



LE MOT DU PATRON

Afin d'apporter notre modeste contribution à la lutte contre l'obésité, nous avons décidé que ce numéro de *Marmite & Micro-onde* suivrait les conseils des diététiciens. Ainsi, vous trouverez votre ration de cinq fruits et légumes grâce au récit potager de Jérôme Spenlehauer, aux aventures d'un raisin narrées par Gaël Briand, à la daurade au gros sel cuisinée à l'italienne par Karim Berrahal, ainsi qu'à la ballade champêtre mais néanmoins coquine dans le jardin de Don Lorenjy. Pour faire passer le tout, pas de soda mais de l'eau, servie dans le verre à moutarde de Geneviève Demagny.

Certes, le récit d'Arno Maneuvrier ne manque pas de viande rouge. Que voulez-vous, nos ancêtres devaient inventer le feu et quelques autres bricoles avant de pouvoir aborder la science diététique. Quant aux montagnes farcies et aux pâtés de maisons de Thomas Dumoulin, nous avons eu beau chercher dans toutes les publications scientifiques, il n'est nulle part fait mention de leurs effets sur la santé.

Dans le doute, nous vous laissons goûter et juger vous-même.

Philippe Heurtel

ISSN 1766-8816 Mars 2007

AU MENU

<i>Recettes actuelles</i>	Thomas Dumoulin	2
<i>La Mauvaise herbe</i>	Jérôme Spenlehauer	4
<i>Una favola</i>	Karim Berrahal	9
<i>Le Raisin en colère</i>	Gaël Briand	16
<i>A l'ombre des fraisiers</i>	Don Lorenjy	17
<i>La Moutarde me monte au nez</i>	Geneviève Demagny	19
<i>La Nuit de la grotte</i>	Arno Maneuvrier	23

Aux pinceaux : Michelle Bigot, 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

RECETTES ACTUELLES

THOMAS DUMOULIN

Thomas Dumoulin est un jeune auteur pas tout à fait inconnu des lecteurs de M&M, puisqu'on lui doit la fantasy culinaire humoristique, *Passer à la casserole*, dans notre numéro 12. Il a également réuni l'anthologie *Brèves de comptoir*, téléchargeable sur notre site. L'illustration qui accompagne ces poèmes culinaires est de Timothée Rey, dont nous avons déjà publié nouvelles, poèmes et dessins.

Confits de planètes pour quatre personnes

Dans un grand bol, mais alors très grand
Versez de l'eau de l'huile et quatre kilos

De fraises aux feuilles ventrues

Pendant que dans la poêle les planètes

Reviennent.

Remuez la substance sans vous décourager

Faites chauffer à feu doux

Sur une chaudière à dragons

Concassez les planètes dans un pilon

Versez petit à petit, cratère par cratère

Dans la visqueuse purée de fraises

Trois pincées de sel pour l'assaisonnement,

Quelques épiciers pour le goût,

Un p'tit verre de vin pour la route

Brassez avec le jus

De la voie lactée

Brûlez une comète, plantez deux cigarettes
russes

Caramel et sucre glace, couvrez, laissez,
laissez faire

Quand cela chante, c'est prêt, laissez reposer

Mille ans et bon appétit.

Montagne farcie (pour deux personnes un quart)

Prenez une montagne
Bien mûre, bien faite
Flanc vert et sommet bien dur
Nettoyez-la sous un filet d'eau de torrent
Avec un racloir à montagne
Disposez sur un plat, au frigidaire.
Simultanément, dans une casserole,
Mélangez en remuant alpages, sapins,
Vaches, chalets, skieurs, chamois, fromage

Touristes, dahus, neige selon la saison
(Beaufort ou rebloch' pour le fromage)
Mixez avec un DJ
Ménagez un tunnel au pied de la montagne
Glissez tout ce petit monde dedans.
Saupoudrez d'edelweiss et de parcs
nationaux
Servez en bonnet et chaussures de rando
Ne pas oublier les marmottes sur la table.



Pâtés de maisons (pour trois urbanistes)

Dans une ville pêchée du jour
Découpez un quartier
Au bulldozer de cuisine
Enlevez les impuretés (campagnes, ruelles,
friches industrielles)
Tracez au cordeau des parts égales
Couche après couche, disposez :
Fondations, canalisations, dalles
Moellons, plancher, rosbif, étage
Moellons, moquette, grenier, isolations,

charpente, tuile
Sans oublier l'antenne télé
(câbles et satellite pour les grands
mangeurs)
Mettez au four trois mois
Garnissez de buissons, de parkings
Et de gamins jouant au foot
Mangez vite tout cela,
Avec en accompagnement, un H.L.M.

Issu de la génération Goldorak, Jérôme a fantasmé très jeune sur la robe trop sage de Zia dans les Mystérieuses Cités d'Or. Dérangé depuis, il s'intéresse aux univers étranges, aux cinémas décalés. Informaticien le jour, il écrit des articles pour un fanzine bizarre et quelques nouvelles barrées. On lui doit ainsi l'hilarant Homlet dans M&M n°7. Son site : www.cinetrange.com. L'illustration est signée André Savéant.

C'était toujours la même histoire. Une bande de jeunes pousses squattait l'entrée du jardinet, bloquant l'accès à la grille de fer forgé. Il y avait le Frisé, le fils Mâche, et Mc Batavia. Les trois malfrats discutaient, plaisantaient et sniffaient des sels minéraux. Parfois ils binaient la terre juste à côté de la dalle en grès rose et finissaient invariablement par la salir. On les connaissait bien dans le potager. Des petits fauteurs de trouble. Agaçants mais pas méchants sauf pour les vers de terre, que les jeunes coupaient en cube quand ils en trouvaient.

Ce soir-là, après une dure journée aux champs, Monsieur Carotte regagna ses pénates. Sa fille était en pleurs. P'tite Orange et ses frères étaient habituellement bien alignés en rang d'oignons dans leur chambre lorsque le père rentrait. Mais ce soir-là, ils entouraient P'tite Orange comme pour la protéger. On lui avait arraché ses fanes. Elle n'en avait plus une sur la tête comme un de ces malades atteints de la pourriture grise.

– Qui t'a fait ça ? QUI ? ! hurla-t-il à sa fille. Mais cette dernière se renfroga, comme un fruit trop mûr.

Monsieur Carotte décida d'aller immédiatement porter plainte chez l'officier Potiron.



Deux jeunes haricots, maigres comme des clous de girofle, regagnaient la résidence des Terreaux, au fond du potager. MC Batavia, le gros vert, poussa violemment un des haricots. Celui-ci chuta dans la boue et se mit à pleurer. Il était encore jeune, quelques jours à peine.

– File ton oseille, aboya le Frisé.

Comme toute réponse, le haricot pleurnicha de plus belle.

– Arrête de chialer, renchérit le fils Mâche.

– Mais... Mais... Je n'ai rien sur moi, Monsieur !

– Me prends pas pour un imbécile ! continua Batavia. Tes parents te donnent pas d'argent de poche peut-être ? Je sais qu'ils sont pleins de blé avec tous les terrains qu'ils ont. Alors demain soir, rendez-vous ici. Tu nous files trois grammes d'oseille sinon on te coupe la queue.

Le haricot, vert de rage, ne mit pas longtemps à fuir avec son ami. Les trois vilaines salades échangèrent encore quelques blagues salaces avant de quitter les environs de la porte grillagée. Batavia proposa à ses acolytes un verre de fertilisant au bar. Mais le Frisé craignait que son père ne le batte une fois de plus et décida de rentrer. Le fils Mâche dit qu'il avait encore des devoirs à faire. Batavia les insulta en disant qu'ils n'avaient rien

d'autre qu'un pois chiche dans la marmite.

Le jeune plant avait encore des feuilles vert pâle. La consommation d'engrais lui était normalement interdite. Mais il avait su persuader le tenancier. Lorsqu'il pénétra dans l'établissement, Poireau le poivrot était là, comme bien souvent, un verre de nitrates devant lui. Sur son visage, on commençait à voir les stigmates de la maladie. Des tâches brunâtres constellaient sa face verte et blanche. Poireau avait chopé le mildiou. C'était le seul bouge qui l'acceptait encore.

– Alors, Poireau... T'as encore passé la journée ici ? demanda Batavia.

– Va te faire voir, petit pissenlit.

– Tu devrais pas abuser des nitrates, ça va te ruiner la santé.

– T'as vu ma tronche ? Toutes les courgettes détournent les yeux quand je me promène dans les plates-bandes.

– Ah bon ? Moi, je trouve que y'a pas beaucoup de différences par rapport à avant ta maladie.

– Petit insolent. Tu sais, je n'ai plus grand chose à perdre. Avec ce que j'ai bu comme saloperies, je n'aurais pas vraiment de scrupule à t'arracher quelques feuilles, très lentement, rien que pour le plaisir de t'observer de tordre de douleur. Comme les petits vers que tu tortures...



– Désolé, mais je ne peux pas faire grand chose. Il n'y a pas de témoins, annonça Potiron. Il faudrait porter plainte, ensuite l'inspecteur mènera une enquête chez les Batavia et ensuite il y aura un procès.

– Ah ! C'en est trop ! Ça ne peut-être qu'un coup de ce jeune Batavia. Il a déjà été condamné pour trafic de pesticides et

vol d'engrais, pesta Monsieur Carotte, devenu rouge pivoine.

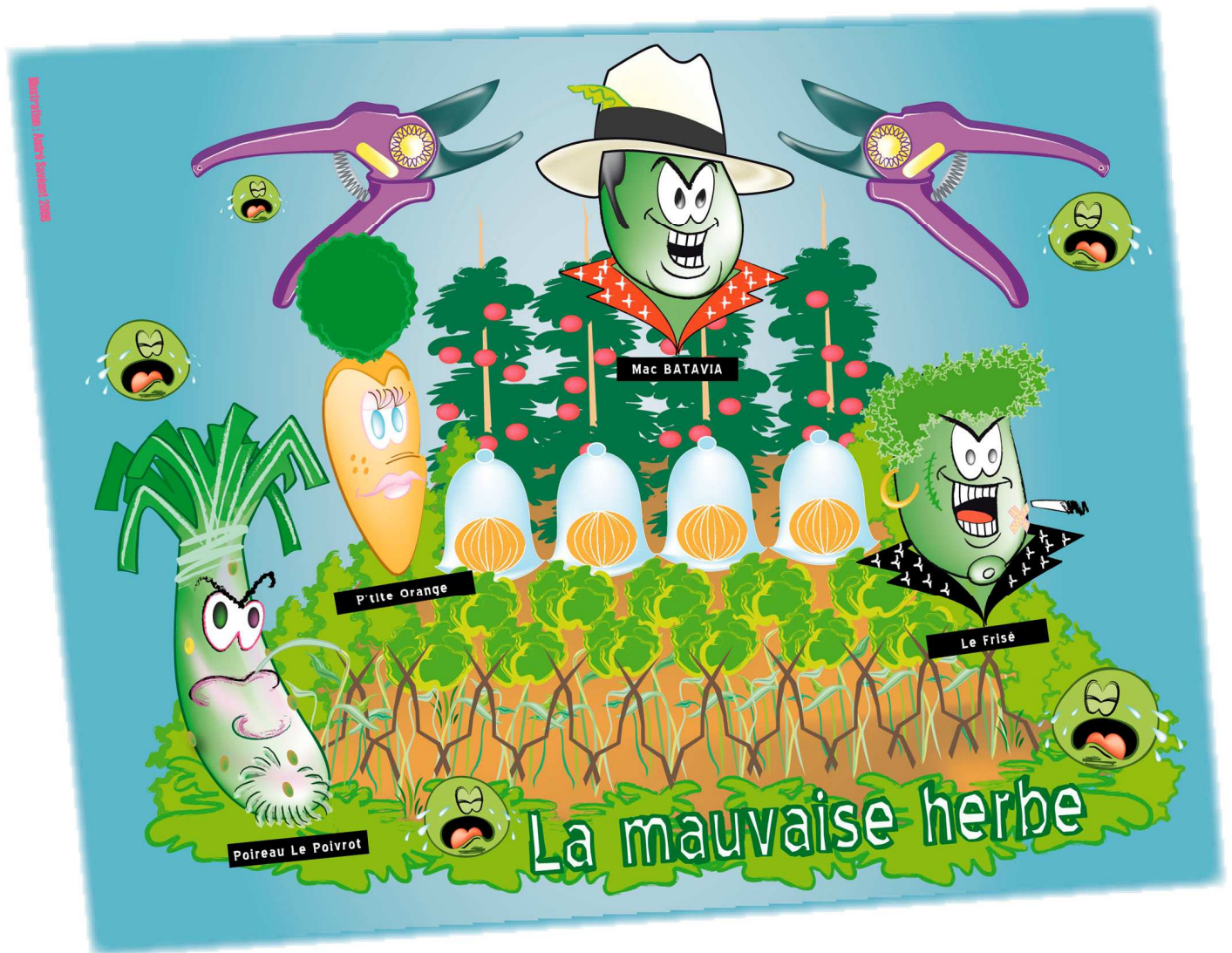
– Le fils Batavia est certainement une mauvaise herbe, mais jamais il ne s'est attaqué à quelqu'un. Du moins pas à un légume, répliqua le fonctionnaire. A la prochaine réunion de potager, je signalerai cette affaire. Des mesures seront prises, sans aucun doute. Vous savez, ce ne sont que des gamins. On ne peut pas les mettre en cageot si facilement. La protection des végétaux met son nez là-dedans, et puis, même s'il est condamné... Il ira en serre de rééducation et sortira à sa majorité.

Carotte n'apprécia pas l'immobilisme de Potiron. Il contacta les sœurs Limaces, une mauvaise troupe prête à tout pour un peu d'oseille. Les herbivores étaient déclarées *persona non grata* dans le potager, mais Carotte irait leur ouvrir la grille. Il leur expliqua le plan et les rejoignit près de la dalle en grès.

– Encore souillée ! s'exclama Carotte, en voyant la terre éparpillée sur la dalle. Les limaces eurent une demi-heure de retard. Il y en avait une douzaine, tout un bataillon.

– Faut pas nous en vouloir, nous sommes un peu lentes. C'est très dangereux pour nous. Alors, où est l'oseille ? Ça fait des jours que nous n'avons pas mangé. L'herbe au dehors est sèche et râpeuse. Nos estomacs se tordent de douleur.

– Je ne l'ai pas sur moi. Je ne suis pas fou. Et puis écoutez d'abord ; ça va vous sembler une partie de plaisir. Je vais vous conduire jusqu'à la famille Batavia. Ils doivent être quatre ou cinq. Les parents, les vieux schnocks et le fils, s'il est à la maison. Vous pouvez tout manger. Une



fois le boulot terminé, je donnerai deux grammes d'oseille à chacun de vous.

– Pas de problème, chef. On vous suit. On a hâte de dévorer de la salade verte. Hé hé hé...

Ce fut un massacre. Les Batavia, trop enracinés, ne pouvaient fuir à cause de leurs grosses feuilles. Les limaces les suçotaient par petits bouts. Le spectacle était horrible. C'était le retour à l'âge de terre, la suprématie des gastéropodes, comme l'avait évoqué le philosophe Mandarwin. Les Limaces ne s'arrêtèrent pas en si bon chemin. Grisées par cet apport en végétaux, elles n'étaient plus intéressées par les quelques grammes d'oseille de Carotte. Les créatures baveuses s'en prirent aux résidents voisins. La

famille Frisé fut décimée. Seul le petit Frisé put s'enfuir discrètement. Il se précipita au bar pour prévenir Mc Batavia. Puis ce fut le tour des Mâche et des Laitue. Eux n'avaient jamais causé de tort à personne. Bientôt, il ne resta rien des salades vertes, si ce n'est quelques cœurs arrachés, gisant à même le sol, trop dur pour être mâchés par les invertébrés.

Piquets et tuteurs furent arrachés de terre. Les tomates chutèrent, les plus hautes perchées explosant au contact avec un sol trop dur. Il y eut des larmes, des pédoncules arrachés et du jus de tomate versé. Les limaces grossissaient à vue d'œil. Elles avalaient les tomates par grappes entières. Rien ne pouvait plus les arrêter.



La tête à peine plus haut que le comptoir, le fils Batavia sirotait son cocktail d'oligo-éléments avec une paille. Poireau lui avait fait un peu peur lorsqu'il l'avait menacé. Il avait l'air tellement sérieux. Le père de Poireau avait fini en quiche. Sa mère avait été préparée à la crème. Il était devenu orphelin très jeune. Peu après la disparition de ses parents, il quitta le jardinet pour aller traîner dans le verger avec les « grands ». Il fréquentait aussi les backrooms humides derrière l'empilement de bûches. Dans ce trou perdu, il avait des relations avec de vieux champignons suicidaires et quelques vignes arrachées à leur terroir. Sans protection. C'était comme s'il voulait rencontrer la mort. Il se savait atteint du mildiou et pensait trouver refuge au potager. Mais il fut rejeté. Le patron du bar « la main verte », un gros oignon jaune, l'avait alors recueilli, par pitié. Chaque jour apparaissait une nouvelle tâche sur la peau de Poireau. Chaque jour, il descendait sa dose de nitrates, de phosphates et de produits azotés.

– Tu sais, petit... J'ai fait du mal à quelqu'un hier. Tu la connais si ça se trouve ; elle doit avoir ton âge. Je m'en veux un peu, admit Poireau.

– Quoi ? !

Petit Frisé entra dans le bar en faisant claquer la porte avec fracas.

– Batavia ! Nos parents se sont fait dévorer par des limaces ! Viens vite !

Malgré sa surcharge pondérale, Mc Batavia marchait d'un pas décidé. Il dépassa la grande jachère, s'enfonça dans un champ de maïs, par delà les thuyas. C'était là le repère de bêtes sauvages, un vaste et

dangereux domaine où personne ne s'aventurait. Il alla déterrer quelque chose. Une chose qu'il n'avait montrée qu'à ce poltron de barman pour l'intimider. C'était un moyen d'impressionner les copains mais aujourd'hui, il avait finalement décidé de s'en servir. Batavia arriva près d'un petit monticule repéré par quelques cailloux. Il se mit à creuser. Des entrailles de la terre surgit un immense sécateur flambant neuf.

– Je vais tous vous réduire en pot au feu, murmurait Batavia. Tous !

Il se répéta la phrase maintes et maintes fois pendant son retour au jardinet. Son expédition punitive le mena sur-le-champ de bataille. Il vit Potiron qui avait réussi à écraser deux limaces. Mais les autres baveuses lui avaient grignoté plusieurs trous dans la tête et en étaient arrivés à bout.

Batavia coupa plusieurs limaces devenues énormes à force de sans cesse manger. Un liquide brunâtre s'échappa de leurs entrailles luisantes, maculant au passage les lames brillantes du sécateur. Le petit assassin vert se demanda qui avait bien pu laisser entrer de pareilles monstres dans le jardinet. Il ne lui fallut pas longtemps pour comprendre. Le petit haricot qu'il avait tenté de racketter.

Il se rendit chez les haricots verts et les décapita par fagots entiers avant qu'ils eussent réagi. Devenu fou furieux, aidé dans sa mission divine par une dose d'oligo-éléments euphorisants, il alla ensuite émincer quelques oignons. Il n'avait jamais pu les sentir... Pareil pour les petits choux belges. Un bel exemple d'intégration ? Batavia n'avait jamais pu sacquer leur petit air supérieur.

– Va te fertiliser ! lança Batavia avant de

trucider la grosse coloquinte, la femme de Potiron. Avant de graver « Révolution » dans son front avec la pointe de son outil.

P'tite Orange s'était réfugiée près de la tour du compost. Terrorisée, elle assistait à l'épluchage frénétique de ses proches et amis. Les petits pois fuyaient dans leurs cosses. Un concombre blessé se traînait avec peine en direction d'un buisson où se réfugier. Il régnait une grande confusion comme lors des émeutes de la Grande Soupe Printanière de 72. La totalité des Limaces était maintenant passée entre les couperets de Batavia. Il avait perdu trois feuilles dans la bagarre. Grisé par l'action, il ne sentait pas ses blessures. La sève lui battait les tempes. Parmi les épluchures, Monsieur Carotte se fraya un chemin jusqu'à sa fille. N'ayant plus de cible, Batavia tourna sur lui-même comme une toupie, toujours armé. Ses yeux déments se posèrent sur P'tite Orange. Il contempla son crâne, dépourvue de fanes. Pauvre petite racine qui avait perdu ses précieux attributs, pensa-t-il.

– C'est lui qui t'a fait ça, n'est-ce pas ? demanda le père Carotte en désignant le

voyou armé.

Muette depuis l'incident, la carotte se contenta de secouer sa tête chauve. Le père la regarda, hébété.

Avec ce qu'il avait fait, Batavia risquait un long séjour en serre avec lavage à l'eau de Javel. Peut-être pire : un désherbage total. Il décida alors de revenir au bar. Poireau le poivrot n'avait pas bougé de son tabouret. Sans un avertissement, Batavia lui sectionna la tige. Il ne sentit rien et s'écroula, une dernière lichette de nitrates coincée dans la gorge.



Le lendemain, *Cucurbitacé Magazine* titra : « Emeutes au Jardinot, un concombre blessé ». *Salade Match* exposa de nombreuses photos des cadavres des Frisé et de la famille Batavia. Dans certains quotidiens, on blâmait l'immigration massive des choux de Bruxelles, dans d'autres on était persuadé que les OGM étaient la cause de cette folie meurtrière.

Personne ne parla de P'tite Orange, ni de Poireau le poivrot.

LE GATEAU DU DISQUE-MONDE

Admirez sur <http://homepages.tesco.net/~janefisk/discworld/discworld.htm> ce gâteau de mariage représentant le *Disque-Monde* de T. Pratchett. Délicieux, peut-être. Superbe, sans aucun doute !



Né en 1974, Karim vit à Bruxelles où il est analyste de presse. De nationalité belge, d'origine algérienne, traducteur italien-anglais de formation, il aussi de l'expérience en tant qu'interprète japonais-français. Il est régulièrement publié dans la revue littéraire Algérie Littérature/Action, et est critique cinématographique pour les Feuilles Familiales. On lui doit Ce Plat qui est le mien, très beau texte publié dans notre numéro 10. L'illustration est de Michelle Bigot.

C'était en juin. Des amis avaient insisté pour que je les accompagnasse au restaurant. « Tu vas voir Jean », s'était excité le crâne chauve de Jean-Mi, « *A casa mia*, c'est un concept très sympa... J'ai réservé pour lundi soir ». Son exubérante femme, la tonitruante Gisèle et ses cent kilos, avait renchéri : « Chéri... merci ! C'est mon restaurant favori ! Je ne jure plus que par Umberto ». JM avait conclu : « Et les vins qu'Umberto sert sont... émouvants ». Intrigué par cette description, j'avais décidé d'accepter.

Je vivais une dépression profonde suite au départ de ma femme avec un autre homme. « T'es viré ! » m'avait-elle lancé, « J'ai engagé quelqu'un de plus compétent à ta place ! ». Je subodorais de quelles compétences elle voulait parler, constatation invérifiable qui contribua tout de même à nourrir ma maladie mentale. Puisque de surcroît je n'étais pas parvenu à « m'outplacer », j'étais en proie à des phobies en tout genre. Peur d'ouvrir la bouche (« mauvaise haleine » oblige). Peur qu'on se foute de moi (« Tu n'es qu'un bouffon ! »). Peur qu'on me juge (« Personne ne te prend au sérieux ! »). Bref, peur de devoir m'exprimer en public, face à des interlocuteurs inconnus ou peu connus. Avant qu'elle ne me jetât à la figure toutes ces révélations embarrassantes, j'exerçais la profession de repré-

sentant. C'était mal barré pour moi. Je donnai ma démission et songeai à aller suivre une thérapie chez le Dr Von Schnoll. Moi tout ce que je demandais à ce plouc de Von Schnoll, dans l'espoir qu'il répondît par la négative, c'était la vérité : « Docteur, vous qui êtes un homme de science, de jugement, enfin dites-moi seulement si oui ou non j'ai mauvaise haleine, si je suis un bouffon, si vous ne me prenez pas au sérieux, je vous croirai ». Mais lui, avec son affreux accent allemand, me disait : « Cher Monsieur, là n'est pas le problème, je ne peux répondre à votre question, il faut vous guérir de vos phobies ». Ma tare, réelle ou imaginaire, qui déjà avait foutu en l'air ma vie professionnelle, ne m'empêchait toutefois pas d'aller de temps en temps au restau, seul ou avec un, maximum deux, ami(s) très proche(s). Je m'étais persuadé que manger et boire étaient les seuls plaisirs qui me restaient dans la vie.

A casa mia, c'était un restaurant officieux. On s'en communiquait l'adresse de bouche à oreille. Jean-Mi m'affirma que nous y serions les seuls commensaux et que je n'aurais donc pas à affronter le regard des autres, puisqu'Umberto ne recevait qu'une tablée par soirée.

Boulevard Berthier dans le 17^e, il y avait un immeuble assez haut dont le penthouse s'ouvrait d'une jolie terrasse.

C'était là qu'Umberto recevait. Chez lui, à domicile. Umberto : un prénom royal. Umberto : septuagénaire alerte. Umberto : l'élégance poussée à l'extrême ; nœud de cravate à l'italienne, épingle de cravate rehaussée d'une perle, costume milanais. Umberto : du cœur à l'ouvrage ; par-dessus la chemise, un tablier vert-blanc-rouge, avec des impressions de *lipstick* et la mention « Con 24.000 baci ! », qu'il troqua pour son veston lorsqu'au moment du dessert il vint nous rejoindre. Qu'il faisait bon déguster les plats et le vin apuliens que le vieux beau des Pouilles servait, avec une vue sur la Porte Maillot dans le lointain !

Avec la bonhomie qui caractérise tous les Transalpins, Umberto conversa avec moi, une *sambuca* aux lèvres, longtemps après que mes amis s'en étaient allés, et m'arracha quelques confessions. « Tu n'as pas besoin d'un psy ! », telle était sa conclusion. Umberto croyait aux vertus thérapeutiques de l'apprentissage de la cuisine ainsi qu'aux qualités bactéricides des bons vins. Je lui répondis que la cuisine et moi, ça avait toujours fait deux, et que c'était d'ailleurs là une des raisons qui avaient poussé mon ex à... Umberto, qui admirait Bonaparte, cita le grand homme et me convainquit qu'impossible n'était pas français. Il nous mit au défi, et non des moindres : faire de moi, en moins d'une semaine, pendant laquelle *A casa mia* ne prendrait aucune réservation pour cause de congé annuel, un cuisinier capable de préparer un repas à l'italienne composé d'un *antipasto*, d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, le tout assorti du vin ad hoc. « Tu verras », ajouta le maestro, « comme tu sortiras valorisé de l'épreuve ».

Martedì : schiuma di tonno

– Gianni, m'italianisa-t-il, aujourd'hui nous allons concocter une mousse de thon. C'est un *antipasto* très frais en bouche, simple à préparer et tu verras que pour un effort minime le résultat te semblera fantastique.

Umberto pensait que la mousse de thon était idéale pour un baptême du feu.

Umberto se ceignit les hanches de son fameux tablier tricolore et m'enjoignit à faire de même. Le mien avait pour motif des casseroles et des petits cœurs.

Il avait disposé tous les ingrédients sur le plan de travail. Il me tendit une boîte de 250 grammes de thon à l'huile d'olive, dont je vins à bout en moins de cinq minutes (car Gianni m'avait bien expliqué le fonctionnement de l'ouvre-boîtes... cela dit... fut-ce un éclair de découragement que je lus, l'espace d'un instant, dans ses beaux yeux ? Je me forçai à ne pas le croire). Sur ce, il me demanda, coup sur coup, d'ouvrir : un bocal d'anchois baignant dans l'huile et le sel, dont je dus extraire quatre filets, une boîte de 250 grammes de ricotta, une de câpres, dont j'en retirai une vingtaine. Puis il me demanda de laver le persil espagnol et me montra comment le hacher menu. Lorsque ce fut fait, il dévoila, à l'instar d'une statue de David, le puissant mixer qui jusque-là était resté pudiquement caché sous une serviette, et me demanda d'une voix séculaire d'y verser tous les ingrédients (hormis un peu de persil haché qu'il réservait pour la fin), en commençant par la ricotta, pour faciliter l'opération, et d'y ajouter deux cuillères à soupe de jus de citron concentré avant d'appuyer sur le bouton.

Nous disposâmes le tout dans de petits récipients, y ajoutâmes une rondelle de citron, trois câpres et un peu de persil. Une fois les mousses cloîtrées au frigo, Umberto me demanda de noter avec soin sur un papier les différentes étapes de la préparation. Le sérieux avec lequel il procédait me fit comprendre que pour lui, la cuisine était un vrai sacerdoce. « Je lis dans tes yeux que toi aussi tu as la vocation », m'encouragea-t-il. « Tu me diras ça après qu'on aura goûté les mousses, ok ? », le modérais-je un tantinet.

Une demi-heure plus tard, Umberto – qui l'après-midi même avait confectionné lui-même une *ciabatta* toute simple – déboucha le *Frisello* qui avait passé de longues heures au frigo.

– Comme *antipasto*, les mousses de thon se mangent sans pain, normalement, précisa-t-il, mais ce soir elles constitueront notre repas principal, accompagnées de cette *ciabatta* artisanale et de vin blanc pétillant des Pouilles.

Je me délectai de cette *schiuma di tonno*, très étonné du résultat. Je demandai le verdict à Umberto.

– *Era una favola* ! s'écria-t-il.

– Désolé, je ne parle pas italien, *mea culpa*...

– *Era una favola*, c'est une expression assez archaïsante, qui se traduit littéralement par c'était une fable, mais qui signifie « c'était exquis ».

– Umberto, la Péninsule ne te manque pas ?

Ses yeux se voilèrent :

– Si, mais je suis venu à Paris de façon volontaire, pour ouvrir et gérer des restaurants italiens. Et à ma retraite, je suis resté et me suis mis moi-même aux

fourneaux, ma vraie passion depuis toujours. C'est ainsi que naquit *A casa mia*, mon restau à domicile.

Homme d'affaires respecté, il avait su dans le secteur de la restauration bâtir dans les Années 70 un véritable empire qui s'étendait de Bari à Brindisi. (A ces mots, il leva son verre à l'amitié et m'expliqua que Brindisi désigne à la fois une ville des Pouilles et un toast). Mais à l'époque, les Années de Plomb, l'Italie était la proie du terrorisme des deux extrêmes. Les Brigades Rouges, qui avaient pour leitmotiv « *Colpirne uno per educarne cento* », décidèrent, pour l'exemple, d'annihiler Umberto. Mais il leur échappa. Et ce, à plusieurs reprises. Alors, ils changèrent de tactique et s'en prirent à ses restaurants, à ses bars et à ses *trattorie*. Les bombes réduisirent nuitamment les cuisines, les salles, les devantures à néant. Umberto, dont le but louable était de satisfaire la passion qu'il vouait à la cuisine en offrant du travail aux jeunes chômeurs, en fut horrifié. Il prit le chemin de l'exil et mit les voiles en direction de la Ville Lumière.

Mercoledì : pasta al salmone

– C'est très facile, me dit Umberto, et comme tu n'en es plus à ton coup d'essai, je sais que tu vas t'en sortir comme un chef.

En l'occurrence, c'était un rien plus délicat : je devais faire en sorte que les pâtes bouillissent jusqu'à devenir *al dente* et dans le même temps m'arranger pour réussir la sauce... Dès que l'eau atteignit le point d'ébullition (« Tu verras, m'avait dit le patient Umberto, c'est quand les bulles apparaissent à la surface de l'eau »), je la saupoudrai de sel et y mit les *penne*.

Ce fut le coup d'envoi d'une vraie course contre la montre. Je ne disposais que d'une douzaine de minutes. Le saumon fumé (qu'Umberto avait déjà, par chance, coupé en dés), je le fis revenir au beurre dans une poêle. Puis j'y ajoutai un peu de Vodka suédoise, que je fis flamber. Ensuite, un peu de crème liquide et du poivre.

J'égouttai les pâtes, les ajoutai à la poêle même et mélangeai sauce et pâtes.

Umberto déboucha un Verdicchio.

— *Era una favola !*

Umberto, je le voyais bien, riait sous cape depuis le début de cette soirée. N'y tenant plus, il éclata de rire. D'un air de conspirateur, il exhuma d'un tiroir une lettre décachetée le matin même et qui n'attendait que de s'offrir à mes regards. Il me la tendit.

C'était de l'italien. Comme j'avouai mon ignorance, Umberto m'enjoignit à lire la signature :

— Brigade Rosse ?

Non, Umberto ne prenait nullement au sérieux ces menaces. D'ailleurs, envoyée de Bordeaux et bourrée de gallicismes, la missive était selon lui l'œuvre d'un plaisantin doublé d'un jaloux, un Girondin sachant parler la langue de Dante, sans doute offusqué d'avoir un soir arrosé son dîner chez Umberto de vin italien au lieu d'un Bordeaux. La carte d'Umberto n'avait que des bouteilles importées de la Botte. Les soupçons d'Umberto se portaient sur un certain Monsieur Dive, un homme pantagruélique, négociant en vins bordelais, qui savait un peu l'italien et avait essayé de refiler sa marchandise à Umberto. D'ailleurs, les Brigades Rouges avaient cessé de constituer une menace pour l'Italie. Le vrai danger venait des

anarco-insurrezionalisti, ces groupuscules qui voulaient faire implorer la Péninsule, en la morcelant. Umberto devisa longuement sur la naturelle richesse culturelle de son pays, avec ses minorités francophones en Vallée d'Aoste et germanophone dans le Trentin – Haut-Adige, ses communautés de langue catalane à Alghero en Sardaigne, ses vieux qui parlaient encore des dialectes grecs dans les Pouilles et albanais en Sicile... Il dit que l'Italie avait toujours accepté et phagocyté maintes influences : il n'y avait qu'à voir la quantité de mots d'origine arabe, espagnole, française dans la langue. Et le plat que j'avais concocté ce soir en suivant ses instructions, les pâtes au saumon, était certes italien, mais composé de vodka suédoise et de saumon canadien. Non, Umberto n'avait pas peur.

Giovedì : orata al sale grosso

Ce soir-là, à mon arrivée, Umberto solennisa :

— Aujourd'hui, daurade au gros sel. Je prie pour ta réussite.

Nous passions donc à la vitesse supérieure. Umberto sortit du frigo les deux daurades royales qu'il avait achetées chez le poissonnier ce matin. Il me tendit aussi le persil, le citron et l'aneth, ainsi que le paquet de sel de Guérande. Puis les pommes de terre, un œuf, du lait, du beurre et une noix de muscade. Contrairement à son habitude, il ne revêtit pas son tablier. Je lui en demandai la raison.

— Ce soir, tu cuisineras seul, car je ne veux pas qu'elle nous voie tous les deux avec le tablier : elle nous prendrait pour des homosexuels. Là, regarde, je t'ai écrit mes instructions sur ce papier : tu n'as qu'à les suivre, et tout se passera bien.

Elle... Umberto avait une amie. Je me plaisais à l'imaginer tout en faisant bouillir les pommes de terre, en préchauffant le four, en disposant le gros sel dans un plat en pyrex en dessous et au-dessus des poissons que j'avais auparavant farcis avec deux rondelles de citron (sans le zeste), deux branches de persil espagnol et deux d'aneth. Je mis le plat au four. 200 degrés pendant 30 minutes. Alea jacta est. Était-elle jeune ? Je me brûlai les doigts en pelant les pommes de terre déjà bouillies, je les écrasai dans une assiette, les mis dans une casserole où j'avais fait revenir du beurre, puis j'ajoutai du lait, un œuf, un peu de sel et de poivre et mélangeai le tout. Blonde, brune ? Je râpai la noix de muscade au-dessus de la casserole puis tournai soigneusement avec ma cuillère en bois. Italienne ? Mes questionnements ne me détournèrent pas de mon devoir et je suivis les instructions d'Umberto à la lettre. On sonna à la porte, la minuterie trilla de même, je m'emmêlai les pinceaux et Umberto déboucha une excellente bouteille de *Salice Salentino*.

– Du rouge ? m'écriai-je tout en retirant le plat du four. Sacrilège !

– Tu as pris beaucoup d'assurance pour me parler sur ce ton... et bientôt l'élève dépassera le maître. Sache pourtant que certains rouges se marient avec le poisson pour le meilleur, rien que pour le meilleur. Le *Salice Salentino* est un de ces gendres idéaux.

Il avait fait attendre la belle, qui ne s'était nullement impatientée.

Cette jeune femme, je m'attendais à ce qu'elle l'appelât *nonno*. Elle aurait pu être sa fille.

Je brisai la carapace de sel avec fermeté mais délicatesse, disposai les daurades sur

un grand plat, les ouvris le long de l'épine dorsale et les servis telles quelles, sans enlever les écailles, avec un peu de purée.

– *Era una favola*, Umberto ?

Mais Umberto et la fille avaient tant à se dire, dans leur langue, que je m'éclipsai.

Venerdì : crema di mascarpone

Umberto m'accueillit à bras ouverts :

– Hier soir, tu as réussi ton plat avec maestria ! *Congratulazioni* ! Désolé de ne pas avoir eu le temps de te le dire au moment même. Elle aussi a adoré.

A mon grand soulagement, Umberto revêtit le tablier. Il avait l'air heureux. Rassasié, en somme. Je ne lui posai aucune question indiscreète.

Umberto nous prépara (seul, car d'après lui je devais me reposer et, tel un pianiste, éviter de jouer la veille du concert, puisque le lendemain aurait lieu mon examen de cuisinier) un risotto au fromage. Umberto avait fait des folies : nous bûmes un Barbaresco. Umberto m'expliqua que ce soir le vin et le riz avaient en commun le sol piémontais. Il me détailla les diverses variétés de riz italiens : l'Arborio, ancien coryphée, le Carnaroli, le meilleur, qu'Umberto avait en l'espèce utilisé, le Balilla, qui fut le premier cultivé en Italie, le Baldo, le Vialone Nano, etc.

Puis vint le temps du dessert. Umberto me demanda de suivre ses mouvements, car demain il me faudrait répéter les mêmes. Il ouvrit une boîte de Mascarpone. Il ajouta au fromage du Cointreau, du sucre glace, un peu de café en poudre et mélangea le tout. Un dessert étonnant, en un temps record.

Umberto me conseilla de bien dormir cette nuit. Demain, je devrais compulsier

mes notes et faire les courses... Comme la vodka, le Cointreau, le beurre et le sucre glace, Umberto les avait chez lui, je ne devrais pas les acheter. Quant à la purée, il s'en chargeait. Le choix du vin m'appartenait. Attention au choix des daurades : Umberto m'indiqua comment reconnaître un bon poisson d'un mauvais.

— Sois ponctuel, me recommanda-t-il. Elle vient. J'aurai déjà préchauffé le four, tu n'auras qu'à farcir les daurades, les sertir de sel de Guérande et les enfourner.

Sabato : la cena

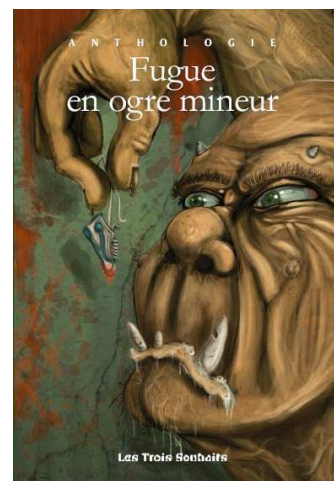
Aujourd'hui, premières grosses chaleurs. On se serait cru dans les Pouilles. Je me rendis compte que les quatre jours où j'étais allé cuisiner chez Umberto, je n'avais pas pensé une seule fois à mes phobies. Cet homme m'avait guéri ! Pétri d'enthousiasme, j'étais décidé à mijoter un repas où transparaîtrait toute ma gratitude pour lui. Les courses brinquebalantes trépignaient d'impatience sur le siège arrière. Je ricanais in petto en songeant que la bouteille de champagne millésimé que j'offrirais à Umberto me venait de belle-maman. La dernière fois que mon ex et moi avions dîné chez ses vieux, j'en avais piqué une caisse entière... Sur

l'étiquette s'affichait effrontément l'année 1982. Elle avait dû payer ça une fortune, la mère maquerelle ! Lorsqu'une déflagration vint balayer mes pensées, je me rendis compte que j'étais presque arrivé chez Umberto, mais bloqué dans un embouteillage depuis quinze minutes. Les sirènes des véhicules de police et des camions de pompiers emplirent bientôt l'habitable de ma voiture. Je jetai un œil par la vitre : l'explosion avait soufflé l'appart d'Umberto. Un peu plus loin, une venelle transversale et plongée dans la pénombre semblait me chuchoter de venir l'emprunter. La perspective de devoir répondre aux flics, aux voisins qui me reconnaîtraient, subir un interrogatoire devant un parterre au commissariat, je sentais que je n'en aurais pas la force. Secoué d'un spasme nerveux, je me remémorai toutes mes angoisses. Je n'avais qu'une seule envie : bifurquer dans la ruelle, quitter le Boulevard Berthier, me cloîtrer chez moi et, pourquoi pas ?, appeler Von Schnoll. *Addio* Umberto... On roulait au pas. Désormais, je ferais comme si toute cette histoire n'avait été qu'un rêve. Plus que quelques pas. Voilà ce que je me dirais : après tout, ce n'était qu'une *favola* !

FUGUE EN OGRE MINEUR

Une sympathique initiative des éditions *Les Trois Souhairs* : cette anthologie sur les ogres, avec des textes de Jeanne-A. Debats, Stéphanie Gaillard, Ida Mars, Audrey Guillotte et Justine Niogret, le tout présenté par Anne Fakhouri.

Pour en savoir plus sur cette anthologie 100% féminine :
http://www.actusf.com/SF/articles/Antho_lesogres.htm





michellebigot
2006

Gael Briand (surnommé le Chacal car, comme tout bon charognard, il finit toujours les assiettes de ses voisins) est né en 1984. Il vit à Lorient où il étudie l'aménagement du territoire et réfléchit à ce qu'il va faire de sa vie. Comme le raisin de cette histoire, il a des rêves qu'il voudrait réaliser sans tomber sur des parois en plastique. Pourquoi pas des parois en pain d'épice ? À court terme, devenir un Breton voyageur lui conviendrait. Le texte qui suit est le cinquième de l'auteur consacré au monde du réfrigérateur. L'illustration est de Timothée Rey.

Le mouvement anti-Séparation naquit d'un raisin schizophrénique. Lui qui parlait d'ordinaire d'une seule voix (la devise d'un raisin : uni dans la diversité) avait du mal à calmer la tempête qui régnait autour du lui. Ses grains se disputaient les uns avec les autres : jalousie, envie, méchanceté, fatigue... Quelles que soient les raisons, le raisin était épuisé par tant de violence, et le sachet aussi.

À force de gesticuler, de s'écraser, de se bousculer, le sachet fini par céder, libérant la grappe dans le tiroir ! D'après les anciens, il fut le premier à sortir d'un sachet sans disparaître. Personne, d'habitude, ne quittait son sachet. Et le raisin vit. Il vit dans quel monde il vivait. Mieux encore, il comprit. Il comprit que la vie dans un sachet était fade. Il avait vécu longtemps et ne saisissait pas pourquoi il devait finir séparé des autres quand, toute sa vie, il avait été accompagné. De ses discussions dans la vigne, il ne gardait qu'un vague souvenir : il était jeune à cette époque ! Mais il se souvenait du froid, du grand froid, pire que celui du frigidaire. Et il se souvenait de ses cousins sur l'étal du marché, avant que l'on ne l'adopte.

Peut-être est-ce cette mémoire qui poussa le raisin à voyager ? Cela aurait pu être une cerise ou un concombre, mais ce fut le raisin et il était très curieux. Il savait

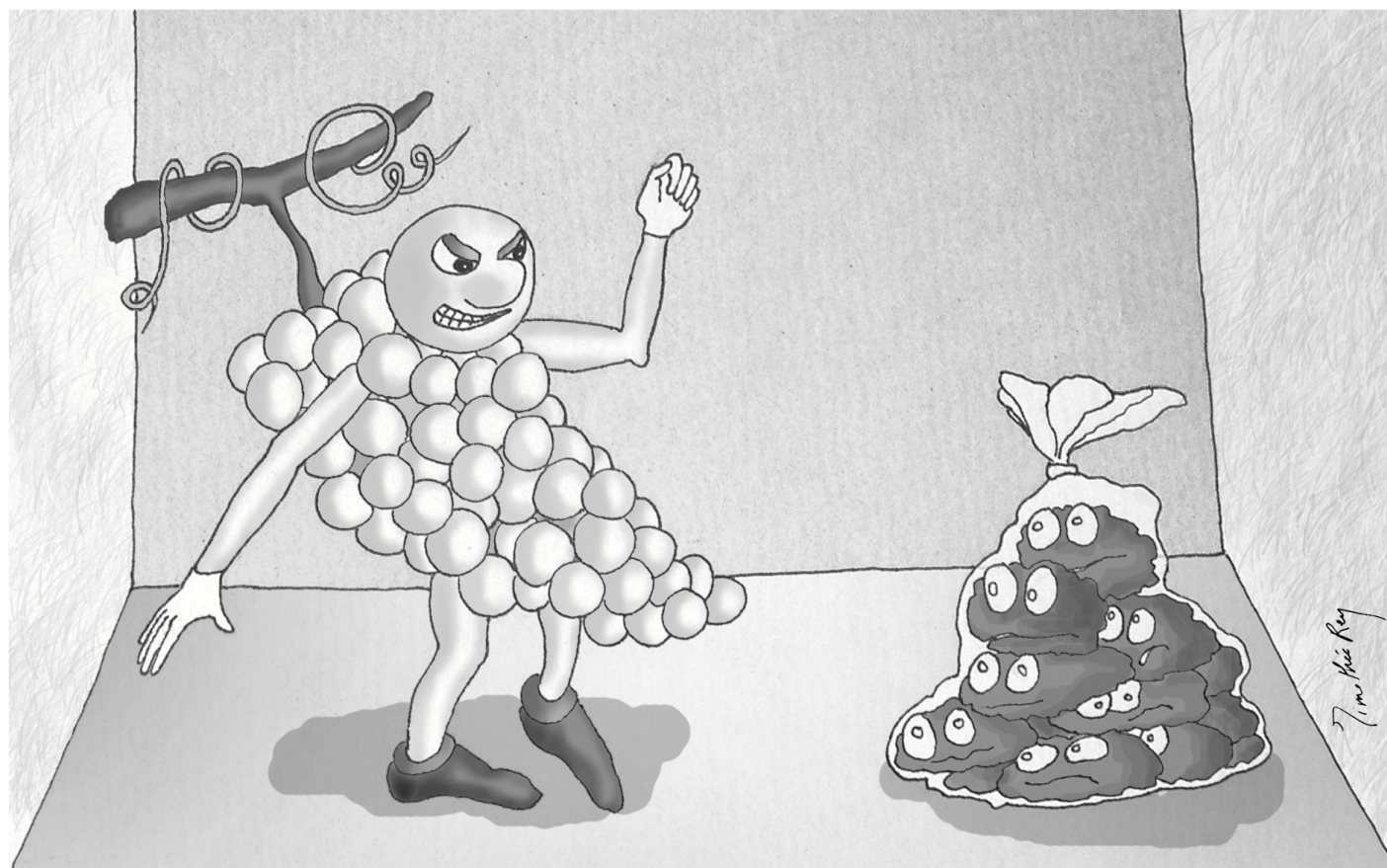
que certains d'entre eux à la vigne étaient pressés, que d'autres étaient séchés, mais il ne savait pas ce que tous devenaient. Qu'en était-il de Muscat, son cousin germain de Hambourg ? Et les autres baies : Groseille ? Myrtille ? Cassis ? Il renversa donc les sachets les uns après les autres, à leur recherche. Mais chaque fois, il rencontrait un autre fruit, un autre légume, jamais ses cousins ! Bien sûr, il était ravi de ne plus être seul. Ses grains se réconciliaient à mesure que sa colère grandissait et, lorsqu'il atteignit la paroi du tiroir, il parlait presque d'une seule voix. Il n'y avait plus qu'un écho dans son appel à l'autre côté du mur de plastique. Mais les sachets ne réagissaient pas... Les images avaient beau être troubles, il savait que d'autres étaient derrière ; mais la carapace du frigidaire était trop solide.

C'est peut-être à cause de cette mémoire exceptionnelle que le raisin se révolta contre l'ordre établi. Commença alors une ère d'anarchie qui est rapportée depuis, par les survivants du tiroir et par les déportés, comme étant la première vague lancée contre la Séparation. Le raisin voulait aller vers les autres et parler, libérer les fruits et légumes du carcan qu'on leur imposait. La vie avant consistait à ne pas se mélanger pour avoir la paix ! Si les uns ne savent pas comment

vivent les autres, comment peuvent-ils revendiquer plus ?

Ne plus rester chez soi à attendre la Mort en se torturant de l'intérieur, s'épanouir, s'amuser. Voilà le rêve qu'avait fait naître le raisin dans le tiroir et dont il

ne profita que peu de temps. Il ne supporta jamais de ne pas avoir pu sauver ses cousins, et se laissa pourrir le long des parois après qu'on lui eut arraché une part de lui-même. La légende raconte pourtant que, ce jour-là, le tiroir s'est entr'ouvert...



A L'OMBRE DES FRAISIERS

DON LORENJY

Le Don Lorenjy vit seul devant son clavier avec un verre et une pipe à portée de main. Il écrit des nouvelles, un ou deux romans, quelques chroniques pour Parchemins & Traverses, le tout faisant débat entre son PC et son imprimante. Il a été publié par Téléràma et Ecrivainsenligne.com. Lorsqu'il est père de famille, publicitaire free-lance, skieur, grimpeur, escrimeur ou véliplanchiste, il ne s'appelle pas pareil. Mais c'est sa vie, après tout.

Claude et Dominique s'aimaient d'amour tendre et pratiquaient en pleine nature, ce qui n'a rien de répréhensible. Ils partageaient également une sereine gourmandise pour toutes les douceurs qu'un plaisant jardin leur réservait au gré des

saisons, avec une nette prédilection pour la toute fin du printemps. C'est à cette époque-là, d'ailleurs, qu'un soleil matinal les surprit en quête d'appétit.

— Dominique, mon aimé, que dirais-tu de pousser jusqu'aux groseilliers qui, si je

me souviens bien, croissent là-bas à l'ombre des troènes ?

– L'idée me fait saliver, mais les crois-tu déjà assez avancés pour nous offrir leurs fruits ?

– Peut-être pas, il est vrai. Gardons notre visite au fond du jardin pour plus tard. D'autant que je crains la finesse de leur tige. Il vaudrait mieux sans doute attendre les juteuses groseilles à maquereau. Et les mûres, sont-elles mûres ?

– Tu plaisantes ? Si tôt en saison, aucune chance de trouver autre chose que des grappes de billes roses indigestes et bien âpres. Pour ces maigres agapes, je ne me risquerais pas aux épines du roncier, même si ce sont les plus proches.

Ils devisaient ainsi, nonchalants, échangeant également remarques et compliments sur leurs récentes caresses nocturnes. Car il en va de même, entre Claude et Dominique, des plaisirs de la bouche et des transports érotiques.

– Que penserais-tu, Claude, de nousaccoquiner autour d'un abricot langoureux ?

– Mais ce n'est même pas encore le temps des cerises... Et puis, monter dans l'arbre, après nos joutes de la nuit ? Oublions, mon aimé, gardons nos pieds sur terre.

– Les framboises alors ?

– Il n'est pas encore l'heure : elles n'offrent tout leur parfum qu'après un plus long passage du soleil. Et tu sais comme je n'aime guère revenir en arrière. Une partie du chemin est déjà accomplie. Continuons

plutôt vers les fraisiers qui étaient, je crois bien, en fleurs la semaine dernière.

Ah, les fraisiers ! Un si troublant péché pour Claude et Dominique, s'ils en avaient toutefois la notion. Une tentation intense qu'il fallait réfréner de patience, car il n'y a pas pire qu'une promesse mal tenue. Et, vouloir une fraise, rêver d'une fraise, se régaler par avance de ses rougeurs croquantes, à peine relevées des légères croustillances qu'ajoute chaque pépin, imaginer de plonger goulûment dans ses trésors charnus, pulpeux, juteux... toutes ces tentations pour ne trouver en fait qu'un calot jaunâtre et poilu parce que pris trop tôt ! Non, il convient d'en attendre le parfait mûrissement, ce carmin vernissé et franc comme une déclaration d'amour, aussi rebondi sous les boutons des pépins qu'un matelas prêt à livrer sa bourre sous les boudoirs d'une trop belle nuit ensemble.

Et là, oui... sous les feuilles dentelées, voici enfin les fruits de leurs passions. Encore gonflées de sommeil, mais d'un vermillon parfait, les fraises exquisess attendent le tendre assaut de Claude et Dominique.

– Vas-y, choisis !

– Mmmmh, ne serait-ce pas meilleur si nous attendions encore un peu ?

– Ooooh, tu as envie, encore ? Quelle gourmandise !

Et ainsi va le câlin des escargots du matin, à l'ombre des fraisiers.

Après 58 années de vie et de premiers prix de composition française dès 8 ans, et 40 ans de travail en tant que cadre administratif (de quoi tuer l'inspiration !), son goût pour l'écriture s'est réveillé il y a dix ans grâce à des stages d'écriture, pour à l'atelier d'écriture Aleph. Geneviève Demagny a obtenu un deuxième prix régional au concours de nouvelles organisé par Lire en fête et le Centre National du Cinéma Français. Le texte qui suit constitue sa première publication. Aux pinceaux, nos fidèles lecteurs auront reconnu Audrey Isbled.

Une lumière grise envahit doucement la chambre. Une porte claque. Des clés tournent dans la serrure. Le calme s'approprie l'appartement à peine troublé par les ronronnements conjugués du frigo et de la V.M.C.

Dans la chambre, sur la table de nuit, la petite lumière verte du réveil se reflète dans un verre à moitié rempli d'eau.

– C'est toujours pareil ! Moi je suis l'oublié ! Celui qu'on pose et qu'on laisse ! Celui qui n'est là que pour contenir "l'eau de la nuit" ! Après on m'oublie et je passe des journées entières sans voir personne.

Personne pour me prendre dans ses mains, personne à qui parler. Trois jours que je suis là. Trois jours et trois nuits ! Juste un petit rinçage le soir sous le robinet du lavabo, un remplissage et c'est reparti pour 24 heures de solitude et de veille inutile !

Oh, bien sûr, je suis un utilitaire, moi, un sans grade. Fidèle, solide ! Pas un fragile comme ces crâneurs de verres à pied ou cette jolie petite coupe si bien galbée au premier rang de la vitrine du salon.

Je viens de la moutarde, moi ! Et je ne peux même pas discuter avec mes copains des anchois, des câpres ou des cornichons qui se retrouvent entre eux dans le placard de la cuisine pendant que je suis à la

chambre, en quarantaine.

Eux savent passer le temps. Ils s'entrechoquent amicalement quand une assiette dérape. Ils se haussent du col avec les verres à bière. Ils accueillent les nouveaux venus. Bon, évidemment ils vivent dangereusement. On ne fait jamais très attention au petit peuple. Alors il y a des accidents graves, souvent mortels, des ruptures irréparables.

Mais quand même, ils sortent, ils voient du monde. Alors que moi, terne, oublié à conserver mon eau croupie jusqu'au soir suivant, je m'entartre !

On n'a pas le droit de traiter un verre comme ça ! Même à moutarde.

Dire que là d'où je viens ils étaient des milliers comme moi. On nous chouchoutait, on nous champouinait, on nous passait au séchoir, on nous lustrait, puis on montait sur des tapis roulants, des manèges à tourniquets qui nous faisaient passer sous des vessies en forme de lanternes afin qu'elles nous remplissent de moutarde. Ensuite, cache-col doré-collé, chapeau noir, plastron noir et or, nous étions habillés pour sortir. Un peu guindés mais quelle allure !

Ensuite, les uns contre les autres, bien au chaud, calés par douze ou vingt-quatre dans de solides cartons, nous voyagions de conserve avec 150 autres cartons

identiques. Et puis, la célébrité, la gloire, en pleine lumière en tête de gondole parmi les huiles au super marché.

Un jour, une jolie main manucurée nous prend, nous enlève, nous promène dans son panier, nous emmène dans sa maison, nous délivre du cache col d'alu, et c'est l'apogée. On est convié à tous les repas : l'hiver avec la choucroute, l'été avec les sandwiches, les salades ou les radis.

Lorsqu'il n'y a plus de moutarde on a droit à une thalasso spéciale, jacuzzi et séchoir avec les autres de la tablée, puis on part au placard. On y est bien, on fait connaissance. Il y a les peints, les gravés, comme les dessinés, les coloriés. Tous ont un nom ou un sujet : Amora, Astérix, Ninja. Tous petits, râblés, épais, sympas. Ils font un métier très dangereux, car destinés aux enfants en priorité. Alors, évidemment il y a de la perte... Moi, j'ai perdu mon plastron doré sur fond noir au premier jacuzzi. Depuis, je suis sans papier, destiné à l'oubli, aux corvées, à rester planté là des jours et des nuits entiers sans voir personne !

Si ça continue je vais faire appel au M.L.D.V.M. (Mouvement de Libération et de Défense des Verres à Moutarde), à Dijon.



Le soleil a tourné. La petite lumière verte qui se reflétait dans le verre à presque disparu. Une clé tourne dans la serrure, la porte s'ouvre et un brouhaha de voix, de pas, et de rires envahit l'appartement et se prolonge fort tard dans la nuit.

L'appartement est sombre. Les invités sont partis, les hôtes dorment enfin, le

silence est à peine troublé par les ronronnements conjugués du frigo, de la VMC et du lave-vaisselle.

Sur la paillasse de l'évier sont alignés des verres sales. La petite lumière verte du lave-vaisselle se reflète sur la paroi d'un verre.



Ah mes amis, quelle joie ! Quelle fête ! C'est le plus beau jour de ma vie ! On était tous sur la table pour un repas entre copains. « Pas de chichi » ont dit les hommes. « Pas de vaisselle fragile à laver à la main » ont dit les femmes. Alors, ils étaient tous là. Sauf Amora et Astérix, au placard ou morts au champ d'honneur sur le carreau de la cuisine. On est peu de chose, nous les verres à moutarde. Mais quelle soirée ! On a contenu du Chablis, du Morgon, du Pomerol qui laissait de douces traînées translucides sur nos parois de verre blanc. D'habitude, ces boissons-là, c'est pour les cristaux, les verres à pieds, les crâneurs de la vitrine. Ils faisaient la gueule, ceux-là, hier soir !

Bon, on n'a pas eu droit au champagne, faut savoir rester à sa place. Mais justement, la jolie petite flûte si bien galbée que j'avais repérée, elle a été choisie pour l'apéro et elle a fini le repas à côté de moi sur la table. On a passé la soirée ensemble. Ra-vis-sante ! De 8 heures du soir à 3 heures du matin : le bonheur total.

Elle est encore là, à côté de moi sur la paillasse, on se frôle presque à cause des vibrations du lave-vaisselle. Je la sens frémir ! C'est divin ! Comme les volets n'ont pas été fermés, la lune se reflète dans son cristal et la fait scintiller. Merveilleuse, elle est merveilleuse, même pas ternie par du rouge à lèvres. Je suis

heureux !



Une lumière grise envahit doucement la chambre. Un pas incertain traîne ses mules sur le parquet ciré jusqu'à la cuisine. Une main attrape un verre au hasard, le rince rapidement sous l'eau froide et le remplit d'Evian. Quelques instants plus tard, la même main saisit un comprimé et le jette dans le verre d'eau. Le pas incertain repart en faisant traîner ses mules sur le parquet ciré.

La petite lumière verte du Lave-vaisselle qu'on n'a pas éteint brille par transparence dans le fond du verre d'eau.



Hi hi hi, ça chatouille. Qu'est-ce qui m'arrive ? Je m'étais presque endormi contre le doux galbe de ma jolie flûte quand, tout à coup, on m'a pris, fait virevolter plusieurs fois sous l'eau froide, Brrr... c'est désagréable, rempli d'Evian et puis :

Pschisssss... d'un coup ! Un drôle de truc, plat, rond et blanc m'est tombé dedans, plouf ! Et depuis ça fait un chambard de tous les diables.

Il tourne comme un derviche en faisant de la mousse et des bulles. Ho ho, ça picote, ça chatouille ! On dirait un bouillonnement de source volcanique. J'ai vu

un reportage un jour à la télé pendant que je servais de verre à whisky. C'est pareil : une espèce de Geyser glougloutant qui fait du bruit, de la mousse et des bulles !

Il tourne de plus en plus vite, le disque blanc, en faisant un bruit pas possible. Un peu comme le champagne quand on le verse, mais en moins chic.

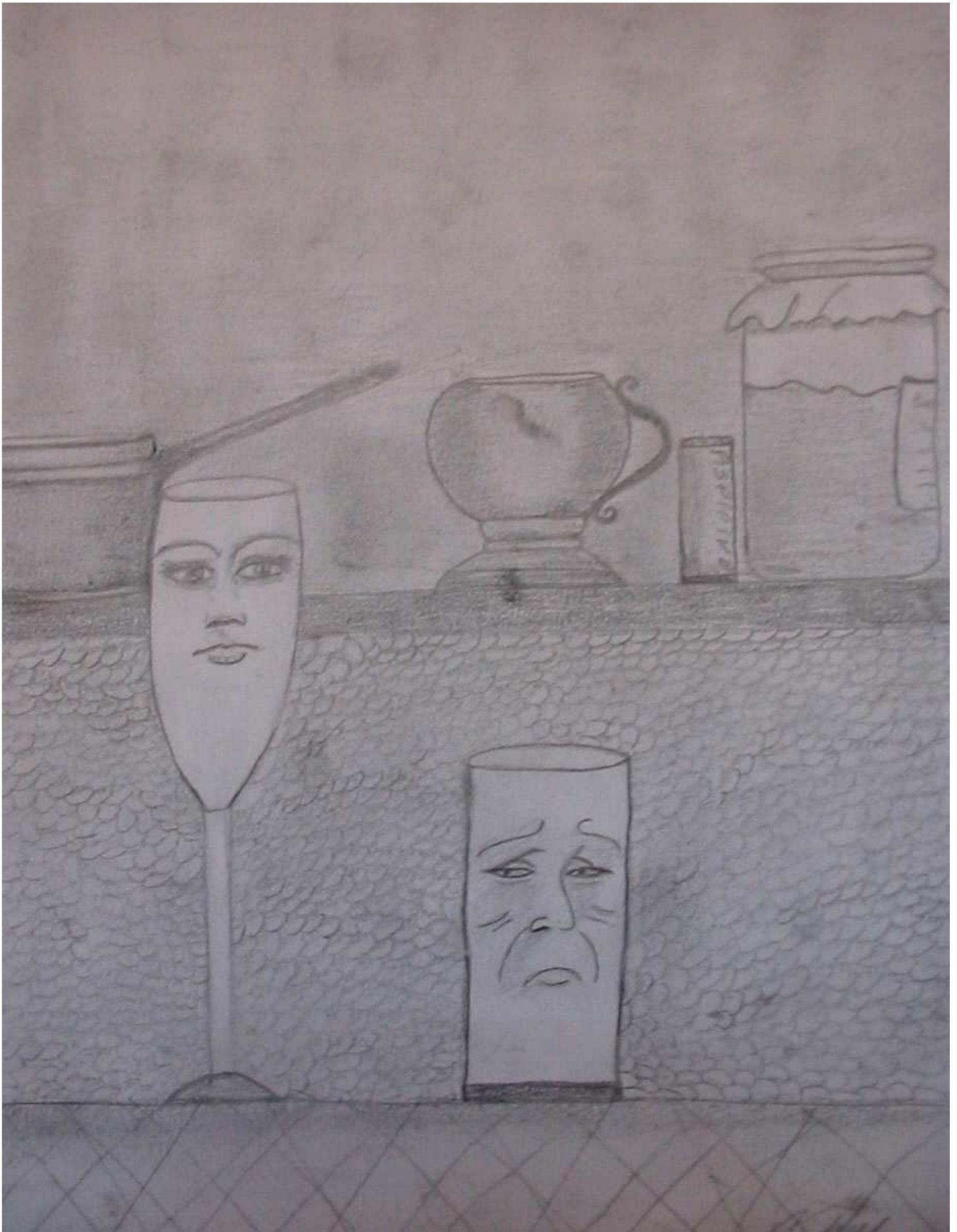
Il n'en finit pas de tourner, ce truc, mais il devient de plus en plus petit. Il va bientôt disparaître... Ça y est, il n'est plus là ! A la place, des petits grumeaux de mousse et de grosses bulles qui éclatent en arrivant à la surface. Tlip... Tlip... Ça a une drôle d'odeur, un peu acide. Heureusement que je suis en verre blanc, bien résistant ! Il y a de quoi réveiller un mort là-dedans !



Un pas encore plus incertain fait lamentablement traîner ses mules sur le parquet ciré. Une main prend le verre où l'aspirine s'est entièrement dissoute, et boit le contenu d'un trait. Le bras se tend pour que la main puisse reposer le verre sur la paillasse.

Paf !

— Merde ! Bof, du verre blanc, ça porte bonheur. Va falloir racheter de la moutarde.



LA NUIT DE LA GROTTES

ARNO MANEUVRIER

Depuis ses 10 ans, au début des années 1980, Arno. aime beaucoup écrire et manger. Il a donc choisi de joindre l'utile à l'agréable en travaillant dans la presse. Ce qui lui permet d'écrire de nombreux articles, à des fins purement alimentaires. La peinture pariétale nous a été rapportée de Lascaux par Audrey Isbled.

C'était il y a longtemps. Trois cent millions d'années, trente millions d'années, trois millions d'années, je ne sais plus.

L'oncle Hampf, a demandé si quelqu'un avait du feu, parce que c'était un temps à se geler les fesses. On a tous rigolé : la quête du feu, c'était la grande passion du cousin Krôm. Dès qu'un orage pointait le bout de son nez, cet imbécile passait son temps à courir cul nu derrière la foudre, espérant y embraser un tison et nous ramener une belle flambée pour le réveil. Et quand il faisait beau, Krôm expérimentait ses techniques à la con pour allumer le feu. « Tu verras », il me disait, « un jour j'y arriverai ».

Le problème, c'est que tout le temps que Krôm passait sur sa pyrotechnie expérimentale, il ne le consacrait pas à la chasse, la cueillette ou la reproduction. Ça commençait à énerver le chef Oumt. « A la prochaine disette, nous mangerons ce crétin improductif », m'avait-il confié un soir que l'abus de boisson de baies fermentées l'avait rendu plus bavard que d'habitude.

Krôm, c'était le genre maboul, mais bon camarade. Ce type de gars qu'on n'a pas très envie de voir finir dans une gamelle, d'autant que c'est maigre, un scientifique. Tant qu'à sacrifier un gars du clan, j'aurais préféré qu'on goûte au gros Knut, celui qui lorgne sur ma sœur dès

que les nuages cachent la Déesse-Lune.

Alors j'ai établi un plan pour sauver Krôm. D'abord, à la fin de la dernière saison froide, une nuit que sa femme dormait très fort, abrutie de baies fermentées, j'en ai profité pour la féconder vite fait. Certains jugeront hâtivement que j'ai trahi un ami, mais c'est parce qu'ils ne connaissent pas la femme de Krôm. Avec ses poils drus sur son menton prognathe et son odeur de gnou faisandé, je comprends que son mari s'intéresse plus au feu qu'aux joies de la viviparité.

Et puis, un bon paquet de lunes plus tard, j'ai senti que c'était le bon soir. Cette idiote barbue ne s'était toujours rendue compte de rien. « Il va falloir qu'on invente la médecine, je crois que j'ai découvert l'aérophagie, j'ai le bidon qui va exploser », disait-elle à longueur de soirée. Alors, cette nuit-là, je suis parti à la chasse, l'air de rien. Tout seul, j'ai réussi à dégommer un cerf. Je peux vous dire que j'en ai bavé, dans ce vent et dans cette neige. Il faisait tellement froid que j'ai dépecé la bête avant de la ramener, et que je me suis couvert de sa peau encore toute sanguinolente pour rentrer.

Mon plan, c'était de laisser le bestiau dans le vestiaire de Krôm, pour que les autres l'inscrivent à son tableau de chasse. Avec un gamin à charge et une prise comme celle-là, le chef ne pourrait plus avoir envie de le transformer en

carpaccio.

Evidemment, tout a foiré. Dans la grotte, tout le monde dormait tranquillement. Sauf qu'au moment où je suis arrivé avec mon gibier, la femme de Krôm s'est réveillée en hurlant : « J'ai un bébé qui me pousse entre les jambes ! J'ai un bébé qui me pousse entre les jambes ! », qu'elle braillait. Krôm a émergé de sa peau de mammoth en levant un sourcil circonspect : « Quoi ? Mais nous n'avons jamais pratiqué l'accouplement ! ». Alors le chef a dit d'un ton sans appel : « C'est un miracle ». Et comme j'essayais de repartir sur la pointe des pieds, ce petit morveux de Groarg s'est mis à couiner : « Il y a un monsieur tout rouge qui nous fait cadeau d'un cerf ! Venez voir le monsieur tout rouge avec son cadeau ! ».

Bref, le bordel.

J'ai réussi à me tirer à dos de renne en leur laissant mon cerf, mais c'était moins

une.

Quand je suis revenu, une heure plus tard, en sifflotant, l'air dégagé, le clan avait une grande nouvelle à m'annoncer : « Cette nuit, un enfant est né, alors que sa mère n'avait jamais connu les spasmes du bas-ventre », m'a dit le chef. « Et un type habillé tout en rouge, avec de la neige dans les cheveux, nous a fait un magnifique cadeau. Un véritable miracle. Dorénavant, nous appellerons cette soirée la nuit de la grotte. Allez, viens festoyer avec nous en l'honneur de Nohel ! ». « Nohel ? », j'ai demandé. « Mais oui, c'est le nom du mouflet », a répondu Oumt avec un air excédé.

Naïvement, j'avais pensé qu'on mangerait le cerf, pour fêter ça. Mais non. Ces radins avaient préféré le mettre à faire, « au cas où ». Et ils m'ont servi une grande assiette de Krôm.

