



LE MOT DU PATRON

La nourriture peut être source de dangers insoupçonnés. Grâce au texte de Gaël Briand, vous ne regarderez plus du même œil le frigo qui trône dans votre cuisine. De modestes légumes peuvent conduire au meurtre, c'est ce que Francis Mizio démontre dans son dernier roman. Les supermarchés ? Verrouillés par la religion catholique, nous apprend Jean Serlane. Quant aux piscines... Suivez la recette d'Emmanuel Cauvin pour connaître la sombre vérité. Heureusement, Blandine Bergeret et Matt Allard apportent un peu de douceur dans cet univers impitoyable qu'est le monde de l'imaginaire culinaire que nous explorons depuis sept ans. Alors, faut-il vénérer la nourriture, ou s'en méfier ? Epicure ou Narcisse ? En revisitant la mythologie classique, Cécile Duflot apporte des éléments de réponse.

Un mot pour terminer. Ce numéro 18 est l'avant dernier de *M&M*. En décembre sortira un gros numéro double, histoire de finir en beauté. Une sorte de dessert après un long et (je l'espère) bon repas...

Philippe Heurtel

ISSN 1766-8816 Août 2007

AU MENU

<i>Zoé au marché</i>	Blandine Bergeret	2
<i>L'Epopée du Grand Mog</i>	Gaël Briand	3
<i>Bouillon tiède à la personne</i>	Emmanuel Gauvin	6
<i>Noir, 70%, à l'orange</i>	Philippe Heurtel	9
<i>Le Supermarché</i>	Jean Serlane	11
<i>Epicure et Narcisse sont dans un bateau</i>	Cécile Duflot	13
<i>Les tartes de l'automne</i>	Matt Allard	22

Aux pinceaux : Audrey Isbled, Eric Domezon et Timothée Rey. Le logo a été créé par André Savéant. Le sous-titre de ce numéro est d'Emmanuelle Urien.

0,50€

Blandine Bergeret a publié plusieurs nouvelles dans Univers fanzine, ainsi que sur les sites Bonnes nouvelles et Ecrits vains. D'autres sont à paraître dans les revues Brèves du P'tit Pavé, Souffles, Chemins de Traverse... L'illustration est d'Eric Domezon.

Tous les mercredis, c'est le même charivari. Dès six heures du matin, mes copines et moi assistons au spectacle qui prend place dans la rue principale. Les marchands s'activent, montent leurs étals, déchargent les caisses et se tiennent fin prêts pour accueillir les chalands et leur vanter les mérites de leurs marchandises. Tout est y beau, tout y est frais. Enfin, c'est ce qu'ils disent car moi, qui suis une habituée et connais toutes les ficelles du métier, il m'est arrivé d'en voir de bien belles, surtout en été, quand le marché grouille de touristes.

Le marché en été, ses odeurs alléchantes et enivrantes exhalées par la chaleur estivale est celui que je préfère. En cette saison, les spécialités locales sont à l'honneur et je me délecte des nectars, des miels aux saveurs sucrées et suaves mis à disposition des clients. Tout le monde peut goûter, c'est fait pour, je ne vois pas pourquoi je me priverais. Un morceau de pain d'épices par-ci, une lichette de gâteau à la châtaigne par-là... Tout semble tellement appétissant.

Les étals regorgent de fruits aux couleurs chatoyantes et je devine le doux nectar qui s'en écoule. Je ne sais plus où donner de la tête. Tous mes sens sont en éveil. Les fruits et légumes m'interpellent comme pour m'inviter à les goûter. Je ne demande pas mieux, je raffole de ces sapidités gorgées de soleil. Je ne suis pas la seule. Onze heures, le marché bat son

plein et les touristes alanguis par les vacances arrivent en masse.

J'aime flâner du côté de chez le boucher. Il y a toujours foule et malgré ma petite taille, j'ai du mal à me glisser pour apprécier les effluves des pâtés, des saucissons et autres cochonnailles.

Et lui, écoutez-le haranguer le client ! Bien sûr qu'ils sont frais ses poissons ! Ça se voit à leurs écailles brillantes et leur chair appétissante : des blancs laiteux jouxtent des roses saumonés aux côtés des crustacés et coquillages.

Lorsque je suis avec mes copines, nous partons en bande à l'assaut des assiettes de dégustation : le gâteau au pruneau, le pain d'épice, les confitures artisanales... Ici, je connais tout le monde, je suis dans la région depuis belle lurette.

Tout le monde semble être venu avec le même objectif : remplir son panier de victuailles et repartir les bras chargés pour préparer le déjeuner. Nous, on préfère rester sur place. Sait-on jamais, qu'on nous laisse un petit quelque chose à grignoter ?

Treize heures, c'est le moment de remballer. Chacun s'active, fait ses comptes, range la marchandise non écoulée. Tiens, Gégé le poissonnier...

— Alors, la recette, elle est bonne ?

— Peut mieux faire. Le problème, c'est que ça rode et ça, les clients, y z'aiment pas.

— T'as raison, faut se bouger, intervenir,

prévenir la municipalité, ça ne peut plus durer.

– Ouais, à mon avis, pas besoin de voir si loin... Marie, fais la distribution et

donne m'en une, je m'en vais les claquer une bonne fois pour toutes, ces saletés de mouches !



L'EPOPEE DU GRAND MOG

GAËL BRIAND

Né vers Paris (capitale du champignon) le 9 mai 1984, petit Gaël a pris ses jambes à son cou et déserté en Bretagne où il « prend son pied ». Amoureux des gros mots et des mots ridicules, ce champignon rêve d'être différent. Il voudrait être à la fois une fraise d'Argentine et une orange d'Afrique du sud (libérée) pour pouvoir vivre toutes les vies possibles. Finalement, c'est un champignon drogué à l'air libre. L'illustration est d'Audrey Isbled.

C'est en cherchant à s'évader du frigidaire qu'une famille d'endives mit à nu une fresque oubliée depuis des mois. Le patriarche endive, excédé de ne pas disparaître, avait décidé ne plus rester inactif. Lui qui avait vécu dans l'attente de sortir par la Grande Porte sentait son

heure arrivée. Accompagné de ses congénères, il entreprit de gratter les parois du monde jusqu'à ce qu'elles cèdent. Bien entendu, son initiative échoua (ne savait-il pas que seuls les sons traversent la paroi ?), mais sa découverte le rendit célèbre. Certains ont même affirmé que le

Seigneur l'avait récompensé en le choisissant peu de temps après sa découverte. Toutefois, personne ne put confirmer car les regards se tournaient alors vers les historiens : cette endive, si naïve soit-elle, venait de mettre à jour un pan entier de l'Histoire du frigidaire ! Une trace du monde si ancienne que même les doyens ne l'avaient jamais racontée.

L'histoire remonte à une époque où le frigidaire connaissait une température stable. La Grande Porte s'ouvrait réguliè-

rement en ces temps d'abondance et les habitants étaient réputés pour leur goût de la paix. Cette culture pacifique perdura même lorsqu'une horde de champignons de Paris saccagea tout sur son passage. Un géant blanc de la taille d'une orange menait la troupe et n'eut, de ce fait, aucun mal à se faire obéir. Son pied avoisinait le diamètre d'un concombre et sa tête faisait de l'ombre aux œufs. Il était si grand que beaucoup pensaient qu'il n'était pas né en terre mais dans ces drôles de bacs où l'on



versait une eau étrange ! Il laissa d'ailleurs planer le mystère toute sa vie, sachant pertinemment que cette légende le rendait plus effrayant aux yeux des autochtones. Ses fidèles l'appelaient Mog.

La doctrine était simple, et Mog n'avait pas l'intention de faire le pied de grue. Historiquement, certaines étagères connaissent des phases de densification intense et le monde vivait une de ces périodes. La démographie n'était plus tenable et les champignons avaient besoin d'espace pour vivre et ce, rapidement ! Le choix était donc simple : on se soumet ou l'on est repoussé en périphérie, sur les parois humides, où les mousses se reproduisent et où l'on pourrit plus vite.

Les champignons de Paris maîtrisaient le territoire, ne laissant plus la moindre décision personnelle possible aux autres fruits et légumes et traitant de barbares quiconque critiquait le Grand Mog. Ils étaient si nombreux et si semblables que personne ne parvenait à les distinguer. Étaient-ils même véritablement légumes ! Ils n'obéissaient qu'à leur chef et ne tentaient rien sans son accord. La réussite du Grand Mog suffisait aux fantassins qui ne séchaient plus sur pied ! Un guide pour les rassurer et un but dans la vie. Ils n'avaient même pas à se soucier du monde ! Celui-ci semblait tourner grâce à eux.

Il y eut quelques révoltes d'avocats libertaires et une tentative d'assassinat orchestrée par un vieux fromage blanc, mais elles furent vite matées et les habitants du frigidaire eurent bientôt tellement peur qu'ils préférèrent se taire et subir pour ne pas s'en aller les pieds

devant. On s'habitue à tout paraît-il !

L'Histoire du monde est bien riche et pleine de rebondissements. La fin pour le moins surprenante du Grand Mog, champignon en chef des hordes les plus dévastatrices de notre ère, en est une preuve. Au sommet de sa gloire, Mog, grisé par sa victoire sur les dernières révoltes et par son ratissage des résistants, grimpa sur un fromage coulant dans la nette intention de clamer le plus beau discours qu'il eut jamais fait.

Comme tout bon tyran, Mog déclama la Vérité, et cela dura des heures. Il avait été choisi par le Seigneur pour mener un juste combat, montrer au monde le droit chemin, mettre en place un royaume de paix pendant des mois et des mois. Mais pour que ce monde advienne, il faudrait continuer la lutte. Des têtes devaient tomber ! Et il se chargerait lui-même d'exécuter les infidèles car lui seul savait ce qui était bon ! En parfait tyran, Mog manipula la foule et les visages pâlirent. Ceux qui ne se sentaient pas droits rentraient dans les rangs, ceux qui continuaient à espérer abandonnèrent toute revendication. Les pamplemousses perdirent toute couleur, l'eau gazeuse cessa de réfléchir et devint plate. La peur était palpable !

Ce n'est que quand ils virent le Grand Mog, tout transpirant, ne pas réussir à s'extirper du fromage qui lui servait de tribune que les rires explosèrent. Encore une fois, le Seigneur avait été farceur et depuis cette date on se souvint du tyran comme du Champignon qui mit le pied dans le plat !

BOUILLON TIEDE A LA PERSONNE

EMMANUEL CAUVIN

Emmanuel Cauvin est né en 1962. Il s'attache à débusquer les surprises que peuvent receler les petits riens de la vie quotidienne des gens ordinaires, comme lui.

Aujourd'hui j'ai décidé de me faire un bon petit plat. Je vais m'en mettre plein la lampe, je vous dis que ça. Alors comme d'habitude je vais me mitonner un « mec à l'eau », ou Waterguy (à la ville comme à l'école, pour se faire bien voir, il faut parler comme les maîtres et s'appliquer à bien suivre les leçons qu'ils nous donnent).

Il s'agit de ce plat plus connu dans la tradition sous le nom de « bouillon tiède à la personne ». Et comme je ne suis pas chien, je vais vous donner ma recette, pour que vous puissiez vous aussi vous régaler et réjouir vos amis.

Le bouillon tiède à la personne est un met simple mais riche qui requiert une assez longue préparation.

Alors allons-y pour la recette : chauffer un grand volume d'eau, 29° toute l'année, dans un faitout ou une bassine, peu importe le récipient en fait. Par contre, pensez à couvrir hermétiquement, c'est important. Mettre environ une dose de chlore pour une dose d'eau. Ensuite, ajoutez les personnes, petit à petit, jusqu'à couvrir toute la surface du bouillon tiède. Rappelons que la personne est un légume qui pousse sous toutes les latitudes. Il existe une variété infinie de personnes. Mais peu importe, car le résultat est le même quelle que soit la variété de personne utilisée ; elles ont toutes la même tenue à la cuisson (ne pas confondre personne et pomme de terre, les pommes de terre sont plus évoluées).

Attention, avant de les disposer, il faut éplucher les personnes et bien les rincer. Ne garder qu'une petite peau élastique et colorée, la plus petite possible, mais bien serrée au niveau des fleurs et des pédoncules. Dans certains cas une ficelle suffit, comme pour les paupiettes. Les épluchures sont à conserver, dans des petits casiers bien au sec que vous avez préalablement préparés. Une fois épluchées et lavées, les personnes doivent être utilisées telles quelles, ni hachées ni découpées (ne pas équeuter non plus). Il faut les faire cuire en entier, avec les os et la viande.

Le système du toboggan permet de verser les personnes une par une : à l'arrivée, elles tombent au fond et hop elles remontent flotter à la surface, en ouvrant grand la bouche, regardez bien, c'est amusant. On resterait des heures à contempler ce ballet incessant de bouches béantes sitôt émergées, en se disant qu'il y a finalement une forme de vie quelque part dans les personnes, comme dans certains mollusques, par exemple les pétoncles qui, elles aussi, s'ouvrent à la cuisson. Vous pouvez vous y prendre comme vous voulez pour incorporer les personnes crues au bouillon tiède, l'important c'est de remplir votre faitout à ras bord. Une fois plongées dans le liquide, les personnes doivent commencer à s'agiter dès les premières minutes. Mais tout en remuant, elles restent plutôt à la surface, comme des nouilles (et il ne s'agit

pas du seul point commun entre les nouilles et les personnes).

Votre bouillon déborde un peu de tous les côtés, c'est parti ! Ne relâchez pas votre attention pour autant. Le plus important est à venir.

En ce qui concerne l'assaisonnement il est important d'ajouter progressivement de l'urine d'enfant. Pour cela, plonger quelques enfants dans le bouillon tiède. Vous pouvez éventuellement les entourer d'un boyau gonflé, pour les empêcher de couler au fond de la marmite (l'autre solution, qui peut se conjuguer avec la précédente, consiste à leur accrocher des vessies de porc aux membres supérieurs). Quelques minutes suffisent. Ne vous inquiétez pas : ils vont pisser abondamment. Aucun doute là-dessus. Une fois ceci fait, vous les retirez du faitout, du moins si vous y arrivez ! (une fois plongés dans l'eau, les vermisseaux vous glissent des doigts quand vous essayez de les retirer, c'est un peu agaçant). Et toujours : maintenir à feu doux, pour assurer la liaison entre les ingrédients de base.

Déjà, à ce stade, vous verrez que les personnes sont un peu ramollies. Pour vous en assurer, c'est simple. Certaines viennent s'étaler sur le bord du récipient, les fesses dans l'eau, les jambes allongées et les mains derrière le dos. La quiétude s'empare de la personne, indifférente aux flux liquides qui l'entourent. Ces scènes ne sont pas sans évoquer ces viandes nonchalamment étalées dans leur jus, pendant que le cuisinier d'une main experte imprime un mouvement de balancier à la poêle afin de bien bercer et enrober les tranches, tout en les retournant doucement de temps en temps car rien ne doit être laissé au sec, sous peine

de ne pas saisir la viande jusque dans ses profondeurs invisibles. La personne aime noyer ses fesses dans la masse. De temps en temps, d'elle-même, elle se retourne : sur le ventre, puis de nouveau sur le dos. Son cerveau s'affaisse, comme le reste, puis commence à rétrécir petit à petit. Elle affiche un sourire béat. C'est signe que la recette commence à prendre.

Donc vous n'avez qu'à laisser mijoter, mais pensez tout de même à remuer de temps en temps. Pour remuer, vous envoyez les vagues. Les vagues, au coup de sifflet, créent une excitation parmi les personnes. Elles émettent des cris perçants et voilà votre Cocotte-Minute qui instantanément retentit d'une clameur assourdissante. Les personnes effectuent des bonds, tournoient sur elles-mêmes, les bras levés dans une sorte de combat échevelé. Elles frétilent telles des poissons pris au piège pendant que le pêcheur remonte son filet à la surface. Ne paniquez pas. Même si l'envie vous prend, ne fuyez pas en courant.

Attention maintenant : le bouillon spécial. Le bouillon spécial consiste à préparer une autre casserole à part avec de l'eau que vous portez presque à ébullition. Choisissez une casserole de petite taille. Vous y transvasez quelques personnes et instantanément elles viennent se coller le dos sur le bord, comme si elles étaient aimantées. Elles laissent flotter leurs jambes en souriant en direction du bouillonnement au centre de la casserole. Et comme la température est plus élevée, elles ne bougent plus. Le spectacle est saisissant. Laissez bouillir 15 minutes. Pas trop parce que sinon elles commencent à se déliter comme des frites molles et vous risquez de les disloquer au

premier mouvement un peu brusque. Le quart d'heure passé, les personnes sont suffisamment flasques et vous pouvez les sortir du bouillon spécial. La sortie du bouillon spécial s'accompagne généralement de gestes tendres par lesquels on vient tâter sa propre consistance, délicatement, du bout des doigts, comme quand on choisit un camembert. Ces instants de palpation douce sont une sorte de rite qu'il faut respecter avant de retourner au bouillon normal.

Puis vous verrez, les personnes vont vite recommencer à gigoter. Pas la peine de touiller. On se balance à droite, à gauche, à droite, à gauche, comme des asticots translucides pendus à l'hameçon d'une canne à pêche.

Passons maintenant à une phase un peu délicate, qui comprend plusieurs variantes. C'est le moment de faire jouer votre imagination gastronomique ! Pour parfaire votre bouillon tiède à la personne, vous pouvez par exemple retirer les personnes, à nouveau, mais cette fois pour les dorer au soleil. D'abord il faut les sécher. Rouler délicatement chaque personne dans une serviette propre, pas besoin d'écumoire donc. Puis vous les exposez au soleil en les disposant côte à côte sur un linge. Pensez à les retourner de temps en temps. 30 minutes au soleil sur chaque face, cela suffit. Pendant cet intermède, vous pouvez aussi badigeonner les larves d'huile ou de beurre mou. Cela favorise la macération. D'ailleurs après une bonne demi-heure au soleil et deux ou trois couches de gras (huile, beurre), elles commencent à sentir.

Vous pouvez aussi passer vos personnes au gril à UV : 20 minutes maximum. Pour une grillade uniforme, il

est conseillé de débarrasser la peau de ses rugosités en éliminant les cellules mortes. Pas la peine de mettre des fines herbes. Si la peau rougit pendant le temps de cuisson, il peut s'agir d'un érythème de chaleur. Dans ce cas réduire le temps d'exposition et vérifier la ventilation du four et de votre cuisine. Une fois bien dorées, un peu craquantes comme des poulets au four, hop, vous replongez les personnes dans le bouillon tiède.

Une autre variante consiste à les faire cuire à part, à la vapeur, afin d'obtenir une pâte parfaitement lisse et homogène. Cette variante ressemble à la recette des beignets à la vapeur que l'on trouve dans les soupes chinoises. Rangez vos personnes dans un cuiseur-vapeur en bois, fermé de tous les côtés. Ainsi, la vapeur pénètre mieux la chair du légume. La vapeur humide passe dans les denrées sans les dessécher et leur conserve toutes leurs saveurs. Eventuellement, pétrissez en appuyant bien fort avec les deux mains sur toute la surface de la personne, en partant toujours du bas et en allant vers le haut. S'enduire les mains d'une matière grasse pour mieux glisser. Mais ne pas fourrer la personne, du moins à ce stade, malgré de possibles tentations: nous n'en sommes pas à la recette de la personne farcie !

A la fin, vous obtenez une matière rosâtre et de consistance albumineuse. Enfin le rose c'est pour les personnes blanches. Pour les noires, elles restent noires, bien sûr, mais c'est la seule différence (ne pas confondre ces personnes et le chocolat). Le résultat n'est pas très éloigné d'une escalope de dinde, ou de cannellonis à la viande si vous préférez.

Ah ! J'allais oublier... Un mot à propos

de la pataugeoire : dans une grande poêle dans laquelle vous avez préalablement versé un fond d'eau, à mi-hauteur pas plus, vous disposez délicatement les personnes pas assez mures pour aller dans le bouillon normal. Elles absorbent instantanément une grande quantité d'eau et vont se mettre à gonfler. Du coup, les jeunes pousses se tortillent, se renversent et roulent comme des p'tites saucisses. Laisser mariner.

Bon, on reprend, c'est presque fini : une fois sorties du bouillon, il faut égoutter et sécher vos personnes. Eventuellement, réserver le jus de cuisson, façon bouillon de poule (placards pas toujours remplis, invité(s) à l'improviste, petite faim subite... il faut tout prévoir !).

Puis les enrober séparément avec les feuilles de tissus préparées au début de la recette.

Fourrer les personnes avec de la pizza ou de la crème glacée.

Enfourner le tout en vous servant d'un four métallique de type voiture, préchauffé à 55°. Placer chaque personne dans une coupelle et tasser avec le pouce pour que chaque personne soit bien calée au fond,

comme quand vous placez une pâte à tarte dans un moule. Bien disposés, les aliments ne sont jamais serrés les uns contre les autres, cette disposition permet à la vapeur de circuler facilement entre les matières.

Fermer et en avant ! On est parti !

A consommer soit en entrée sur canapé, dans votre salon avec vos amis, soit en plat de résistance pour décorer une tarte de bois IKEA, ou alors en dessert, étalé bien à plat entre une couche de pain rectangulaire bien épaisse et une fine couche de pâte feuilletée.

Pour ceux qui ont apprécié le bouillon tiède, il existe aussi le sablé à la personne, une recette typiquement méditerranéenne. Toujours une cuisson à l'eau, mais abondamment salée et agrémentée d'algue verte, de sacs en plastique et de badauds à moteur. Tartinez les personnes avec du pétrole au moment où vous les sortez du bouillon. Surtout ne pas égoutter ! A la place, rouler le légume dans le sable, comme vous feriez avec de la farine, puis dorer au soleil.

NOIR, 70%, A L'ORANGE

PHILIPPE HEURTEL

Rédacteur en chef du fanzine de l'imaginaire culinaire est un métier à risque. Jugez plutôt.

1er septembre

Très cher Monsieur Desvilles,

Fidèle lectrice de votre revue « Cuisine & Macrobio », j'ai le plaisir de vous proposer la nouvelle ci-jointe, « Un chocolat nommé désir », récit policier où il est question de meurtre, de passion et de

chocolat. J'espère qu'il vous plaira et qu'il aura l'honneur d'être retenu pour publication.

Sincères salutations,



15 octobre

Cher Monsieur Desvilles,

J'ai bien pris note de votre refus. Je regrette que ma nouvelle n'ait pas été retenue pour « Cuisine & Macrobio ». Sans vouloir abuser de votre temps, j'aimerais savoir ce qui ne va pas dans mon texte, afin de pouvoir l'améliorer. Est-ce l'idée, le style, la construction du récit, les personnages ?

Cordiales salutations,



31 octobre

Monsieur Desvilles,

C'est donc le principe de l'arme du crime en chocolat qui vous semble ridicule. Je trouve, personnellement, que poignarder l'amant de sa femme avec du chocolat congelé, puis faire disparaître l'arme du crime en la transformant en dessert, est un concept original. Non, je ne connais pas le court-métrage de « Alfred Hitchcock présente » que vous mentionnez dans votre réponse, et je n'ai donc pas plagié cette histoire de gigot congelé utilisé comme arme du crime !

Enfin... Pour vous prouver que je ne suis pas rancunière, je vous envoie une tablette de chocolat – du noir, 70%, à l'orange et aux zestes d'orange confite. Vous m'en direz des nouvelles !

Et puis après tout, en ce 31 octobre,

c'est un petit cadeau d'actualité. Vous connaissez certainement le dicton d'Hal-loween : « Bêtises ou friandises ! »

Salutations,



13 décembre,

Très cher Monsieur Deschamps,

Fidèle lectrice de votre revue, c'est avec la plus grande peine que j'ai appris le décès de Monsieur Desvilles. Intoxication alimentaire : quelle triste ironie pour le rédacteur en chef de « Cuisine & Macrobio »...

Ayant toujours lu avec intérêt votre rubrique « Actualité », je suis cependant convaincue que vous assurerez avec succès votre nouvelle position de rédacteur en chef.

A ce propos, je me permets de vous soumettre la nouvelle ci-jointe, « Un chocolat nommé désir », récit policier où il est question de meurtre, de passion et de chocolat. J'espère qu'il vous plaira qu'il et aura l'honneur d'être retenu pour publication.

Sincères salutations,

L'auteur remercie Cécile Brenne qui a (involontairement) inspiré ce texte, et pour l'envoi (volontaire) de cette délicieuse tablette au chocolat. Noir, 70%, à l'orange et aux zestes d'orange confite.

*Les légumes sont bons pour la santé, on ne le dira jamais assez. Mais quand un réalisateur tourne un porno dans lequel les légumes font l'objet d'un usage... détourné, et qu'un avocat véreux porte plainte au nom de la dignité des dits légumes, ça fait du grabuge dans le potager. Pour en savoir plus, lisez **Pizza sur la touffe**, polar érotico-culinaro-humoristique de Francis Mizio chez Suite Noire.*

Jean Serlane est né en 1969. Il écrit régulièrement depuis un an dans les domaines SF et fantastique. Deux de ses textes doivent être publiés, l'un dans un nouveau journal édité par Ecriture et Partage, l'autre dans Flash-Infini. L'illustration est de Timothée Rey.

Les catholiques... Ils sont là. Partout. Ils m'entourent, m'épient, notent tous mes faits et gestes. Ils comptent sur mon manque de vigilance pour me mettre le grappin dessus, m'embrigader, me formater, me laver le cerveau, m'ajouter à leur longue liste de brebis égarées... Mais je résiste ! Toujours attentif, toujours sur le qui-vive, je repère la moindre allusion, la plus petite anomalie, je déjoue les pièges, j'évite les chausse-trappes. L'autre jour, un collègue m'a dit : « Chacun sa croix » à propos de je ne sais plus quoi. Je n'ai rien répondu, je me suis juste éloigné. Ils ne m'auront pas aussi facilement !

Pourtant hier, j'ai failli péter les plombs. J'ai été à deux doigts de rendre les armes, de baisser les bras. J'étais au supermarché près de chez moi, comme tous les vendredis après-midi, de 13h30 à 14h17 (sauf pendant les vacances scolaires, là, je vais au ravitaillement le jeudi matin à l'ouverture du magasin, de 8h00 à 8h43).

Bref, me voici dans le rayon des conserves en train de remplir mon chariot. Je me suis toujours méfié des produits frais : qui sait s'ils n'y injectent pas une drogue quelconque, un médicament qui annihilerait ma résistance ? Je choisis donc soigneusement une boîte de ravioli – une tout au fond de l'étagère, quand je me fige de stupeur en entendant l'annonce publicitaire aux haut-parleurs : « Un euro de réduction sur le pack de six bouteilles Saint-Yorre ».

Bordel ! Viennent-Ils de mettre la main sur le supermarché ? Ou pire, Ils contrôlent les industries de l'agro-alimentaire ! Je frissonne et reste immobile cinq minutes, à l'affût.

Nouvelle annonce : « Offre spéciale cette semaine : deux Caprice des Dieux pour le prix d'un ! Profitez-en ! » Ça se confirme. Je remonte l'allée, cherchant à repérer tout signe suspect. Au rayon pâtisserie : des religieuses au chocolat, un Saint-Honoré, et même des pets de nonne ! Horreur ! Je presse le pas. A la fromagerie : du Caprice des Dieux, comme attendu, mais aussi du Saint-Nectaire, du Pont-l'Evêque et du Chaussée aux Moines !

J'ai du mal à respirer, je suis à la limite de la crise d'asthme. Au rayon ménager, les boîtes de lessive Saint-Marc frappées de l'angelot au sourire carnassier menacent de me tomber dessus. A la boucherie, même les saucisses sont en chapelets. Un vendeur me hèle à ce moment : « Monsieur ! Une dégustation gratuite de Saint-Emilion, ça se refuse pas ! » Je m'éloigne en courant, mais l'homme me crie : « Même pas cette cuvée spéciale Châteauneuf du Pape ? ! »

Je tourne à la première tête de gondole venue, histoire de me dérober à son regard. Malheur, c'est le rayon des bières : de la Sanctus, de la Lucifer, des trappistes en veux-tu en voilà ! Quelques mètres plus loin, des bouteilles de Bénédictine et

de Chartreuse !

Je suis à bout, c'est trop d'un coup. Il faut avouer qu'ils ont mis la dose. J'abandonne mon chariot en plein magasin et je cours vers la sortie. Devant moi sur le parking, je fais un bond de côté en entendant un gamin pleurnichard quémander une galette Saint-Michel à sa

mère.

Aujourd'hui, le supermarché, c'est terminé. J'ai ouvert l'annuaire, rubrique livraisons à domicile. Ça va, la liste est longue, je pourrai changer régulièrement de fournisseur, histoire de ne pas me faire repérer. Saloperies de cathos ! Ils ne m'auront jamais, nom de Dieu !



EPICURE ET NARCISSE SONT DANS UN BATEAU CECILE DUFLOT

Cécile Duflot a 40 ans et habite un petit village entre Toulouse et Montauban. Elle s'est mise aux nouvelles à l'occasion d'un concours en 2000 à Fréjus, pour lequel elle a reçu deuxième prix. Quelques-unes de ses nouvelles sont en ligne sur son blog : <http://vousavezcinqminutes.over-blog.org>. Aux pinceaux, vous aurez reconnu Audrey Isbled.

Epicure tombe à l'eau, qui est-ce qui reste ?...

Dans un pays d'autrefois ou peut-être d'ailleurs, deux amis naviguaient sur un fleuve tranquille. La barque était petite, fardée de couleurs et de fantaisie, elle flottait gaiement sur l'onde accueillante. Assis à l'avant, Narcisse le plus jeune regardait d'un air triste défilé le courant. Les flots se reflétaient sur sa peau diaphane et ses cheveux d'or voletaient doucement. A l'autre bout de la barque, engoncé, enfoncé, Epicure chantait d'une voix forte et joyeuse un refrain paillard que Narcisse s'efforçait d'ignorer.

– Oh, là mon ami ! Tu m'écoutes ? cria le premier en lançant un vigoureux coup de rame.

– Laisse-moi Epicure, je déteste tes chansons salaces, et tu le sais.

– Monsieur-dame fait son délicat comme d'habitude.

– Cesse de m'appeler Monsieur-dame !

– Et quoi ! comment veux-tu que je t'appelle ?

– Par mon prénom !

– Quel triste sire tu fais, Narcisse ; si on ne peut plus rigoler.

– Est ce que je t'appelle le gros, moi ?

– Tu le peux, je le suis et j'en suis fier.

– Fier ? Fier de ces bourrelets qui dépassent de ta robe ? Fier de ce triple menton qui tombe sur tes seins dégoulinants ? Fier de tes petits yeux mangés par la graisse ?

– Parfaitement ! Fier de ce que je suis et

heureux de l'être.

– Pfttt...

– Quoi « Pftttt » ? Es-tu plus heureux que moi ? Si frêle que le moindre souffle t'envoie à la renverse, si transparent que je crois voir tes organes par delà ta peau ? Si triste, que tu me donnes parfois envie de pleurer, à moi, Epicure le joyeux !

– ...

– Tu ne réponds pas mon ami et je te plains. Là ! Il pleure maintenant ! Veux-tu que nous rentrions ?

– Non, Epicure, rame.

Epicure continua de ramer, gai et vaillant tandis que Narcisse reprenait sa posture. Il se mit à rêver de leur première rencontre, c'était il y a un an.



En ce temps là, Narcisse était heureux, la vie lui souriait. Aucune question ne le tarabustait. A Saint-Aize, où il était né d'une blonde Sylphide et d'un athlète imberbe, il faisait partie de la plus haute caste, celle des asexués : l'Elite. Ses compatriotes étaient tous de grande classe et dans le monde on reconnaissait les Sainttétiques comme des gens d'une extrême délicatesse et d'un bon goût inégalable. Ils étaient aussi des commerçants hors pair et le pays disposait d'une grande richesse répartie équitablement. Les Sainttétiques travaillaient beaucoup et gagnaient beaucoup d'argent, ils le fallait car leurs

dépenses étaient considérables : vêtements de luxe, parfums, soins de beauté. Ils s'offraient aussi des professeurs particuliers de sport, de diététique, sans compter les opérations esthétiques qui les auraient ruinés si leurs bourses n'avaient été constamment regarnies par leur travail acharné.

Narcisse, lui ne travaillait pas, l'Etat l'entretenait comme tous ceux de l'Elite. En échange, il devait représenter son pays et posait régulièrement pour les peintres, sculpteurs et autres artistes chargés de diffuser la culture Sainttétique dans le monde. Narcisse n'avait à se soucier de rien, il vivait dans une sorte de château, où on le nourrissait, l'habillait, le soignait, le chouchoutait. Il ne voyait jamais sa famille mais qu'importe ! A Saint-Aize, chacun prenait son indépendance le plus tôt possible, on avait bien autre chose à faire que de se perdre en embrassades et autres marques d'affection.

Narcisse venait d'avoir vingt ans lorsque se promenant un jour sur l'une des nombreuses plages de son île, il fit une rencontre bien déconcertante. Comme il se dirigeait béatement vers la mer pour y prendre son bain matinal et en savourait par avance les effets, il vit tomber du ciel à quelques pas de lui, une énorme masse ailée qui s'écrasa sur le sable, le faisant voler de tout part. Effrayé mais curieux, il s'approcha du cratère provoqué par ce bizarre objet et eut un haut le cœur en le découvrant ! Il lui semblait que c'était un homme – oui, bien sûr, c'était un homme puisque ce moustique géant portait un collier de barbe et une moustache qui lui mangeait le visage – un homme, donc poilu et chevelu comme Narcisse n'en avait jamais vu car, sur Saint-Aize, tous les hommes se rasent de la tête aux pieds.

Cette première constatation le répugna mais il fut incapable de détacher son regard de cette chose de chair et de poils qui se débattait au milieu de son trou. De la chair, il y en avait partout, qui débordait, qui dégoulinait et cette chair était cuivrée par endroit, blanche à d'autre et rouge au visage : « Vilain mélange ! » pensa-t-il. Il allait s'éloigner de ce tas gesticulant lorsqu'il remarqua enfouis dans la masse carnée, deux petits globules qui le regardaient.

– Bonjour l'ami !

– ... ?

– Je m'appelle Epicure. Enchanté de faire votre connaissance. Auriez-vous l'amabilité de m'indiquer où je me trouve ?

La chose avait parlé, plus question de s'enfuir : Narcisse était peureux, mais de bonne éducation. Il répondit, un peu pincé :

– Vous êtes sur l'île de Saint-Aize.

– Bien ! Bien, bien, bien... Et... où se trouve cette île de Saint-Aize ?

– Ici.

– Oh là ! Ca commence bien.

– Que faites-vous sur cette plage, monsieur Epicure ?

– Et bien, j'ai fabriqué ce drôle d'engin duquel vous me voyez affublé et, pas plus tard qu'hier, j'ai décidé de me jeter à l'eau – façon de parler, lança-t-il dans un rire tonitruant. Ces ailes sont formidables, un petit coup de vent et me voilà qui m'envole vers des contrées inconnues. Petit détail cependant : j'ai oublié le gouvernail.

– Oui, c'est essentiel le gouvernail. Puis-je faire quelque chose pour vous ?

– Et bien mon bon ami...

– Mon nom est Narcisse.

– Mon bon ami Narcisse, si vous aviez

un petit quelque chose à me mettre sous la dent, ce ne serait pas de refus.

– Volontiers, mais, dois-je vous l'apporter dans votre trou ou en sortirez-vous ?

– Ma foi, je crois bien que je vais en sortir.

Et l'homme volant recommença à bouger dans son trou comme un gros vers piégé dans les sables mouvants.

– Auriez-vous besoin d'aide ?

Jaugeant rapidement l'épaisseur de son hôte d'après la taille de ses épaules et la finesse de son visage, Epicure refusa poliment et se remit à la tâche, fumant et suffoquant. Après de longues minutes de contorsions qui laissèrent perplexe le spectateur, il en sortit enfin et ce qu'il vit au dehors de son trou, le laissa pantois. Le jeune homme était nu. Non, ceci n'était guère étonnant puisqu'ils étaient sur une plage, mais surtout, ce jeune homme n'était pas un homme, enfin, c'était bien un homme mais il n'avait pas de sexe, en tout cas rien de masculin et Epicure ne comptait pas aller vérifier de plus près l'anatomie de cette jeune personne.

– Bien ! bien, bien, bien, ... C'est Monsieur Narcisse ? ou Madame ?

– Les deux, répondit sans réfléchir Narcisse pour qui le problème ne se posait pas en ces termes.

– Monsieur-dame alors ?

Il ne répondit pas à cette réplique qu'il perçut comme une blague bien sottée.

– On va où, alors ?

– Pardon ?

– Et bien pour manger, on va où ? Chez vous ? Dans un bon petit resto ?

– Je... je vais rapporter ici, quelques victuailles.

– Ah... fit Epicure un peu déçu.

– Je reviens, attendez-moi.

Très bizarre, ce gros homme. Comment avait-il pu imaginer que Narcisse le ramènerait en ville ? Premièrement, on se serait moqué de lui, accompagné de ce ridicule compère. Et deuxièmement, ce drôle de bonhomme qu'il trouvait malgré tout sympathique, aurait eu tôt fait de se faire arrêter et envoyer dans un centre de désintoxication. Non vraiment, quelle idée absurde !

En toute logique, Narcisse, à peine rentré au château, aurait dû le dénoncer, mais il n'en avait pas eu le courage. Il revint donc sur la plage où Epicure allongé de toute sa graisse sur le sable ronflait à faire trembler les palmiers, un sourire sur les lèvres. Il le réveilla. Voyant la taille du panier rapporté par son ami, Epicure ne douta pas qu'un autre attendait plus loin, sûrement le maigrelet jeune... avait-il du mal à le porter.

– Voulez-vous que j'aille chercher le reste ?

– Le reste ? Quel reste ?

– Le reste du repas !

– Mais j'ai tout ici !

– Ah ?

Une grande inquiétude s'empara alors d'Epicure. Sur la petite serviette blanche que Narcisse avait étalée sur le sol, étaient disposés deux petites biscottes blanches, une carafe d'eau, un verre et une pomme.

– C'est tout ce qu'on mange ?

– Tout ce que vous mangez, je ne mange jamais le midi.

Ceci expliquait bien des choses. Epicure avala les deux biscottes en une seule bouchée, goba la pomme et vida d'un trait la carafe sous le regard écœuré de Narcisse.

– Mon bon ami, commença Epicure après s'être essuyé la bouche d'un revers



du bras, je vous remercie grandement de ce petit repas. Mais pour vous avouer la vérité, je crois bien que cela ne me suffira pas. Serait-ce abuser de votre gentillesse si je vous demandais de me conduire en un endroit où l'on ferait bonne chère ?



C'était un an plus tôt, à une centaine de mètres de là.

– Dis, Epicure, tu te souviens du jour où tu es tombé du ciel ? demanda nostalgiquement Narcisse.

– Tu parles si je m'en souviens ! Rien à

manger pendant trois jours ! Et toi tu te souviens de notre virée dans les caves du château ?

– Si je m'en souviens ? Quelle peur et quelle découverte, jamais je n'aurais imaginé qu'il puisse se passer de telles horreurs juste en dessous de l'Elitorium.

– De telles horreurs ? Tu vois, tu recommences, Narcisse, tu es vraiment irrécupérable ! Il n'était pas bon, le vin qu'on t'a fait goûter ? Et les petits fours ? Le tournedos à la crème et au Calvados, c'était pas bon ça ? Ose me dire que non !

Narcisse ne répondit pas. Encore

honteux d'avouer son plaisir. Oui, il avait trouvé tout cela bon, étonnant et délicieux.



Le jour suivant l'atterrissage scabreux d'Epicure, Narcisse avait fini par expliquer à son futur ami que s'il mettait les pieds en ville, il ferait l'effet d'une « énorme tache » parmi ses compatriotes, qu'on ne verrait que lui, qu'il serait arrêté, qu'on l'enfermerait, qu'on le mettrait à la diète pendant des mois, qu'on l'obligerait à faire du sport, qu'on le charcuterait... Bref, Narcisse avait si bien brossé le tableau des tortures qui attendaient Epicure, que ce dernier n'avait plus eu qu'une idée en tête : retourner à Espinosse.

– C'est comment chez toi ? avait demandé Narcisse.

– Chez moi, c'est le paradis ! A chaque coin de rue, il y a une fontaine d'où s'écoulent les meilleurs nectars, c'est sucré ou non, goûtu, alcoolique, c'est transparent ou vermeil, épais, frais ou chaud... Il y a des centaines d'auberges où l'on te sert les meilleurs plats du monde. Il y en a pour tous les goûts. Je n'ai jamais connu à Espinosse quelqu'un qui n'y ait pas trouvé son bonheur. Tiens, par contre, je n'ai jamais rien mangé de sainttétique ! Remarque, c'est pas une grosse perte !

Et il partit d'un fou rire stoppé fermement par Narcisse que cette joie incontrôlée agaçait.

– Continue.

– Que veux-tu que je te dise ? Chez nous on vit, on fait la fête, on rit, on abuse parfois. Et alors ? Tu n'abuses pas, toi, dans l'autre sens ?

– Pourquoi dis-tu cela ?

– Bah, t'es trop jeune pour comprendre. Dis-moi plutôt comment faire pour

retourner chez moi.

– Je ne sais pas.

– Comment, tu ne sais pas ? Il n'y a pas de bateaux sur ton île ?

– Si, mais tu ne pourras jamais y monter !

– Et alors ? Tu crois qu'un interdit me suffit à moi, Epicure, pour m'empêcher de faire ce dont j'ai envie ?

– Ce n'est pas un interdit qui te l'interdira. C'est... c'est la largeur des portes ... !

– Aïe !



Epicure et Narcisse avaient longtemps discuté sur la plage, cherchant vainement un moyen de quitter l'île. En désespoir de cause, Narcisse promit de sonder habilement ses compatriotes afin de savoir s'il existait sur Saint-Aize des étrangers dans la même situation que cet ami volumineux. Ce que lui apprit son informateur, le troubla au point qu'il dut confier son angoisse à son nouveau partenaire.

– Je ne sais pas si je pourrai, Epicure.

– Quoi, tu ne sais pas si tu pourras ? Alors tu laisserais crever un vieil ami sur une plage désertique parce que tu as peur d'entrer dans une cave ?

– Tu ne te rends pas compte de ce que c'est.

– Si, je me rends bien compte, Narcisse. C'est un endroit où je pourrais manger, me nourrir, becqueter, boustifailler ! Tiens, écoute.

– ... Quoi ?

– Tu n'entends rien ?

– Non.

– Ecoute mieux... Là ! Tu entends maintenant mon estomac qui crie famine ?

Et il accompagna ses gargouillements épigastriques d'un cri de désespoir qui fit

frissonner Narcisse.

Le lendemain, Narcisse, dissimulé derrière le corps de l'Espinossien, découvrirait, consterné, les habitants des caves de l'Elitorium. Ce qu'il apprit en premier lieu, c'était que les gens qui vivaient ici, n'étaient pas des étrangers comme Epicure, non ! C'étaient des Sainttétiques ! Des originaux, des anticonformistes, des résistants. Ce qui le surprit, c'était cette absence d'harmonie entre les gens qui vivaient ici. Il y en avait des gros (mais pas autant qu'Epicure), des petits, des chevelus, des chauves, des femmes, des vieux. Certains étaient beaux, d'autres laids (mais pas autant qu'Epicure). Ils lui semblèrent tous très bruyants et très agités. Comment Narcisse avait-il pu ignorer leur existence jusqu'à ce jour ? L'Etat avait-il connaissance de ce monde parallèle ?

Epicure, quant à lui, se jeta dans la foule comme s'il eut plongé dans un bain de jouvence, le sourire jusqu'aux dents. Il se mit aussitôt à arpenter les couloirs, suivi de près par Narcisse effrayé qui se collait à lui. Soudain Epicure stoppa net, Narcisse s'écrasa sur son dos.

– Que se passe-t-il ? chuchota-t-il à l'oreille de son guide.

– Regarde ça, Narcisse, une auberge ! Il continua en chantant : Une auberge, une bonne petite auberge...

Et Narcisse ne put que le suivre dans cet endroit tout aussi fourmillant. Epicure tira une chaise pour son ami et le poussa dessus, puis s'installa en face. Après avoir attaché autour de son cou un morceau de tissu coloré qui tenait plus du drap que de la serviette de table, il appela la serveuse.

– Donnez-nous, belle enfant, ce que vous avez de mieux.

Le repas fut gargantuesque. Epicure

obligea Narcisse à goûter tous les plats, et lorsqu'il le voyait peiner à déglutir, il lui servait un verre de vin.

– Bois, mon petit, ça passera mieux.

Lorsqu'ils ressortirent quelques heures plus tard de ce nid à ripailleurs, Narcisse avait oublié où il se trouvait, rotant et riant, il répondait aux blagues grossières de son compagnon de bâfrerie tandis que, soucieux du prochain repas, celui-ci repérait d'autres lieux de restauration. En de nombreux endroits, il se firent arrêter par de charmantes femmes aux appâts généreux. Plus qu'après son compagnon, c'est après Narcisse qu'elles en avaient. L'une d'elle réussit presque à l'entraîner vers son repaire de velours mais Epicure le retint par les épaules.

– Mon petit Narcisse, tu devrais rentrer dans ton château maintenant. Je ne peux rien te faire découvrir de plus aujourd'hui.

– Mais, Epicure... ?

– Ta ta ta ta... Reviens me voir demain, on discutera de ton éducation.



A l'évocation de ce souvenir, Narcisse esquissa un triste sourire tandis qu'Epicure éclatait d'un de ces gros rires bien gras dont il avait l'habitude.

– Oh ! Qu'est ce que tu t'es empiffré ce jour là ! Et les jours d'après ! Tu n'as plus arrêté ! Je me demande comment tu as pu rester aussi maigre, ajouta-t-il songeur.

Et il lança un grand coup de rame qui fit tanguer la barque dangereusement.

Empiffré : c'est bien cette impression que Narcisse gardait sur le cœur comme un poids, comme un monde de plomb. Ce jour-là et les jours d'après lorsqu'il était revenu voir son ami, il avait demandé à goûter d'autres alcools. C'était si étrange,

si nouveau, si... Mais Epicure avait refusé de le servir sans un bon repas, alors ils étaient retournés à l'auberge. Puis ils avaient essayé d'autres auberges, d'autres débits de plaisirs culinaires et pendant quelques semaines Narcisse avait suivi à la lettre la philosophie de son ami.

– Profite, mon petit, profite. Tu ne sais pas de quoi demain sera fait.

Un matin, alors qu'il aurait dû être debout depuis longtemps, Narcisse fut réveillé par son mentor. Un vieil asexué légèrement ridé et souvent lifté. Il approcha un tabouret près du lit et parla au travers du rideau d'organdi.

– Jeune Elite, nous vous observons depuis quelques temps et nous sommes inquiets.

Cette simple phrase, et le ton solennel sur lequel elle fut prononcée, sortirent instantanément Narcisse de sa torpeur. Une décharge d'adrénaline le traversa de la tête aux pieds. Ils avaient découvert la cave. Sûrement. Par sa faute. Ils allaient faire une descente. Arrêter tout le monde.

– Je ne voudrais pas vous affoler, mais ils nous semblent que vous êtes peut-être malade.

– Je... je ne crois pas, Maître Iyang... Je me sens très bien.

– Pourtant, vous avez pris des couleurs. Voyez vos joues : elles sont roses ! Et des kilos aussi.

– Ah ? Je n'ai pas l'impression...

– Habillez-vous et suivez-moi, nous allons procéder à un petit examen. Oh ! rien de grave, ne vous inquiétez pas, Jeune Elite. Juste de quoi nous rassurer, tout simplement.

Narcisse se souviendra toujours de l'humiliation qu'il subit ce jour là : c'était le moment du pesage. Il était monté confiant

sur la balance, avait regardé sans état d'âme le chiffre qui s'affichait en clignotant puisqu'il était ignorant de son propre poids surveillé régulièrement par les médecins du château. Et il avait attendu. De longues minutes. De très longues minutes, jusqu'à ce qu'étonné par le silence qui s'éternisait, il relève la tête et découvre les mines consternées des spécialistes qui l'entouraient. Il les interrogea du regard mais aucun ne daigna lui répondre. D'un seul coup ils s'éloignèrent pour former un cercle loin de lui. Narcisse put saisir quelques bribes de leur conversation.

« Sept kilos », « énorme », « jamais vu ça ! », « grave », « un cas ». Etc., etc. Il eut envie de s'enfuir, nu comme un ver, mais c'eût été avouer ses fautes, ses escapades à la cave, ses orgies de nourriture en compagnie de son ami, ce plaisir qu'il avait éprouvé. Il se mit à pleurer. Il était gros ! On allait le chasser de l'Elite, le montrer du doigt, il serait la honte du château et de tout le pays.

Tandis qu'il énumérait la liste de ses disgrâces, une main se posa affectueusement sur son épaule.

– Allons, mon petit, ce n'est pas si grave, nous allons vous aider à arranger tout cela.

Et ils lui avaient composé un programme draconien dont la première consigne était de ne pas quitter la chambre. Narcisse savait pourquoi. Il ne fallait pas que les autres Elites le voient dans cet état. La première semaine fut assez facile, le régime alimentaire était celui qu'il avait toujours connu et il n'en souffrit pas. Puis, en pédalant, il se mit à penser à son ami, en bas. Il devait s'inquiéter. En courant sur son tapis roulant, il se mit à penser aux

bons moments qu'ils avaient passé à la cave et commença à les regretter. Souvent, allongé sur son lit, les mains sous la tête, il repensait en souriant aux rires d'Epicure. Et la fois où il avait roté si bruyamment. Ce vin qui le rendait si léger et insouciant.

Le dixième jour après de nombreuses hésitations, il se décida à emprunter tout seul les couloirs secrets qui menaient aux sous-sols du château. Lorsqu'il se présenta à l'entrée de leur auberge favorite, ruisse-lant de peur mais fier de sa performance, Epicure, l'accueillit à bras ouverts. Toujours aussi gros, toujours aussi joyeux. Narcisse n'osa pas lui parler de l'humilia-tion qu'il avait subie et du programme. Il prétextait une bonne grippe.

— Ah mon bon ami, comme je suis heureux ! Allons fêter ça !

— Je n'ai pas faim, Epicure.

— Une semaine de maladie et voilà qu'elle nous refait sa mijaurée ! Et alors ? Un bon petit verre de vin, ça ne te dirait pas ? Allez laisse-toi faire mon petit, ce soir c'est la fête. J'ai retrouvé mon ami.

Narcisse n'eut pas le courage de lui résister, il le suivit dans un bar, puis dans une auberge. Ils burent et mangèrent comme jamais et au petit matin lorsque Narcisse rejoignit sa chambre, il s'enferma dans les toilettes et y jeta tous ses repas. Tard le soir, il s'endormit sur son vélo, épuisé, après s'être juré de ne plus jamais revoir Epicure. Puis le lendemain, il pensa qu'il ne pouvait abandonner sans un mot son ami fidèle et retourna à la cave, une dernière fois. Englué dans l'affection d'Epicure, il fut bien incapable de lui faire ses adieux même après quelques verres de bon vin. Après lui avoir promis de revenir, il rentra au château titubant et plus malheureux que jamais.

Ainsi s'écoulèrent les semaines de Narcisse, écartelé entre ses deux mondes. Le soir et la nuit, il faisait ripaille avec ce gros homme naïf, ne sachant s'il était là pour lui ou pour le plaisir qu'il prenait à manger et à boire. Au petit matin, il retrouvait sa chambre, vomissait tous ces plaisirs et se jetait rageusement sur ses pédales. Il perdit donc ces abominables kilos ainsi que les affreuses couleurs qui le défigurait. Les médecins de l'Elitorium étaient contents. Epicure était content et Narcisse se disait que c'était bien ainsi.



Perché à l'avant de la barque, immobile, Narcisse semblait de plus en plus étranger à cette promenade. A l'arrière Epicure, s'agitait tout en ramant de plus belle.

— Alors, qu'est ce que tu penses finalement de cette barque ? Magnifique, non ?

— Oui.

— Quoi, oui ! Juste oui ?

— Elle est splendide, Epicure, mais ce n'est pas avec ça que tu pourras traverser l'océan.

— Oh ça, je le sais, ne t'en fais pas. Justement, je voulais t'annoncer une sacré nouvelle !

— Ah ?

— Je me suis trouvé une petite femme à la cave et je n'ai plus l'intention de partir d'ici. La barque c'est pour les promenades romantiques. Tu ne trouves pas que c'est romantique ?

Narcisse ne répondit pas. Comment pouvait-il savoir si c'était romantique, lui qui n'était ni homme, ni femme. Epicure n'avait toujours rien compris de ce qu'il était. La preuve : le jour où il l'entraîna dans ce fameux hôtel aux femmes charmantes. Que croyait-il donc ? Que la

vue de ces femmes lui inspirerait de l'émoi ? Non. Car il n'était pas homme. Quand il avait tenté de l'expliquer à Epicure, celui-ci lui avait aussitôt proposé de trouver le même genre d'hôtel habité par des hommes. Que croyait-il donc ? Que la vue de ces hommes lui inspirerait de l'émoi ? Non. Car il n'était pas femme. Narcisse savait déjà qu'il était malheureux mais, ce jour là, il le fut plus encore car ces plaisirs qui semblaient apporter tant de bonheurs aux uns et aux unes lui étaient interdits, pour toujours.

— Tu pleures, mon Narcisse ? Je croyais que ça te ferait plaisir de savoir que ton ami allait rester avec toi.

Le pauvre Epicure se sentit tout à coup impuissant. Certes, il avait souvent vu Narcisse perdu dans ses songes et un peu triste. Narcisse était comme cela, il l'avait toujours connu ainsi. Mais là ! Son Narcisse pleurait et il manquait de peu qu'il ne l'accompagne. Alors, il décida de faire le pitre, histoire de noyer le chagrin de son ami. Raconta quelques blagues qui firent pleurer Narcisse encore plus, usa de son rire si communicatif habituellement mais il était jaune et n'eut aucun effet. Il se leva donc pour aller le consoler, mais Epicure était gros, nous le savons. Très gros. Et lorsqu'il prit appui sur l'une de ses jambes la barque pencha tragiquement à bâbord. Il se pencha autant qu'il put vers tribord pour rétablir l'équilibre mais la masse inerte dont il était constitué ne répondit pas assez rapidement et il tomba à l'eau dans un gigantesque « Plouf ! ».

Narcisse, accroché des deux mains aux rebords, eut peine à réagir. La barque se tordait en tous sens, secouée par des vagues énormes. Lorsque la tempête se calma enfin, il vit la tête de son ami qui

émergeait, plongeait, remontait, replongeait. Ses yeux s'accrochaient à lui, il essayait de parler, mais l'eau s'engouffrait dans sa bouche à chaque tentative. Narcisse le regarda sans bouger. Il se dit que si Epicure n'avait jamais atterri ce jour là sur la plage, il serait encore heureux. Il se dit que si Epicure mourrait là, sous ses yeux, il serait encore temps de retrouver sa vie d'avant. Il enfouirait son ami au fond de son cœur et le pleurerait doucement. Mais Epicure le regardait, confiant, ses yeux riaient de cette aventure dont ils se souviendraient tous deux ensemble. Epicure ne doutait pas de l'amitié de Narcisse. Un peu de sa force, oui. Mais il savait que Narcisse le sortirait de là.

Alors Narcisse lança la rame en direction de son ami, se cala tant qu'il put au fond de la barque et tira de toute la force de son corps famélique. Epicure était gros, il flottait bien. Arrivé à flanc de la barque, il s'y accrocha, lança une grosse jambe par-dessus bord. L'embarcation s'enfonça de moitié dans l'eau mais elle était bien conçue, et lorsque enfin le gros homme exténué s'étala sur le fond, elle reprit sa position initiale. Il lui fallut un bon moment avant de reprendre ses esprits. Quand il fut en mesure de se relever, il ne pensait qu'à une chose : remercier son fidèle ami de lui avoir sauvé la vie. Mais dans la barque : plus de Narcisse.

— Narcisse ? Narcisse ?

Il saisit une rame pour sonder la rivière, tourna la tête à droite, à gauche, se pencha, appela mais Narcisse restait introuvable.

— Narcisse, mon petit Narcisse, mais qu'est ce qui s'est passé ?

Des heures durant, il chercha son ami, puis il se fit une raison : Narcisse n'était

plus. Il avait basculé au moment où Epicure avait empoigné le bord du bateau et son corps avait glissé lentement dans les flots. Il n'avait pas crié, il n'avait pas appelé, il avait juste fermé les yeux et souri.

Lorsqu'il riait, le rire d'Epicure résonnait à milles lieues, et lorsqu'il pleurait, ses grondements touchaient les nuages. Il pleura. Au soleil couchant, le gros homme, rangea sa barque sous un saule et prit le

chemin du château. Des larmes brillaient encore dans ses yeux, puis il se remémora les dernières heures. Il se souvint de cette déchirure à la perte de son ami, il se souvint aussi qu'aujourd'hui il avait faillit mourir et il sécha ses larmes.

Finalement, il s'obligea à sourire, un peu comme un convalescent. Puis, souriant plus franchement, il se dit qu'au vu de tout ceci, il était grand temps de profiter de la vie.

LES TARTES DE L'AUTOMNE

MATT ALLARD

Terminons ce numéro par le très joli texte de Matt Allard, jeune auteur québécois ayant publié dans les fanzines Nocturne, Brins d'éternité, et bientôt Horifique. Outre l'écriture d'histoires fantastiques, il affirme pratiquer les sacrifices rituels de chèvres, mais seulement la nuit. Pour en savoir plus : http://fr.wikipedia.org/wiki/Mathieu_Fortin

J'arrive à la maison, dans le petit village de St-Édouard, sis près du Lac Édouard. Les feuilles tapissent l'entrée de la cour où se trouve la vieille Buick de mon père – sièges en cuir élimé, odeurs tenaces de cigares et de tabac à pipe, panneaux de bois décolorés sur les côtés, poussière sur le tableau de bois. Je ne la laverai pas, l'antique voiture ; elle fait partie du décor, de notre vie ici, à la campagne. Les arbres sont presque nus ; des feuilles rouges et orange s'accrochent, chétives, et résistent aux assauts du vent ; les conifères sont fiers de leurs épines et les exhibent sans retenue.

Quelques décorations d'Halloween parsèment les cours des autres maisons ; celle de mes parents n'est pas décorée. Je ne m'attarde pas à l'extérieur ; ma mère m'attend.

Elle est là.

Elle a commencé à cuisiner.

Le relent des odeurs me prend les

narines dès que je pose le pied sur la première marche menant à la maison. Le ragoût, les pâtés, la sauce à spaghetti ; les épices se battent pour se faire un nid dans mes zones olfactives.

Le meilleur reste à venir.

Je viens faire des tartes...

Mon enfance est prisonnière de cette maison et j'y viens tous les automnes pour faire la cuisine avec ma mère. Je ne peux m'empêcher de faire le voyage ; ces rares visites que je rends à mes parents sont l'occasion de retrouvailles. Pourtant, parfois, j'aimerais que ce soit terminé.

Ma mère m'accueille d'un sourire, très pâle, l'air malade, trop maigre et les cheveux grisonnants. Dès que j'arrive, c'est moi qui fais l'essentiel du travail ; j'aime bien sentir le regard de ma mère approuver ma cuisine pendant qu'elle grille une bonne cigarette roulée maison, assise sur sa chaise de bois, à table, de l'autre côté du comptoir de la cuisine.

Alors, nous faisons des tartes : odeurs de fourneau et de chaleur dans le vent d'octobre qui s'infiltre par les fenêtres encore ouvertes ; parfum de pommes et de fruits enrobés de sucre et effluves de la farine flottants dans la cuisine. Je goûte la pâte et les coulis dès que ma mère me quitte des yeux un moment...

Le fumet se répand à l'extérieur de la maison et se mêle aux effluves de l'automne ; il hèle les passants qui s'arrêtent, début octobre, devant la maison de mes parents, pour sentir, respirer, s'emplir, profiter des arômes que ma mère et moi tirons de notre vénérable fourneau à gaz. Les voisins et les gens du comté passent presque tous les jours, dans l'attente de la journée où nous ferons la cuisine ; ils ne savent pas ce qui se passe dans la maison, mais pour eux, l'important, ce sont les saveurs qu'ils captent au vol.

C'est une fragrance de retour à la maison, une haleine de mère aimante. Une senteur que tous aiment se rappeler. Ce sont les effluves trop délavés des souvenirs de gamin alors que le jupon de maman était encore un refuge contre la cruauté du monde.

Quand je reviens à la maison faire des tartes, je me sens en sécurité, comme si rien ne pouvait plus m'arriver ; tracas et soucis sont laissés sur le pas de la porte et s'envolent avec le bouquet des pâtisseries et les volutes de fumée qui s'échappent par les fenêtres ouvertes.

Nous préparons un gros repas, ma mère et moi. Lorsque les desserts sont prêts, nous les sortons du fourneau pour les faire refroidir. Je vais au salon, ouvrir une fenêtre ; je place, sur le rebord, une tarte aux pommes, par tradition. Comme une offrande.

Nous passons à table ; ma mère reste assise et je lui sers une toute petite assiette, car elle ne mange plus beaucoup. Puis-je place un plat au bout de la table, là où mon père serait assis. Je lui sers une grosse assiettée : jambon, patates, pâtés de viande et de poulet, ragoût de boulettes et un peu de sauce à spaghetti où il pourrait tremper son pain. Je lui donne trois grosses tranches de notre pain maison, avec juste un peu de beurre. Il serait content.

Puis, je prends place et nous récitons le bénédicité en attendant que mon père vienne manger. C'est toujours long, mais il apparaît, presque transparent, de moins en moins présent, mais toujours aussi corpulent, bedonnant et chauve. Il mange toute son assiette, comme quand j'étais enfant et qu'il revenait des camps de bûcherons. Il mangeait son assiette et ils allaient dans la chambre, mes parents, pour faire leur devoir, comme ils disaient. En vain ; je fus le seul enfant de cette union.

C'est pourquoi je viens attendre mon père avec ma mère, baigné de senteurs de bouillon renversé et brûlé sur les éléments du four, et que je le regarde manger, enfournant toute la nourriture qu'il peut pour pouvoir passer une autre année dans un lieu qui nous est inconnu.

Puis vient le temps des tartes. Nous lui servons, dans sa grande assiette à dessert, plusieurs pointes, formant un cercle au centre duquel nous plaçons une grosse boule de crème glacée à la vanille.

Il mange avec délice. Lorsqu'il a terminé, il se lève et passe derrière ma mère, assise à sa gauche, et l'embrasse sur la nuque avant de passer derrière moi et de m'ébouriffer les cheveux.

Il disparaît lentement en nous regardant, ma mère et moi.

Un automne, il était parti aux chantiers. Il n'était pas revenu. « Emporté par le yabe, » disaient les bûcherons de ceux qui disparaissaient sans laisser de traces.

Ma mère ne prend qu'un minime morceau de la tarte aux fraises, puis je me lève et fais la vaisselle, toute la vaisselle, en chantonnant les berceuses de mon enfance, des pièces de Brel, de Ferland, de Brassens. Ma mère me regarde, des perles de larmes dans les yeux et un sourire sur les lèvres, tout en fumant une cigarette dont les volutes brisent la magie des

odeurs de tartes. Les effluves s'estompent et ma mère aussi, disparaissant dans la fumée de son tabac, ce tabac qui l'a rongée de l'intérieur avant de l'amener avec lui, en octobre, des années plus tôt.

Chaque année, je regarde les chaudrons pleins et les tartes remplissant le four avant de perdre consistance et de me retrouver ailleurs, pour une autre année.

Chaque automne, lorsque les gens du village passent devant la vieille maison abandonnée, presque effondrée, de mon enfance, ils s'étonnent toujours de sentir les agréables odeurs des tartes de ma mère.

LES COLLECTORS MARMITE & MICRO-ONDE SUR EBAY

RARE - Boîte de légumes pour Couscous d'aucy collector

Date d'expiration : 17 Janvier 2000

Numéro de l'objet: 290004238948



1 sur 4

[Photo grand format](#)

Enchère en cours : **3,33 EUR** [Enchérir >](#)

Fin : **4 heures 33 m** (14-juil.-06 01:16:16 Paris)

Frais de livraison : **7,00 EUR**
Colissimo

Livraison : Monde entier

Lieu où se trouve l'objet : Lardy, France métropolitaine

Historique : **5 enchères**

Meilleur enchérisseur : **(61 ★)**

Vous pouvez également : [Suivre cet objet](#)

[Envoyer à un ami](#) | [Vendre un objet identique](#)

Détails de la mise en vente et du paiement : [Afficher](#)

Informations sur le vendeur

Vendeur : **(67 ★)**

Evaluations : **98,6 % positives**

Membre : depuis le 30-oct.-03.
Pays : France métropolitaine
Inscrit comme vendeur particulier

- [Lire les commentaires d'évaluation](#)
- [Poser une question au vendeur](#)
- [Ajouter à mes Vendeurs favoris](#)
- [Afficher les autres objets du vendeur](#)

Achetez en confiance

1. Consultez la réputation du vendeur

Evaluations : 67 | 98,6 % positives
[Lire les commentaires d'évaluation](#)

2. Conseils de sécurité

Acheter en sécurité avec PayPal



Vos transactions avec PayPal sont couvertes pour un montant maximal de 500 EUR grâce à la [Protection des Achats PayPal](#).

Description (modifié)

Le vendeur assume l'entière responsabilité de la mise en vente de l'objet.

A saisir immédiatement pour collectionneurs avertis.

De part sa date d'expiration fixée au **17 janvier 2000**, cette magnifique conserve est devenue un objet **unique au monde** et grandement recherché par un grand nombre de collectionneurs.

Cette prestigieuse conserve n'a **jamais été ouverte** et se trouve dans un bon état. Elle est parsemée de quelques petites traces de rouille qui garantissent son **authenticité**.

Sa date d'expiration en relief gravée sur le couvercle est **parfaitement lisible**.