Le Presse-citron Petit Gris</i>	Philippe Heurtel	12
<i>Le Nouveau régime de Pétula</i>	Timothée Rey	13
<i>Sweet river</i>	Baldwulf	17
<i>La Patate (légende rurale)</i>	Rodolphe Guerra	18

Aux pinceaux : Audrey Isbled, Timothée Rey et André Savéant. Le logo a été créé par André Savéant. Le sous-titre de ce numéro est de Cécile Langeois.

0,50€

POUR NOUS CONTACTER

Lecteurs

Les internautes peuvent télécharger M&M en format PDF sur marmite-et-micro-onde.org

Pour recevoir la version papier (il est possible de commander les anciens numéros) :

1 numéro 1,59 € ou 3 timbres à 0,53 €

2 numéros 2,12 € ou 4 timbres à 0,53 €

3 numéros 3,18 € ou 6 timbres à 0,53 €

4 numéros 4,24 € ou 8 timbres à 0,53 €

puis ajoutez 0,53 € / 1 timbre par n° additionnel

Abonnement (3 numéros) : 3,71 € / 7 timbres

Pour les règlements en euros : libellez votre chèque à l'ordre de Philippe Heurtel

Auteurs

Débutants ou non, proposez vos textes (35 000 signes maximum) par courriel ou par courrier postal à l'adresse ci-dessous.

Dessinateurs, contactez-nous si vous souhaitez illustrer des nouvelles, ou si vous avez des illustrations cadrant avec le thème du fanzine. Nous sommes également preneurs de courtes bandes dessinées.

<http://marmite-et-micro-onde.org/Auteurs.html>

Philippe Heurtel

9-11 rue des lavandières St Opportune
75001 Paris

LECTURE : BREVES DE COMPTOIR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, pas l'abus de lecture. Sur cette sage constatation, le fanzine *Notes de merveilles* propose un hors-série consacré au monde du bar et de l'alcool.

Dans une ambiance polar, *La Tortue manchotte* de Carole Boudebessé nous entraîne au cœur d'une partie de jeu de Go dont l'enjeu est une bouteille de vin d'une grande rareté.

L'Avenir du barman est une histoire de robot de Jonathan Rambert qui n'est pas sans évoquer celles d'Isaac Asimov, et qui est surtout un hymne au rôle de barman.

J'ai gardé le meilleur pour la fin : *Un Whisky parfait* de Thomas Dumoulin (auteur publié dans M&M 12), joli petit texte dans lequel la recherche du breuvage ultime aura des conséquences regrettables, et une belle conclusion qui laisse songeur...

Tout amateur de *Marmite & Micro-onde* se doit d'acquérir ce petit fascicule en le commandant à : Thomas Dumoulin, 50b rue du Docteur Nodet, 01000 Bourg-en-Bresse (thomasdumoulin@Hotmail.com)

Philippe Heurtel

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*.
Pas l'abus de lecture.**

Breves de comptoir



Recueil Hors-Série du fanzine lyonnais Notes de
Merveilles
ISSN 1772-8276
Un euro

*A consommer avec modération.

Brice Favre, 27 ans, est informaticien. Il a, affirme-t-il, la chance de connaître deux Philippe Heurtel, le bon et le méchant [NDLR : mais lequel s'occupe de Marmite & Micro-onde ?]. A l'occasion, il jette l'Encre avec ses comparses bookcrosseurs et donne de ses nouvelles régulièrement. L'illustration est de Timothée Rey.

Fruits de nombreuses années de recherche en biogénétique, les produits OGM Vert™ vous permettent de retrouver, au quotidien, les saveurs oubliées d'autrefois.

Polenta OGM Vert™ par G. M. Leclerc

La polenta, plat qui ravissait les papilles de nos grands-parents, est, à ce jour, injustement oublié. Souvent plat principal, elle était parfois servi accompagné de viandes en sauce ou civets de lièvre. OGM Vert™ vous invite à la redécouvrir grâce à sa semoule de maïs à base de grains 100% génétiquement modifiés, et à goûter à ce magnifique gratin de polenta au jambon et au fromage.

Pour 4 personnes

- 250g de semoule de maïs OGM Vert™
- Deux tranches de jambon de saumon Rhéa™, le bon goût des choses simples™.
- Une boule de fromage de Norvège™, l'autre autre pays du fromage™, découpé en rondelle de façon à pouvoir être utilisé comme freesbee.
- Sel et poivre

Tout d'abord, veillez à bien préparer votre plan de travail. Dégagez votre cuisine et libérez les accès aux sorties de secours. Normalement, vous ne devriez pas en avoir besoin, mais OGM Vert™ tient à ses fidèles clients. De plus, OGM

Vert™ ne saurait en aucun cas être tenu responsable des différents incidents qui pourraient survenir en cas de non-respect de cette mention préalable.

Remplissez une casserole avec 50 cl d'eau claire. Posez à coté de celle-ci une planche sur laquelle vous disposerez les deux tranches de jambon.

Au moyen de maniques en silicone, versez la polenta en pluie dans la casserole.

Reculez d'environ trois mètres.

A l'aide d'une spatule télescopique nickelée, remuez pendant quelques secondes.

Pas besoin de mettre votre casserole sur le feu. Au moyen de son système d'autocombustion breveté, votre Polenta OGM Vert™ cuira d'elle-même.

Au bout d'une minute, vous commencerez à entendre le bruit caractéristique de la polenta et à sentir la douce odeur du maïs OGM Vert™.

Ne vous endormez pas, c'est à ce moment là que tout commence. La polenta déborde de la casserole et se dirige vers la planche pour absorber les tranches de jambon.

Lancez vers la polenta les disques de fromage. Dopé par le jambon, elle devrait les happer au passage. Si tel n'est pas le cas, veuillez passer rapidement à l'étape suivante.

La polenta prend souvent quelques

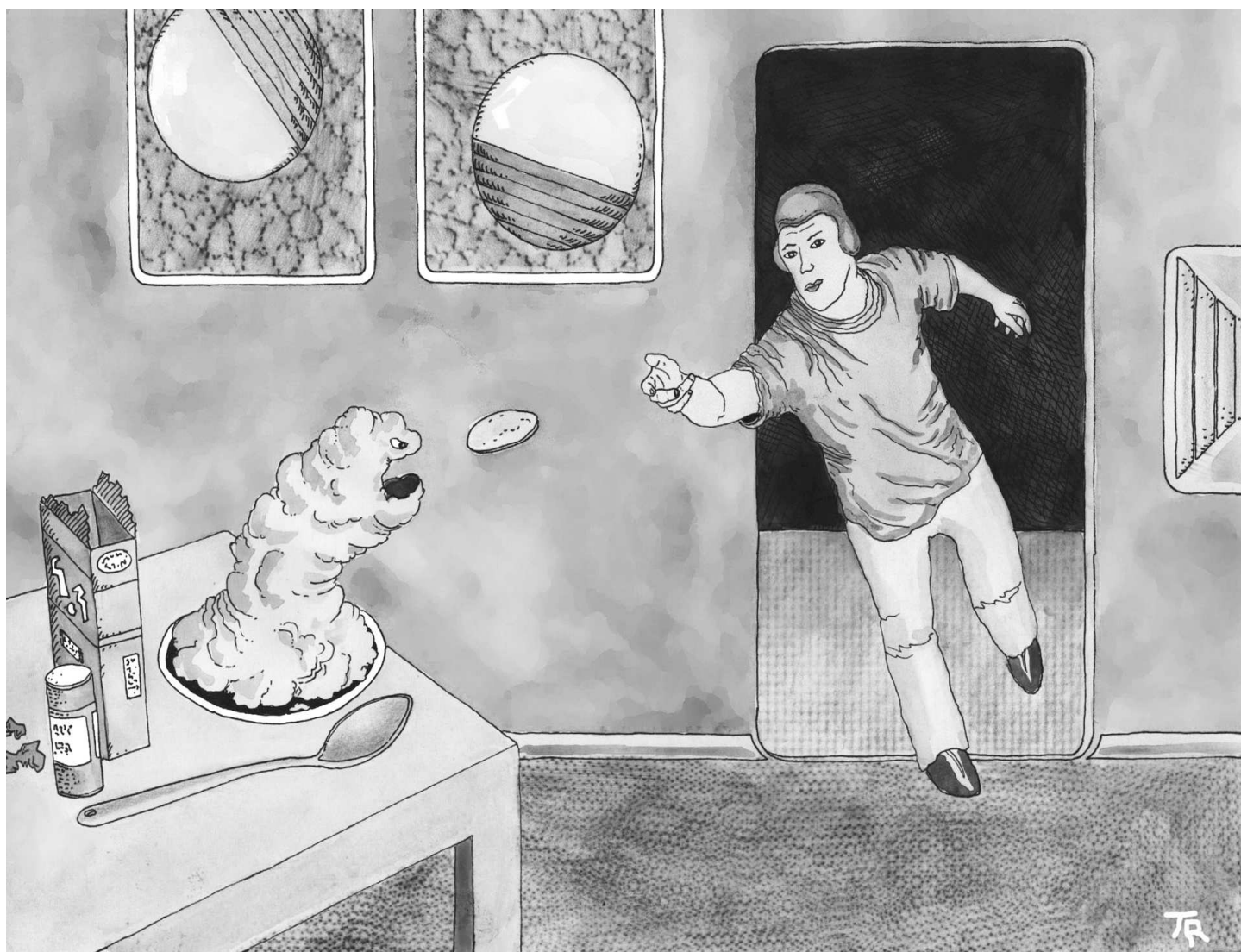
secondes pour absorber le fromage. Munissez-vous de votre pistolet-laser. Avant qu'elle ne puisse bouger pour vous attaquer, tirez-lui dessus, ce qui aura le double avantage de la figer sur place et de griller le fromage. Attendez quelques minutes qu'elle refroidisse avant de la mettre sur un plat. Décorez celui-ci de quelques feuilles de salade.

En accompagnement, nous vous

conseillons un vin violet de Sibérie à base de raisins OGM Vert™

Bon appétit !

Technique du Chef : Observez bien votre polenta. Avec l'habitude vous parviendrez à la figer dans des positions effrayantes ou amusantes qui ne manqueront pas de faire l'admiration de vos invités.



Olivier Gechter nous avait déjà régales, dans notre numéro 8, d'une mousse au chocolat venue d'outre-espace, avant de récidiver le numéro suivant en nous racontant tout sur la chasse au riche. Il revient pour notre plus grand plaisir et nous rappelle ce que signifie « se laisser tenter » lorsqu'on est à table. L'illustration est de notre fidèle Audrey Isbled.

« Tu te décides ? »
Assis à la table centrale de la salle principale du *Chœur de Bacchus*, le critique culinaire Laurent Alba regardait le flan posé devant lui d'un œil torve. Le dessert n'avait rien d'appétissant, ni par sa couleur, ni par sa présentation. Après un temps, il se résolut à planter sa fourchette et à ramener l'engin denté à sa bouche. La crème jaunâtre tremblota quelques instants sous son nez. Comme prévu, il s'en dégageait une odeur désagréablement artificielle.

« Bernard... Rassure-moi. Ce truc n'a pas été produit dans tes cuisines, n'est-ce pas ? »

– Goûte ! Tu verras bien. »

Avec une certaine réticence, le gros homme ouvrit la bouche et enfourna.

« Alors ? »

– Eh bien, je suis agréablement surpris, fit-il après un temps. On ne dirait pas, à première vue, mais c'est très fin. Un des meilleurs flan que j'ai mangé, en fait. Par contre, tu te relâches, point de vue présentation. »

La main rageuse du cuisinier balaya l'assiette d'un revers. Son contenu alla s'écraser sur la moquette avec un bruit mouillé.

Furieux, le critique arracha sa serviette et se leva d'un bond.

« Nom de Dieu, Bernard ! Mais qu'est ce que tu croyais ? Que j'allais me mettre

à pleurer de bonheur ? Que j'allais tomber en extase ? »

– Eh bien oui, figure-toi !

– C'est un flan, bordel ! J'en ai avalé des centaines depuis qu'on me paye pour critiquer des restaurants, et aucun ne m'a jamais donné d'orgasme. Alors arrête de débloquer ! »

Bernard Vogel, sans doute l'un des dix meilleurs restaurateurs du monde, tournait le dos à la table. Il regardait le gâchis les poings serrés, comme s'il n'attendait qu'un prétexte pour se jeter sur les restes pour les rouer de coups. A le voir ainsi, son ami sentit peu à peu la pitié remplacer la colère.

« Allons, vient t'asseoir et dis-moi ce qui ne va pas. »

Vogel se laissa guider jusqu'à une chaise. Il s'y laissa tomber, la mine défaite.

« Bernard, ça fait des années qu'on se connaît. Tu as toujours été un perfectionniste et le *Chœur de Bacchus* n'a pas volé ses trois étoiles. Mais là, ta maniaquerie commence à m'inquiéter. »

Vogel ne répondit rien pendant quelques secondes. Puis il lâcha :

« Dans l'art, si on ne tente pas de se surpasser chaque jour, on se laisse dépasser à jamais.

– Pas mal. C'est de qui ?

– De moi. Écoute, Laurent. A mon niveau, je ne peux plus que descendre.

C'est ce qu'ils disent tous. Partout on écrit qu'on ne trouve de chefs inventifs que de l'autre côté de l'Atlantique, de la Manche ou des Pyrénées.

– Du blabla. Je suis bien placé pour le savoir. Tu verras que, dans cinq ans, on dira autre chose.

– Peut-être que oui, peut-être que non. Dans le doute, j'ai décidé de réagir. De me lancer un défi. »

La cervelle d'Alba brassa des hypothèses à toute allure, mais sans produire grand chose de concluant. Quel défi pouvait amener à préparer un flan bon et moche, à le faire goûter à un critique pour le jeter par terre ensuite ?

« Bon, je sèche. Qu'est-ce que tu as en tête ? »

Bernard Vogel resta un moment sans rien dire. Il avait un regard perdu, vide, effrayant.

« Laurent... Je préfère ne pas en parler après l'échec de ce soir. »

Alba préféra ne pas insister. Après quelques politesses – Repose-toi bien surtout... Attention, il y a un radar sur la N20... Je t'appelle demain sans faute –, le critique prit son manteau et sortit.

Vogel verrouilla la porte du *Chœur de Bacchus* derrière-lui. Il tourna quelques instants autour de la tâche jaune qui ornait sa moquette, la regardant comme on regarde une méduse échouée sur une plage. Écœuré, il partit s'installer dans la cuisine pour réfléchir.

Ces recherches arrivaient lamentablement à leur conclusion. Il avait touché du doigt la réussite et, une fois de plus, elle s'était envolée hors de portée. Bien-sûr, un esprit positif aurait relativisé cet échec : Grâce à l'additif qu'il avait ajouté dans le lait, Vogel était parvenu à faire apprécier

un flan instantané acheté la veille au supermarché du coin à un critique culinaire. Mais un perfectionniste est rarement optimiste. Là où un autre aurait vu un début prometteur, voire un incontestable succès, Vogel ne voyait qu'une cruelle désillusion. Lorsqu'il avait expérimenté son additif sur lui, quelques jours plus tôt, le goût du produit lui avait semblé si divin qu'il en avait eu les larmes aux yeux. Il avait eu la conviction d'avoir atteint le but qu'il s'était fixé des années plus tôt... jusqu'à ce que la réaction tiède de son ami lui ait brutalement ramené les pieds sur terre : il n'avait toujours pas réussi à mettre au point la saveur ultime.

Il avait seulement trouvé la combinaison qui convenait parfaitement à son propre palais, mais cette recette ne marcherait jamais aussi bien avec une autre personne. Il comprit soudain que les papilles et le nez ne faisaient pas tout et qu'il avait négligé des paramètres qu'il n'imaginait peut-être même pas. Bref, il se rendit compte qu'il ne connaissait rien au sens du goût. Le but de sa quête était hors d'atteinte, définitivement peut-être.

Richard Vogel retourna en salle où il entreprit de se détruire à l'aide d'une bouteille de cognac Napoléon.

Il était plus de minuit. Vogel sentait son cerveau flotter dans l'alcool comme un bouchon dans un verre d'eau. C'était bien, mais le cuisinier espérait pouvoir faire mieux : il restait un morceau de cervelle émergée par lequel s'échappait encore quelques idées noires.

Vogel tendit la main vers la bouteille. Il mit un moment à comprendre qu'elle était vide.

« ...doit rester du Grand-Marnier dans

la réserve... »

Vogel se leva et tituba légèrement jusqu'à la porte des cuisines, poussa le battant. Il alluma la lumière et faillit mourir de frayeur.

Une sorte de cadre dynamique en costume sombre et cravate rouge l'attendait nonchalamment appuyé sur le plan de travail central, face à la porte.

« Ah ! Monsieur Vogel ! » L'homme se redressa et avança de quelques pas en souriant. « Cela fait des heures que je vous attends ! »

Vogel était un sanguin et l'alcool n'avait pas arrangé ce trait de caractère. La première frayeur passée, la moutarde lui monta instantanément au nez.

« Qu'est ce que vous faites ici ? Comment êtes-vous entrés ? »

— Il n'y a pas de meilleur endroit qu'une belle cuisine pour attendre un maître-queux de votre envergure, ne pensez-vous pas ? »

La voix était apaisante et amicale, le sourire aimable et détendu, mais il y avait quelque chose de désagréable dans le regard de l'intrus. Quelque chose de plus inquiétant encore que la largeur de ses épaules et la taille de ses mains.

« Monsieur Vogel, permettez-moi de me présenter : Damon Nysrock. J'aimerais vous offrir mes services en tant que conseiller gastronomique. »

L'homme dégaina une carte visite d'un geste ample et la tendit. Vogel prit le bout de carton en grondant qu'il n'avait jamais entendu parler de lui, qu'il n'avait besoin de personne, qu'il n'envisageait par conséquent aucune collaboration ni dans l'immédiat, ni par la suite, et surtout pas de quelqu'un s'amusant à entrer chez les gens par effraction. Pendant qu'il pestait,

le cuisinier calculait ses chances d'atteindre les hachoirs où ou les rouleaux à tarte et d'assommer l'intrus malgré l'alcool qu'il avait avalé.

« Pourtant, Monsieur Vogel, je me propose de vous aider dans vos recherches sur le Goût Ultime. »

Vogel faillit s'étrangler. Nysrock reprit, sans lui laisser le temps de poser de questions.

« Comme vous le voyez, je suis au courant de beaucoup de choses. Et entre autres, je sais sur le goût des détails que vous ignorez.

« Télévision, arts modernes, cinéma... De nos jours, on ne fait plus attention qu'à la vue et à l'ouïe. Les autres sens sont négligés et le goût est peut-être celui que les hommes ont le plus oublié. Je sais, on mange de tout de nos jours. Mais on ne profite plus, on ne goûte plus. On avale sans respirer des vins mal composés et sans aucun bouquet, et on ne mâche pas assez des aliments rendus insipides de par leurs procédés de fabrication. En fait, les seules saveurs que vous trouverez mises en valeur aujourd'hui, ce sont celles des conservateurs, des colorants et des agents de texture. »

« Oui, je peux vous aider, Monsieur Vogel. Vous connaissez bien sûr les ponts existant entre le goût et l'odorat. Vous comprenez aussi sans doute ce qui fait leur différence. Vous savez ce que la mastication et la salive apportent aux saveurs des aliments et vous avez fait du bon travail avec ces données fragmentaires. Mais vous vous êtes limité à la langue et au nez, sans vraiment réaliser que ce qui fait le goût, c'est votre cerveau. Le contenu et le contenant. La mémoire et la structure. Je connais tout

ça. Je peux vous aider. »

Nysrock s'interrompit le temps de sortir une enveloppe de sa poche.

« J'ai ici un contrat de prestation à durée indéterminée. Signez-le, et nous travaillerons ensemble à la mise au point de votre additif. »

Il tendit l'enveloppe, attendant que le restaurateur veuille bien la prendre. Vogel parvint à émerger assez des brumes de l'ivresse pour émettre une objection.

« De toute façon, je ne peux pas signer un document comme ça. Vous êtes entré chez moi je ne sais comment... Qu'est ce qui me prouve que vous ne cherchez pas à m'escroquer ? Et puis, qu'y connaissez-vous en cuisine ? En œnologie ? Pour qui avez-vous travaillé jusqu'à maintenant ? »

Nysrock ricana.

« Vous voulez connaître mes références ? Quoi de plus naturel ! »

Quelque chose changea soudain dans la pièce. La qualité de la lumière, le goût de l'air. Quand l'homme en noir ouvrit la bouche, Vogel comprit ce qui n'allait pas.

« Je suis Nysrock. Démon du second ordre, Maître de la gourmandise, Serviteur du Grand Duc Behemoth et de son maître Satan. »

La voix semblait produite par des dizaines de cordes vocales monstrueuses.

« Je suis le Tentateur, celui qui éprouve la volonté des ascètes et qui donne à manger aux chiens des enfers avec les restes des pécheurs ! »

Après la voix, ce fut la silhouette de Nysrock qui changea. Il parut noircir, enfler. Son visage se déformait de l'intérieur, comme si des masses grouillantes cherchaient à en sortir. Après quelques instants, elle était devenue trop obscure pour qu'on la vît, trop difforme pour

qu'on l'associe à un être connu.

Le cerveau humain, devant une telle monstruosité, n'avait de choix qu'entre la folie et l'évanouissement. Celui de Vogel choisit la deuxième option.

Lorsqu'il reprit connaissance, le restaurateur dut se rendre à l'évidence : il n'avait pas fait un horrible cauchemar : Nysrock se tenait à deux pas de la paillasse sur lequel il était allongé. Il avait repris son apparence humaine et souriait plus que jamais.

« Alors, Monsieur Vogel ? La rapide présentation de mes compétences vous suffit-elle ? Je vois à vos yeux qu'elle vous a au moins permis de dessaouler un peu. »

— Vous êtes venu prendre mon âme, c'est ça ? »

Damon Nysrock poussa un soupir, profond, long, interminable. Lorsqu'il finit, le Nysrock humain était de retour.

« J'aimerais bien, monsieur Vogel. Franchement. Mais c'est malheureusement impossible ! Par la faute d'une encyclique papale datant de quelques années, la gourmandise n'est plus un péché capital. A cause des élucubrations d'une bande de vieux gâteaux, et de cette saleté d'infailibilité papale, je n'ai plus de fonction démoniaque ! A quoi bon pousser les gens à se goinfrer si seul le purgatoire les attend ?

— Mais que voulez-vous ? Pourquoi êtes-vous venu ?

— Par intérêt, bien sûr ! J'ai perdu mon emploi le jour où les gourmands ont été rendus aux anges. En Bas, je ne suis plus rien et on me considère comme tel. Alors, puisque je ne peux plus vivre comme un démon parmi les démons, je

vivrai comme un humain parmi les humains. Un humain richissime ! »

Nysrock tendit à nouveau l'enveloppe. Cette fois, Vogel prit le document. Il le parcourut plus soigneusement que s'il s'agissait d'une police d'assurance vie. La lecture fut assez courte, cependant : l'imprimé ne dépassait pas une page recto verso. L'encre n'était pas rouge, le mot « âme » n'y figurait nulle part, et si le salaire demandé était élevé (quarante-cinq pour-cents sur les bénéfices de la future découverte) il n'avait rien de démoniaque.

Nysrock reprit de sa voie la plus douce.

« J'ai de grands projets pour vous, Monsieur Vogel. Vous allez être célèbre ! Mieux : vous allez passer à la postérité comme l'homme qui vola l'Ambroisie

aux dieux pour l'offrir aux hommes ! Et moi, je resterai discrètement dans votre ombre, comme votre richissime associé. »

Le restaurateur sentit qu'il avait un stylo dans la main. Il ne se souvenait pas l'avoir jamais vu auparavant.

« Signez, Monsieur Vogel ! »

Le cuisinier hésita une seconde encore.

« Signez ! »

Il prit finalement une grande respiration, comme un plongeur s'apprêtant au saut de la mort et, d'un geste rapide, il signa.

Laurent Alba se sentait bizarrement tendu. Peut-être était-ce le fait d'être attablé dans la salle principale du *Chœur de Bacchus*, deux mois après l'incident du « flan à la Vogel » ?



À moins qu'il n'eut peur pour son ami. Car aujourd'hui, les chroniqueurs gastronomiques les plus en vue étaient là, invités par le maître pour découvrir sa toute nouvelle carte, et il n'y avait pas que des amis du grand cuisinier parmi eux.

Certes, des traditionalistes étaient présents, comme Georges Petit-Renard, tout acquis à la cause de la cuisine franco-française, mais plusieurs autres s'étaient fait les chantres de la nouvelle cuisine internationale et les pourfendeurs de ce qu'ils appelaient « le nombrilisme culinaire franchouillard ».

Alba tentait de rester neutre dans ce débat philosophique. Il se bornait à juger les restaurants qu'il croisait sans tenter de créer des effets de mode ou de pousser à la révolution de palais. Seule son amitié envers Vogel le jetait pour un soir et malgré lui dans le camp des défenseurs de la cuisine franco-française.

En attendant l'hôte de la soirée, les discussions allaient bon train autour de la table.

« Il paraît que Vogel s'est enfermé un mois dans sa cuisine privée pour concoc-ter sa nouvelle carte...

— Pourtant, il ne s'est pas foulé : tout est à base d'ambrosie.

— L'ambrosie... C'est une sorte de vin cuit, non ?

— Tiens ? Maurice Lagrange n'est pas venu ?

— Ça ne risquait pas : Vogel et lui ne peuvent pas se voir.

— Et moi, je te dis qu'il confond cuisine et prêt-à-porter ! Grotesque !

— Qui est ce type en noir, qui le suit partout ? Une escorte ? »

Les conversations revenaient souvent autour de cet inconnu en costume. Il

n'était pas assez discret, trop sûr de lui pour être un garde du corps. De plus, il n'hésitait pas à donner des ordres aux serveurs qui lui obéissaient sans broncher comme s'il avait été le patron en personne.

Il jeta un œil sur le couple de la soirée. Ce Nysrock était quelqu'un du genre « qu'on n'oublie pas ». Grand, svelte, il portait magnifiquement le costume et arborait un sourire éblouissant. Vogel, à côté, faisait pitié. En deux mois, le cuisinier était devenu méconnaissable. Amaigri, le teint jaune, les yeux fiévreux et gonflés, avait l'air surmené, malade. Alba se promit d'aller lui demander de ses nouvelles après le dessert.

Il se demanda distraitement combien de temps aurait besoin le Tout Paris pour faire courir des rumeurs d'homosexualité sur les deux hommes, puis il se gifla mentalement pour s'apprendre à avoir des idées pareilles.

Un majordome annonça soudain le premier plat.

« Messieurs ! Le gâteau d'huître et son coulis d'Ambrosie ! »

Une horde de serveurs se ruèrent dans la salle avec une précision de neuro-chirurgien. Les assiettes se garnirent comme par miracle de portions magnifiquement décorées, puis tout le personnel reflua pour laisser les invités goûter au plat. Dans un angle, Vogel et son éminence grise observaient la scène avec intensité.

Chacun prit sa fourchette, mais ce fut Alba qui la planta le premier dans le gâteau d'huître. Il la retira sous le regard scrutateur de ses collègues et comprit qu'il était désigné comme cobaye du jour, par accord tacite de la majorité des

présents.

De bonne grâce, il enfourna la bouchée et reposa le couvert.

La première fraction de seconde, il ne sentit rien de spécial, hormis le gâteau fondant dans la bouche. Puis la salive tiède et la respiration dégagèrent et transportèrent les saveurs premières dans tous les recoins de son palais. Sa première impression fut l'étonnement, car ce qu'il sentait ne lui rappelait rien de connu, pour la première fois depuis au moins cinquante ans. La seconde fut l'inquiétude lorsque ses papilles et ses nerfs olfactifs furent sollicités tous en même temps. Mais ce n'était pas une saturation, comme lorsqu'on mange un plat trop piquant ou trop salé. C'était une saveur changeante et incomparable qui pianotait sur le système nerveux d'Alba. Le critique sentit brusquement son être se contracter autour de sa bouche et de son nez et dans le même temps, le goût irradier de sa langue vers son cerveau à travers tout son système nerveux.

Il n'y eut pas de troisième impression, car après la peur vint l'extase. Il n'y a pas d'autre mot lorsque le cerveau éclate sous les coups d'une caresse.

Alba perdit la notion du temps. L'univers entier disparut. Il n'était qu'une bouche. Il atteint sans y penser le Satori, la paix du fœtus dans le corps de l'adulte, l'état que des milliers d'hommes cherchaient et chercheraient toute leur vie sans le trouver. Puis, après un temps impossible à mesurer, la sensation disparut. Les pensées vulgaires reprurent leurs droits dans le cerveau d'Alba. Il avala le gâteau et ouvrit les yeux. Des larmes lui brouillaient la vision. Il les essuya avec sa serviette – elle lui sembla douce comme

de la toile Émeri – et la vue lui revint. Les autres convives, la fourchette en suspens à deux centimètres des lèvres, le regardaient d'un air incrédule. Alba leur trouva l'air de crapauds visqueux. Ou pire. Mais malgré leur laideur, eux aussi méritaient de découvrir ce qu'il venait de vivre.

Il bredouilla : « Fabuleux... Merveilleux. Goûtez si vous ne me croyez pas ! »

Et ayant dit il attaqua ses huîtres comme un homme mourrant de faim.

Le repas continua par du gigot d'agneau, accompagné de sa salade de haricots et ail confit dans l'ambrosie, suivit d'un rouget grillé aux herbes et à la sauce Ambrosine. Les invités engloutirent les deux plats en gémissant de bonheur. Puis vint le sabayon d'Ambrosie à la crème de mangue. Les parts disparurent dans les estomacs à une allure effrénée, sans l'intermédiaire de couverts, parfois. Des doigts puis des langues récurèrent les assiettes à dessert jusqu'à les laisser blanches comme le jour de leur premier service. A ce stade, certains se mirent à sangloter en regardant leur plat désespérément vide. Tous avaient le regard halluciné. Tous cherchaient des yeux de quoi satisfaire cette nouvelle envie de délice, de quoi leur permettre de plonger à nouveau au sein du paradis.

Damon Nysrock avança vers la table, un sourire éclatant aux lèvres.

« Messieurs, grande nouvelle ! Il y a du rab' pour tout le monde ! »

Un serveur entra avec un nouveau plateau. De nouvelles larmes coulèrent. Des larmes de joie, de soulagement.

Et se fut la ruée.

Vogel et Nysrock assistaient en témoins au spectacle de ces hommes

entre deux âges, en train de lutter pour lécher à même le sol une part de sabayon écrasé. Le démon avait du mal à garder sa forme humaine, tellement le succès le survoltait. Il était littéralement flou de bonheur.

« Regardez-les, mon cher Vogel ! Regardez-les se battre pour un peu de crème ! Ce n'est qu'un avant-goût du succès qui nous attend. Bientôt, le monde bénira votre nom. Les foules se traîneront à vos pieds pour pouvoir se délecter à nouveau du nectar des dieux que vous seul pourrez leur offrir ! »

Le restaurateur ne répondit pas. Il observait d'un œil défait. Non parce qu'il était affligé par ce pugilat sordide, ni par l'avenir que l'Ambrosie offrait à l'humanité. Ce n'était pas non plus parce qu'un peu plus d'un mois auparavant, c'était lui qui aurait griffé et mordu, lui qui aurait léché le sol, dans le seul but de sentir une fois de plus ses papilles exploser et lui emporter la tête. S'il fixait

ainsi cette scène immonde, c'était parce qu'il sentait le démon de l'envie lui tordre les tripes au souvenir de ce plaisir oral extraordinaire.

« Pourquoi n'iriez-vous pas rejoindre vos amis ? »

Nysrock s'était approché de lui et murmurait à son oreille.

« Pourquoi résister ? Je sais que vous en mourrez d'envie ! »

C'était sûrement la même voix sifflante et douceuse qui avait poussé une certaine jeune fille à croquer une certaine pomme. Vogel ne répondit pas. Il salivait trop pour ouvrir la bouche.

« Laissez-vous donc tenter ! Sinon, il n'en restera plus... »

Les yeux exorbités, Vogel avança d'un pas chancelant vers la table. Autour, le combat augmentait à mesure que les parts restantes se raréfiaient.

Le cuisinier fit un autre pas, puis il se jeta dans la mêlée.

LE PRESSE-CITRON PETIT GRIS

L'invasion extra-terrestre aurait-elle déjà commencé ? La découverte d'un presse-citron Petit Gris n'est pas sans nous inquiéter. Mulder lui-même ne l'avait pas vu venir sous cette apparence.

Et qu'advient-il des citrons abducté par ces ustensiles venus d'ailleurs ? Gageons que nous les retrouverons, mutilés, près d'une tasse de thé, sous la forme de rondelles posées sur une soucoupe... volante.

Philippe Heurtel



On connaissait Timothée Rey pour son Triptyque cosmogonico-culinaire, trois poèmes publiés dans notre numéro 12. Cette fois-ci, nous le retrouvons dans l'art de la nouvelle. Comme Timothée est polyvalent et tâte avec le même bonheur de la plume et du pinceau, il a illustré son propre texte, et travaille même pour les autres, comme vous pourrez le constater dans ce numéro et le suivant.

Mais c'est qu'elle est à croquer, Pétula, la ravisante petite plante carnivore, quand sa corolle pourpre bordée de jaune dodeline sous la brise chaude de l'Amazonie ! Elle habite au plus dense de la forêt dense, entre les racines de Hok, Pok, Nok et Phlok, les quatre frères hévéas, d'énormes arbres plutôt stupides. Ses feuilles bien grasses, sa tige lisse et dodue reluisent de bonne santé. Elle passe ses journées à respirer les rayons de soleil que filtre la canopée, à jouer au Portrait Maya avec ses copines herbes folles, et bien sûr à gober mouches, mygales, scarabées, guêpes et blattes géantes. Seule ombre au tableau : plus le temps passe et moins Pétula supporte le goût fétide de la viande d'insecte (« ... et ces pattes qui craquent quand je les croque, beuh ! »).

Ce matin-là, le soleil perce à peine la brume qui monte du sol mou comme une éponge. Au petit déjeuner, Pétula a dû se forcer à avaler un mille-pattes spécialement grouillant. Elle avait faim et rien d'autre n'était passé à sa portée. Soudain écœurée, elle s'écrie :

– Assez ! Assez ! Je n'en peux plus ! C'est décidé, je me fais végétarienne !

– Uh ! Uh ! Uh ! Uh !, ricanent Hok, Pok, Nok et même Phlok. On voudrait bien voir ça. Les végétaux, ça ne bouge pas : ils ne vont pas venir se jeter dans tes feuilles ! Mais peut-être que toi, tu vas te

déraciner pour les attraper ?

– Parfaitement, rétorque la plante carnivore. Et aussitôt, dé-pop !, elle s'extirpe de terre puis tente quelques pas vacillants sur ses racines. Mais oui, elle marche, c'est même plutôt agréable, pour elle qui n'a pas changé de place depuis qu'elle était graine emportée par le vent. Elle s'éloigne, dédaignant de répondre aux moqueries des quatre lourdauds.

Les jours passent, la forêt est vaste, il faut traverser des rivières aussi visqueuses que de la sève, franchir d'épouvantables précipices aux rocs noirs et coupants, mais cela n'effraie pas Pétula, elle papillonne de découverte en découverte. Elle s'est mise à déguster feuilles, racines, baies, bourgeons, fleurettes, et s'accommode fort bien de ce régime alimentaire. Quelque chose la chiffonne, cependant. N'y a-t-il pas une petite voix qui semble la supplier, chaque fois qu'elle engloutit une plante ? Elle fait pourtant attention de ne croquer que des végétaux minuscules, à peine plus intelligents qu'un caillou. Et si d'aventure elle en goûte un plus gros, elle n'en prélève qu'une seule feuille, qu'un seul fruit. C'est pourquoi elle ne l'écoute pas, cette petite voix, elle finira bien par disparaître, non ? Question d'adaptation. Peu à peu, à mesure que son appétit forcit, son cœur s'endurcit.

Elle aperçoit un jour, douillettement serrés au creux d'un nid de mousse, tout

un troupeau de minuscules champignons orangés. Un régal en perspective ! Elle s'approche sur la pointe des racines, déjà elle ouvre grande sa bouche-à-pétales, lorsqu'une ombre menaçante tombe sur elle.

– Que croyais-tu faire à mes petits ?, gronde une voix furibonde. Pétula lève sa tête-fleur. Elle ne l'avait pas vu, mais derrière les monceaux de mousse se dresse un gigantesque champignon écarlate. Il la foudroie du regard, visiblement prêt à l'écrabouiller de son chapeau. Pétula bondit en arrière.

– Eh, doucement, vous ! Je suis une plante végétarienne ! Il faut bien que je me nourrisse, c'est la loi de la jungle.

– La honte sur toi ! Tu déshonores la

grande famille des végétaux ! Tu te rends compte que tu allais manger un de mes enfants ?

– N'en faites pas tout un plat. Regardez, vous en avez tant ! Je n'en mangerai qu'un, promis, un petit. Celui-là, tiens...

– Sauve-toi, sauve-toi avant que je te rouisse et te réduise en pulpe !

Le champignon secoue son chapeau avec violence, une pluie de spores aveugle Pétula, elle se plie en deux, terrassée par une quinte de toux, puis s'enfuit de toute la vitesse de ses racines.

Loin de la faire changer d'avis, l'incident la persuade un peu plus qu'elle n'est pas comme les autres. Après tout, elle se nourrissait de viande, elle, tandis que toutes les autres plantes se contentent



bêtement de pomper des sels minéraux par leurs racines. Alors, depuis qu'elle est devenue végétarienne, et qu'en plus, elle voyage ! A quelqu'un d'exceptionnel, destin d'exception, n'est-ce pas ? Le revers de la médaille, c'est qu'on est souvent incompris...

A quelques jours de là, elle parvient dans une clairière où croissent de superbes fleurs aux pétales tigrés, aux lourdes feuilles charnues. La salive lui vient à la corolle. Néanmoins, la colère du champignon l'a rendue prudente, elle choisit une fleur isolée des autres. La fleur l'entend approcher et se retourne ; elle doit deviner ses intentions car elle s'écrie subitement, d'une voix aiguë :

– Ne me touche pas ! Ne me croque pas ! Je suis toxique ! Tu serais très malade si tu me mangeais, peut-être même que tu en mourrais !

– A d'autres !, s'esclaffe méchamment Pétula. C'est tout ce que tu as trouvé ? N'aie crainte, j'ai l'estomac bien accroché.

Et gnap !, elle grignote aussi sec un pétale, quel délicieux goût sucré, puis en dévore un second, un troisième, sa faim l'emporte, bientôt elle les a tous avalés. Sa proie sanglote en sourdine, sa magnifique parure complètement déchiquetée.

Son festin achevé, Pétula éprouve comme une lourdeur, elle va faire la sieste à l'abri d'un buisson. Mais quelle est cette sensation étrange ? Ce vertige – oulah ! – elle a l'impression d'aller et venir en tous sens, on dirait qu'une colonie de singes hurleurs la trimballe en bondissant d'arbre en arbre ! Et quelles sont ces hideuses images déformées ? Elles tournoient autour d'elles en gloussant, en piaillant, en ricanant... Stop ! Stop ! Ça ne s'arrête pas, au contraire, ça va de plus

en plus vite !

Elle passe un mauvais quart d'heure, Pétula, un quart d'heure qui lui paraît s'étirer sur des heures et des heures. Elle pleure, elle supplie, elle vomit, et à la fin, elle tombe dans un sommeil pesant, peuplé de cauchemars et d'ombres aux feuilles membraneuses.

Quand, beaucoup plus tard, elle s'éveille enfin, elle éprouve le pire mal de tête-fleur de sa vie, et sa moindre racine, sa moindre feuille la font souffrir – sans parler de sa tige, aïe, aïe, c'est comme si on y avait fait des nœuds. Elle quitte le buisson en titubant. Toutes les fleurs de la clairière se tournent vers elle :

– Hou ! L'affreuse ! Alors, tu as bien dormi ?

Et elles éclatent d'un rire cruel. Pétula s'éloigne en hâte. *Peut-être qu'après tout, je ne suis pas faite pour manger des plantes*, se dit-elle. *Mais je ne supporte plus, vraiment plus, de croquer ces maudits insectes ! Non, il n'y a rien d'autre à faire...*

Désormais, ce n'est plus de gaieté de cœur qu'elle mordille, du bout des pétales, de petits morceaux de lichen ou de mousse fadasses. Avec le temps, le souvenir de l'incident s'estompe, mais elle n'ose toujours pas goûter de nouveau à des végétaux plus consistants. Elle s'amaigrit, elle naguère si potelée, ses pétales flétrissent, ses feuilles se ratatinent.

Un soir, alors que le ciel se dégage après l'averse quotidienne, elle n'y tient plus. Elle a entrevu dans la pénombre une plante bien juteuse qui, ondulant lentement, s'endort au chant criard des toucans et des cacatoès. Pétula n'hésite pas longtemps. Elle se ramasse, bondit, referme ses crocs-pétales au bas de la

tige, quand une petite voix flûtée, vibrante d'indignation, retentit :

– Non mais ça va pas ? Va te faire soigner ! Tu dévorerais une de tes sœurs, toi, une plante carnivore ?

Vénéneuse horreur ! Le végétal que Pétula s'apprêtait à engloutir est de la même espèce qu'elle ! Qu'allait-elle faire ? Devenir *cannibale* ? Quelque chose se brise en elle. Elle s'effondre en larmes sous les feuilles de sa congénère.

– Allons, allons, ça va passer. Là. Du calme. Dis, quel est ton nom ? Moi, c'est Drusila. Explique-moi tout. Comment en es-tu arrivée là ?

Pétula, la voix entrecoupée de hoquets, de sanglots, raconte son histoire à l'autre plante carnivore, qui l'écoute avec attention. A la fin, Drusila lui dit :

– Que tu es bête, Pétula ! C'est sûr, les insectes, à force, on sature ! Il suffit que tu varies ton menu. Tiens, essaie les limaces, ça ne craque pas sous le pétale, ça se gobe tout seul, ça glisse – et ça te remplit pour deux jours. Ou les escargots, c'est rigolo, ils se planquent tout au fond de leur coquille, il faut aller les chercher, un vrai jeu de cache-cache. Et je parie que tu n'as jamais goûté de ver de terre, oh la la, le fumet que ça a, le ver de terre. Moi, je ne pourrais plus m'en passer !

Pétula sent l'espoir renaître. Elle écoute les mille conseils gastronomiques de sa nouvelle amie, demande des éclaircissements, ose des suggestions. Elles discutent tard dans la soirée tandis que les vers luisants, qui passent prudemment à l'écart, éclairent le sous-bois comme de minuscules lunes en balade. Elles s'endorment sur un dernier fou rire.

Le lendemain, Drusila propose à Pétula

de s'enraciner à côté d'elle. Bien que touchée, cette dernière refuse : son coin de jungle lui manque, désormais. Elle a hâte de raconter ses aventures à ses copines herbes folles, à ces gros balourds de Hok, Pok et Nok, et même à Phlok, le plus caustique de tous. Avec le recul, elle s'est aperçu qu'elle les aimait beaucoup.

Elles se disent longuement au revoir. Pétula promet de venir, Drusila lui répond qu'un jour, peut-être, elle se risquera à quitter sa motte de terre pour à son tour venir la voir, puis notre ex-végétarienne se met en route. Elle passe au large de la clairière aux fleurs toxiques, évite le secteur où poussent les champignons oranges, escalade à nouveau les précipices affreux, échappe à un botaniste suisse armé d'un sécateur (qu'elle laisse sidéré, marmonnant des propos sans suite dans son dictaphone), se jette dans les rivières boueuses franchies à l'aller.

Un matin, elle est toute surprise de retrouver une souche familière... Le bout de forêt où elle a grandi ! Elle est de retour ! Elle se choisit un coin pas trop ombragé, où elle pourra sentir le vent, où la pluie l'arrosera à foison, et, re-pop !, elle enfonce ses racines couvertes d'ampoules dans le terreau moelleux.

Bien entendu, ses amies herbes folles la taquent un brin. Bien entendu, les quatre frères hévéas ne manquent pas de lui répéter (au moins *deux cents* fois) : « On te l'avait bien dit, qu'une plante carnivore, ça ne mange pas de végétaux ! ». Mais Pétula est trop heureuse de les avoir retrouvés pour se fâcher.

Elle reprend ses jeux, elle en a appris de nouveaux en observant d'autres

plantes, elle les montre à ses copains et copines : le Lance-ta-graine, le Cogne-mes-feuilles, la Douche-de-gouttes... Et puis, son régime est devenu tellement plus varié ! C'était surtout la monotonie des menus qui l'avait dégoûtée. Maintenant, il lui arrive même de croquer un insecte de temps à autre. A dose

homéopathique, ce n'est pas si mauvais.

Oh, certaines nuits sans lune, quand toutes les plantes dorment, il lui arrive bien encore de se déraciner et d'aller grignoter en douce un petit tronçon de liane, un demi-pétale d'orchidée ou une mini-crosse de fougère... C'est qu'on ne se refait pas.

SWEET RIVER

BALDWULF

Barde et conteur de 26 ans, Baldwulf consacre une grande partie de son temps libre à mitonner ses écrits. Si la fantasy demeure son ingrédient favori, assaisonner ses récits de fantastique, leur donner la saveur du conte ou les relever d'un soupçon de cyberpunk ne lui coupe pas l'appétit. La poésie demeure un de ses artisanats favoris. Plusieurs de ses écrits sont disponibles sur <http://chroniquesnoghaard.over-blog.com>. Sweet River est sa première publication.

Je me souviens l'envol dans un ciel de guimauve,
 Océan aérien, fleuve de gélatine,
 Torrent chocolaté aux sucrés reflets mauves,
 Nimbus, embruns lactés, et pluie de nougatine.
 Une rivière au cours empreint de gourmandise.
 Ici flotte une senteur agréable, alléchante
 Appel à déguster toutes ces friandises,
 Gagnant nos papilles, saveur qui nous enchante.
 Montant des escaliers, rampes de sucres d'orge,
 Aux marches de réglisse anisé, délicieuses,
 Me voici parvenu en un lieu qui regorge
 De visions légères, de senteurs capricieuses.
 Sur un onctueux lit de charmants fruits confits
 Se prélasse, étendue sur l'arc-en-ciel exquis,
 Lascive, une ondine, croquant non sans défi
 Dans sa pomme d'Amour, et me voici conquis.
 Juste un clin d'œil mielleux lorsque je suis parti,
 Flottant au cœur des nues rosées et cotonneuses,
 Un fleuve aux filaments sucrés, d'argent serti,
 Flots de barbe à papa et bulles savonneuses.
 Mélodie succulente, exquise et résonnant,
 Vient ce chant de sirène attirant, délicieux,
 Qui m'extraie lentement de ces goûts foisonnants
 Pour me ramener en des rêves silencieux.

LA PATATE (LEGENDE RURALE)

RODOLPHE GUERRA

Rodolphe Guerra est né en 1971, en Normandie. Titulaire d'une licence de Lettres Modernes, il consacre la majeure partie de son temps à écrire, et joue au prof de français remplaçant. Quelques-unes de ses nouvelles seront publiées par la revue Rouen-Lecture. En 1997, il a publié à compte d'auteur un premier roman, Un Printemps de miasmes, puis en 2003 aux éditions Point de fuite un roman épistolaire historico-humoristique, Le cachet de la poste faisant foi, co-écrit avec Laurent Anne. Signe particulier : Rodolphe Guerra est végétarien.

La pluie n'en finissait pas de battre les carreaux, et la température avait sacrément chuté depuis le début de la soirée. Il aurait fait frisquet si la proximité du gigantesque foyer dans lequel crépitaient des flammes indécises n'avait donné des suées à toute la tablée.

Les trois paires de gastronomes qui s'arrondissaient ici la panse se félicitaient de leur halte. Réunis pour une nuit sous le même gîte d'étape, il partageaient un couvert rustique qui leur laisserait certes un cuisant souvenir gastrique lorsqu'ils s'égailleraient le lendemain aux horizons différents de leurs villégiatures respectives, mais ne les empêchait pas pour l'heure de mastiquer consciencieusement en échangeant des propos aimables.

Régulièrement, l'un ou l'autre de leurs hôtes apparaissait, chargé d'une corbeille de pain, d'un pichet de vin ou d'une carafe d'eau. Il s'enquêrait du confort de ses clients, et retournait dans la cuisine grignoter un morceau en compagnie de sa moitié qui condescendait alors à lui raconter à mots comptés les dernières péripéties du feuilleton.

Mais ni les blagues salaces, ni le dernier remaniement ministériel, pas plus que la dissection des mérites comparés des deux clubs en lice pour la finale de la coupe des champions ne parvenaient à vérita-

blement détourner l'attention de cette préoccupation qui faisait l'unanimité : on attendait la choucroute !

Les amuse-gueule, les crudités, les entrées diverses, tout ça c'était bien gentil, mais il était grand temps de penser aux choses sérieuses... Aussi l'entrée de la maîtresse de maison, porteuse d'une de ces gargantuesques spécialités teutoniques, fut-elle accueillie par une salve d'applaudissements.

Le formidable « aahhh ! » de soulagement qui émana de toutes ces mandibules avides se perdit dans le fracas d'un coup de tonnerre. Un « ohhh ! » d'étonnement lui succéda aussitôt, qui s'en alla résonner dans une soudaine obscurité.

— C'est rien, expliqua la matrone : c'est la foudre qui est tombée sur le compteur. Je vais allumer quelques bougies en attendant que mon mari aille rétablir le courant !

Ayant dit, elle posa son immense plat sur la table en prenant garde à ne rien renverser et s'en alla quérir deux chandeliers qui trônaient sur un vieux buffet.

— Boarf ! C'est tamisé, ça fait plus intime comme éclairage, émit un des bafreurs, en indiquant la cheminée de la pointe de sa fourchette.

— C'est encore plus pittoresque comme ça, constata son voisin.

– Pourvu que ça ne dure pas trop longtemps quand même gloussa une épouse pas trop rassurée.

– Auriez-vous peur des voleurs, chère madame, comme dans les romans policiers ? rigola quelqu'un en se resservant un verre.

– Ou des fantômes ?! renchérit un autre plaisantin.

Un frisson parcourut l'échine des plus émotifs, que la pénombre, striée d'éclairs, rendait quand même un peu nerveux.

La patronne revint disposer ses candélabres parmi les victuailles, et en alluma les bougies à l'aide d'un briquet. S'encadrant dans le chambranle de la porte, son mari la rejoignit bientôt, et, la mine dépitée, présenta de sincères excuses à la cantonade :

– Je suis bien désolé, mais y a rien à faire : ça vient de plus loin. La foudre a du tomber sur un pylône, ou quelque chose comme ça... Faut attendre que les gars de l'EDF y remédient...

Bon gré, mal gré, on dut consentir à poursuivre les agapes à la lueur des chandelles et du feu de cheminée.

Mais, refusant de se laisser abattre par cet impondérable somme toute de moindre importance, le plus impatient des gloutons entreprit de servir ses comparses.

Il s'était déjà saisi des larges pinces qui somnolaient sur leur tas de chou, lorsqu'il aperçut, incongrue dans son manteau terreux, une pomme de terre qu'on avait oublié d'éplucher.

– Ah ! Tiens ! s'étonna-t-il.

– Quoi ? interrogea son épouse.

– Y a une patate qu'a pas été déshabillée !

– Oui, avança l'hôtesse en se saisissant

du tubercule : c'est une tradition...

– Ah ! Et de quoi s'agit-il ?

– C'est une superstition de par chez nous, expliqua la femme : chaque soir, on va poser une pomme de terre sur le rebord d'une fenêtre.

– On peut aussi la suspendre à l'extérieur, contre la porte, ou l'accrocher au portail. C'est pour conjurer le sort, confirma le mari.

Sans s'émouvoir des gloses moqueuses qui fusèrent, la patronne se dirigea vers une fenêtre, et en ouvrit un des battants, qu'elle referma après avoir disposé la pomme de terre sur la brique détrempée.

Puis, revenant vers la grande table, elle déclara en souriant :

– Je serai plus tranquille, maintenant.

– Mais que ça ne vous empêche pas de manger, surtout, conseilla le patron : je vous souhaite le bon appétit !

– Ah ! Pardon ! fit un des gourmands : j'aimerais bien la connaître, moi, votre superstition. C'est que vous m'avez intrigué...

– Ah ! oui alors, ajouta-t-on de part et d'autre des assiettes.

L'hôte consulta sa femme du regard et, hésitant, avoua :

– C'est que... J'aime pas bien en parler... Ça n'porte pas chance non plus...

– Allons ! l'encouragea le curieux. Une aussi typique fantaisie, vous n'allez pas nous laisser dans l'ignorance, n'est-ce pas ?

– C'est que mon mari a vécu les événements, intervint la patronne : il en est resté très marqué.

– Les événements ? répéta un chœur de bouches bées.

Un éclair illumina les faciès inquiets

des époux, en même temps qu'il fit tressaillir leurs ombres projetées sur les murs.

— Surtout que c'est par des nuits comme voilà celle là qu'il revient, murmura l'hôtelier.

Voûté au dessus de l'âtre, l'homme s'affairait à le réapprovisionner en bûches.

Une fois sa besogne accomplie, il s'affaissa doucement sur une chaise en tournant le dos à ses clients.

Cédant à leurs lancinantes suppliques, il se résigna enfin à leur conter son histoire.

D'une voix sourde et les yeux perdus dans la danse des flammes, il expliqua en fouaillant la cendre avec un tisonnier :

— Ils étaient quatre... Non : cinq. Trois gars et deux filles. Des jeunes de la ville. Allez savoir pourquoi, ils s'étaient mis dans l'idée de venir passer les vacances de Pâques par chez nous. C'était la grande époque du retour à la nature, aussi : l'air pur, les vaches... enfin ces machins qui font rêver les citadins qui n'en peuvent plus du béton, quoi. Des jeunes tout ce qu'il y a de correct : en vélo, pas sur des mobylettes ! Ils avaient demandé l'autorisation au père Lagoule, qui les avaient laissé planter leurs tentes dans une des ses pâtures qui était en jachère. Moyennant finance, probablement, parce que connaissant le père Lagoule... Enfin bref, toujours est-il qu'ils avaient débarqué vers la mi-journée dans le pré, mais qu'ils se sont pas mis au boulot tout de suite. Vous connaissez les jeunes, oui : c'est feignasserie et compagnie. Alors bon, voilà nos touristes partis à patauger dans la petite rivière qui coulait le long de

la pâture. Et que je me baigne, et que je me fais sécher au soleil, et que je lis des revues allongé sur le ventre... Ça, jusqu'à ce que le jour commence doucement à tomber et qu'on réalise quand même qu'il vaudrait mieux monter les tentes et faire la tambouille avant qu'il ne fasse complètement nuit. Et c'est là que ça a coïncé : quand l'un d'eux s'est aperçu qu'il avait oublié la canadienne des garçons ! C'est de là que tout est parti. C'est à cause de cette tête de linotte, que la malédiction s'est réveillée !

— La malédiction ?! frémirent les convives.

— Comme je dis : la malédiction !

— Diantre ! ricana un esprit fort.

Le conteur se pencha un peu plus pour faire rentrer dans le rang une flammèche qui tentait de s'échapper de son tas de braises, et expira :

— Je n'sais pas si vous avez bien raison de rire de ces choses.

— Allons ! je ne voudrais pas vous blesser, surtout, protesta l'autre : c'est juste que je ne crois pas à ces...

— Mais laisse-le finir, bon sang ! l'interrompt son épouse en lui enfonçant son coude dans la couenne.

— Bon, bon, veuillez m'excuser, admit le sceptique : je vous en prie, poursuivez, nous sommes tout ouïe.

— Y a point d'offense, sourit l'hôtesse : nous comprenons.

— Et bon, reprit son mari, il leur fallait trouver une solution pour se dépatouiller, aux jeunots. La tente des filles était trop petite pour accueillir trois zigotos en plus de ses locataires légitimes, et il était hors de question d'enfourcher les vélos pour refaire la route à l'envers. Pis pour la chose de s'offrir une chambre d'hôtel

pour la nuit, leur fortune leur interdisait même d'y penser.

– Ils pouvaient pas dormir à la belle étoile, ces jeunes là ? coupa encore l'esprit fort : moi, quand j'étais à l'armée...

De nouveau, sa femme l'invectiva, et il réitéra de plates excuses.

– A la belle étoile ? sourcilla l'aubergiste. Par chez nous ? C'est guère prudent, ma foi : on a bien notre lot d'intempéries autant comme autant. D'ailleurs, y faisait pas un trop sale temps, tout à l'heure...

– C'est vrai, approuva une grosse dame : ça s'est mis à tomber d'un coup.

– Comme ces jeunes gens avaient quand même un peu l'esprit pratique, ils ont décidé d'aller chercher de l'aide aux alentours : ils comptaient qu'on leur prêterait bien une bâche, ou quelque chose dans le genre, qui pourrait leur servir de protection en cas de pluie. Deux des garçons sont donc partis prospecter, pendant que le troisième (le distrait) restait avec les filles qu'il aidait à préparer le repas en enveloppant d'aluminium les pommes de terre qu'ils avaient prévu de cuire sous la cendre. Mais quand ils ont atteint le premier domaine qui se trouvait sur leur chemin, ils ont eu affaire au fils Chemin. Il était resté seul pendant que ses parents étaient rendus à la veillée mortuaire d'une vieille cousine, un peu plus loin que le bourg. Ça fait qu'y avait que le marmot pour leur répondre, forcément. Et le Laurent, déjà à l'époque, y avait pas plus tête de pioche ! Ses parents y avaient bien recommandé de n'ouvrir à personne, au cas où qu'y aurait eu des visiteurs. Alors quand les campeurs y ont eu expliqué leur problème en lui causant à travers la porte,

ils ont jamais pu obtenir une autre réponse que « Allez donc voir dans la remise qu'est à côté du tracteur ». Alors ils y ont été. Et là, ils en ont bien trouvé une, de tente de camping. Plus toute jeune : bouffée aux mites, mais qui pouvait encore servir pour faire un abri de fortune. Seulement...

L'hôtelier marqua une pause, le temps de se rouler une cigarette.

– Vous nous faites languir ! rouspéta gentiment une pensionnaire.

– Seulement, reprit-il en soufflant un nuage de fumée bleuâtre, elle avait été clouée au mur ! Oui : elle s'étalait sur le torchis, entre les toiles d'araignée. Comme une chouette sur une porte de l'ancien temps ! A côté, les piquets pendaient en grappe à un crochet, attachés par un bout de ficelle. Evidemment, les jeunes, ils ont commencé par se moquer : ils ont pensé que les ruraux étaient pas capables de plier une tente correctement, que sortis de la bouse, ils étaient vite dépassés... enfin, de ces choses, quoi. Toujours est-il qu'ils ont embarqué la toile usée, et qu'en repassant devant la porte d'entrée de la ferme, ils ont promis au Laurent Chemin de la ramener le lendemain. Mais quand ils sont revenus à leur campement et qu'ils ont eu fini de la monter cette tente, ils n'ont eu qu'une hâte, c'était d'installer leurs affaires dedans. Et peut-être que si le distrait n'était pas rentré dans la tente avec une patate qu'il finissait d'envelopper, tout ça ne serait pas arrivé.

– Mais quoi donc ? demanda une dame.

– Dans la nuit, ses camarades ont été sortis de leur sommeil par un bruit de lutte. Encore embués de sommeil, ils ont constaté que le distrait avait disparu : son

duvet était vide ! Ils s'apprêtaient à aller le chercher dans les alentours, quand ils ont réalisé que les cris qu'ils entendaient venaient de l'intérieur de la tente ! Sauf qu'il n'y avait personne, dans cette satanée tente ! Pas plus leur copain que le Roi de France ! Alors ils ont commencé à paniquer. Les filles, elles aussi réveillées pas leur chahut, sont venues voir de quoi il retournait, et tout ce petit monde s'est mis à franchement avoir la frousse, quand il s'est aperçu qu'un liquide rouge suintait de la toile !

– Un liquide rouge ? répéta le ricanant de tout à l'heure.

– La tente saignait, monsieur ! Parfaitement. Et quand ils ont réveillé le père Chemin, au beau milieu de la nuit pour lui raconter ça, au lieu de leur foutre un coup de fusil comme il aurait fait en temps normal avec n'importe quels arsouilles, il les a fait asseoir dans sa cuisine pour entendre toute l'histoire. Il a même débouché une bouteille de sa goutte pour les aider à se remettre un peu. Il a bien regretté d'y avoir été, à cette veillée, vu que s'il avait été là dans la soirée, on aurait évité un drame. Mais le Laurent, lui, n'était pas au courant. Y pouvait pas savoir qu'il fallait éviter d'amener du monde dans la remise ! Et alors, le père Chemin leur a parlé de la malédiction. Ça lui plaisait pas bien de raconter ça à des étrangers, mais il voyait que c'était pas tellement possible de faire autrement...

– Vous dites : une malédiction !?, grimaça la compagnie.

– C'est ce que je dis : la tente qu'ils avaient décrochée du mur de la remise, elle était possédée, messieurs et dames ! Il leur a expliqué, aux jeunots, le père

Chemin : elle avait appartenu à un autre gars, qui s'en était venu lui aussi camper dans la région autrefois. Tout seul, comme un ermite. C'était par une nuit comme voilà ce soir : un orage avait éclaté, avec le déluge et tout. Et pis les éclairs sont arrivés. Mais le pauvre type qui dormait là avait oublié de piquer la patate !

– La patate ?

– Oui la patate : la patate pour éviter la foudre ! Il avait oublié de piquer la patate sur le mât en métal qui dépassait de la tente ! Et la foudre, faut croire qu'elle attendait que ça, une pareille erreur. Parce qu'elle a pas hésité bien longtemps, la foudre : elle s'est abattue là-dessus comme la misère sur le peuple ! Le type, on l'a retrouvé le lendemain, qui était grillé comme une saucisse oubliée sur le poêle.

– Le pauvre ! Quelle horreur ! glapirent des langues effarouchées.

L'aubergiste inspira profondément une dernière goulée de fumée, et jeta son mégot dans le foyer. Puis, se tournant à demi vers ses clients, il répéta :

– Comme une saucisse...

– On dit que depuis, certaines nuits de tempête, son âme se promène dans la région à la recherche d'une pomme de terre, intervint l'hôtesse.

– En tout cas, on n'a jamais bien su comment que ça s'est fait, mais un matin qu'il allait bricoler dans sa remise, le père Chemin s'est aperçu qu'on y avait entreposé la tente dans un coin : près d'un sac de patates germées ! Il a aussitôt envoyé quérir le vieux Raymond, le rebouteux du bourg, qu'a accouru du plus vite qu'il pouvait. Ils ont convenu que c'était pas bien catholique, comme présence, et le vieux Raymond a fait des passes et a

récité comme des sortes de prières, sauf qu'il les lisait pas dans la bible mais dans un gros bouquin avec une couverture en cuir défraîchi : un *gourmoire*, que ça s'appelle je crois bien.

– Un grimoire, peut-être ? avança un érudit.

– Quelque chose comme ça, admit l'aubergiste. Et bon, à la fin des fins, ils ont fixé la tente sur un mur avec des clous bénis, et ils en ont plus jamais parlé jusqu'au soir où il a fallu que nos jeunes campeurs s'en viennent la décrocher.

– Bon, mais le jeune homme distrait, qui avait disparu ?

– Le distrait ? C'était le fantôme du foudroyé qui l'avait enlevé pour lui prendre sa patate. Mais il en avait plus, de patate : elles avaient toutes été mangées ! On a eu toutes les peines du monde à le récupérer, le malheureux.

– Mais pourquoi dites-vous « nous » ? Vous y étiez ?

– Le vieux Raymond avait recommandé d'aller mander le plus possible d'épluche-patates aux domaines des environs.

– Vous voulez dire « des économes » ?

– Voilà. C'était dans le rituel à c'qu'y paraîtrait. Si bien que quand on est venu frapper à ma porte pour que j'en donne un, j'ai suivi jusqu'au lieu de l'affaire pour voir de mes yeux de quoi qu'y retournait. Ah ! mes aïeux ! Une sarabande qu'a duré toute la nuitée : chacun son épluche-patates à la main, tous autant qu'on était, on a tous marché derrière le vieux Raymond qui tournait autour de la tente en chantant ses litanies. Et ça a duré, ça a duré autant comme autant ! Au point qu'à un moment, on a pensé à employer les vraiment grands moyens...

– Les grands moyens ?

– Les doryphores ! A c'qu'y paraît que c'était marqué dans son *gourmoire*, là, que l'spectre en aurait eu peur. Seulement, c'était oublier que le père Chemin, pis un ou deux autres cultivateurs qu'avaient tenu à venir donner un coup de main, y faisaient aussi dans la patate. Ça fait qu'y z'ont refusé tout net, pis qu'il a fallu continuer avec les chansons et... et les instruments pour les épluchures, quoi.

– Et alors ?

– Et alors le revenant a fini par rendre sa proie : le distrait a comme été éjecté de la tente ! Il a atterri la tête la première contre une pierre, et puis plus rien.

– Comment ça : plus rien ?

– Comme je vous dis ! Après que le garçon a été rendu, il n's'est plus passé grand chose. Les jeunots se sont occupés de leur copain qu'est resté tout neuneu, depuis. Tiens ! D'ailleurs, si ça vous intéresse, vous pouvez toujours l'apercevoir : il demeure à l'hôpital pour les mabouls qu'est indiqué à cinq kilomètres de la bretelle d'autoroute, en allant sur Saint-Malo. Ses parents l'ont placé là je sais plus trop pourquoi. Si ça vous amuse, vous pouvez même demander à y faire un brin d'causette : vous d'mandez à voir le dénommé Nicolas Patate.

– Nicolas Patate ?!

– C'est comme ça qu'ils l'appellent, dans la maison : il passe toutes ses journées à demander aux autres pensionnaires s'ils voudraient pas une patate. Il en a toujours une dans sa poche. Les infirmiers la lui changent quand elle commence à germer.

– Et... et la tente ? demanda une dame, qui était fortement impressionnée.

– La tente, le vieux Raymond l'a brûlée

en faisant encore des serments pis des supplications sur le bûcher, expliqua enfin l'hôtelier avant de se plonger dans une contemplation muette des chenets.

– Et voilà pourquoi qu'on met une patate au dehors, ajouta sa femme. Surtout les soirs d'orage.

Autour de la choucroute refroidie, nul convive ne songea à briser l'inquiétant silence qui avait succédé à ce non moins inquiétant récit. Tous avaient en tête de ces histoires étranges qui, on avait beau être pour certains libre-penseurs et cartésiens patentés, ne laissaient pourtant pas de déranger la logique et de solliciter les peurs enfantines.

Oui : on avait beaucoup moins le cœur à la pitance, soudainement.

Après avoir consciencieusement tapoté ses deux oreillers, l'hôtesse s'assit dans le lit, et soupira d'aise.

– J'aurais pourtant pas cru qu'ils s'arrê-

teraient avant la choucroute, ces gros là.

– Moi non plus, sourit son mari. Mais en tout cas, le plateau de fromage et les desserts y coupent à chaque fois !

– Ça plus l'économie d'électricité : on a le gîte le plus rentable de la région, mon roudoudou.

– Oui. On a de la chance d'avoir autant d'orages, cette année.

– T'as eu une bonne idée de parler du cousin Nicolas.

– Oui, hein : ça lui fera peut-être des visites.

– Je t'avouerais que l'autre ricanant m'a fait un peu peur, au début.

– Tu sais, une fois qu'ils sont bien dans l'ambiance...

– Quand même, constata la femme après avoir soufflé sa bougie, c'est pas bien malin un gastronome !

– Ça se saurait ! rigola l'homme en songeant aux prix de ses menus.

