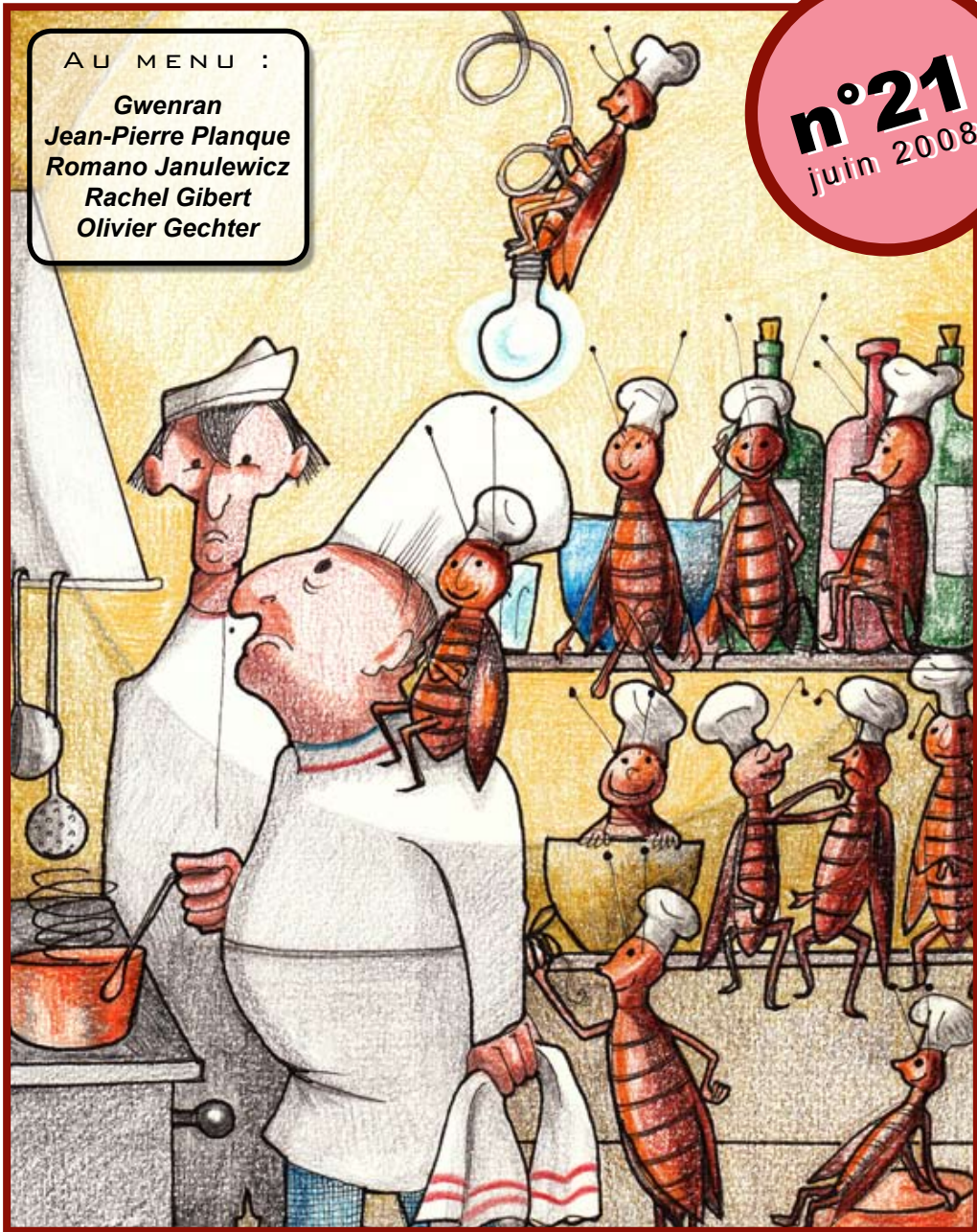


AU MENU :

Gwenran  
Jean-Pierre Planque  
Romano Janulewicz  
Rachel Gibert  
Olivier Gechter

n°21  
juin 2008



ARMITE  
& MICROONDES

Le fanzine qui cocotte



# MARMITE & MICROONDES

Le fanzine qui cocotte

## • Le mot du Patron

Savais-je ce que je faisais en acceptant le fauteuil de maître à bord de la marmite ? Il semblerait que non. A l'instar d'Ivan, le personnage de *Pour un Plat de Cornigoules* de Jean-Pierre Planque, je ne savais pas du tout où je mettais les pieds, et comme lui j'allais découvrir des choses étonnantes et secrètes. Je n'ai quand même pas eu la faiblesse ou la lâcheté de vouloir m'exiler dans des contrées lointaines, des îles inexplorées, de peur de tomber sur les fins gourmets rencontrés par Romano Janulewicz dans son récit intitulé *Délices des Îles*. J'ai finalement préféré me consacrer à ma nouvelle tâche. Je me sens plus utile comme ça, même si je ne maîtrise pas encore aussi bien l'alitération que Rachel Gibert dans son étonnant *Ode au Végétarisme*. C'est vrai que j'ai longtemps hésité entre la plume et le crayon, mais finalement je me sens aussi à l'aise avec la Marmite que notre bretonnant Gwenran avec ses crayons lorsqu'il nous conconcte les planches de *Okran*. Une bédé dans MéMo, qui l'eut crû ?

Enfin... MéMo est maintenant bien parti, et ce numéro va aller rejoindre ses lecteurs tandis que moi je vais aller rejoindre le réfrigérateur. Je serais tenté par un peu de viande, mais je pense éviter celle proposée par Olivier Gechter dans sa novelette *Les Voies du coeur passent par l'estomac*. Faut pas abuser des bonnes choses comme il nous le prouve. N'oubliez pas non plus de prendre votre navette pour aller manger un morceau dans l'un des nombreux restos étranges du *Guide du Space-Routard*.

Ensuite, libre à vous de tenter la recette (testée !) des *Blinis* proposée par les frangins Cuisson et accompagnée d'une révélation scientifique aussi inédite qu'étonnante, ansi que -surprise! un petit jeu-concours. Vous retrouverez d'ailleurs désormais les inséparables frérots et leur petit quizz dans chaque numéro. Vous aurez également à aller faire un tour dans leur section sur le site pour suivre leurs découvertes scientifico-culinaires.

A vous de faire votre cuisine, et bonne lecture !

Le Patron

### Au Menu

Pour un plat de Cornigoules .....	Jean-Pierre Planque .....	3
Le guide du Space-Routard (1) .....	Vincent Corlaix .....	10
Délice des Îles .....	Romano Janulewicz .....	11
La Recette des Blinis .....	Les Frères Cuisson .....	16
Ode au Végétarisme .....	Rachel Gibert .....	20
Le guide du Space-Routard (2) .....	Vincent Corlaix .....	21
Okran .....	Gwenran .....	22
Les voies du coeur passent par l'estomac .....	Olivier Gechter .....	30

Nos illustateurs : NaturaVerde ..... 31



n°  
21

## • POUR UN PLAT DE CORNIGOULES de Jean-Pierre Planque

Ivan traîna le cadavre par les pieds jusqu'à la salle de bains. Elle était lourde, cette salope. Entre quatre-vingt-dix et cent kilos. Pourtant, ces derniers temps, elle s'était mise au régime salades. Toutes les salades possibles et imaginables. Elle y jetait tout ce qui lui tombait sous la main : tomates, poivrons, œufs durs, maïs, champignons, moules, crevettes. Enfin, tout sauf des cornigoules... Ivan adorait les cornigoules. Dans les rares instants de liberté qu'elle lui laissait, il ne manquait jamais de se précipiter chez le traiteur du coin.

La boutique de Monsieur Tong brillait de mille feux : c'est dans ce havre de paix que la Manne céleste déversait toutes les cornigoules de la Création. Pour Ivan. Rien que pour Ivan. Des rondes, des allongées, des dorées. En rouleaux, en beignets, en brochettes, en sorbets, en glaces. Partout-toujours, la Cornigoule régnait et le palais délicat d'Ivan se délectait de ce mets divin, sans retenue, sous l'œil bienveillant de Monsieur Tong.

« Goûtez celle-là, Monsieur Ivan, il n'en existe pas de meilleure à dix-mille kilomètres à la ronde ! Et celle-ci... Hum ! Goûtez-moi ce délice. C'est un sage de l'époque du grand Confucius qui en a rédigé la recette sur un vieux parchemin. Ah, la Cornigoule était réservée aux seigneurs de l'époque. C'était à qui mobilisait la plus importante cohorte de marmitons, de cuisiniers et de savants botanistes ! On rivalisait d'ingéniosité pour concocter la cornigoule la plus parfaite, la plus rare, de celle qui vous transportait d'un coup de langue au pays de Brahma. Mais vous savez ce que c'est, ô brave Monsieur Ivan, tout se perd. On banalise,

on ouvre les cuisines secrètes au bon peuple affamé de connaissance cachée et finalement ça n'a plus rien à voir... Un ventre, ça se cultive, ça s'éduque, oui, c'est plus délicat qu'un cerveau. C'est Tao Tong qui vous le dit ! »

À cet instant précis, Ivan ne manquait jamais d'admirer le ventre de Monsieur Tong. C'était un ventre rond, de cette rondeur lunaire, ni grasse, ni obscène qui est celle des ventres bien repus. C'était un ventre de Maître es Cornigoule, ni plus, ni moins, un ventre unique, magique, transcendantal, cornigoulesque ! Ivan avait honte du sien si maigre, si terne, si peu visité par la grâce divine...

« Maître Tong, s'inquiétait-il, comment pourrais-je un jour... »

Le traiteur émettait alors un petit rire indulgent :

— N'ayez aucune crainte, Monsieur Ivan, la quantité digérée importe peu. C'est une question de qualité. Retenez bien : toujours la qualité. Le sage préfère le ventre en paix à l'intestin replet. Libérez-vous des sauces, des discours lourds et riches si difficiles à intégrer ; pratiquez l'économie de la saveur et la subtilité du goût. Donnez dans la finesse et la frugalité, cherchez les plats légers, domestiquez et maîtrisez votre appétit. »



Le petit homme aux yeux bridés partait souvent dans des délires verbaux interminables où il était toujours question d'alchimie gastrique ou d'ésotérisme œsophagien dont il se targuait de connaître tous les arcanes. Il devenait lyrique, s'agitait et faisait de grands gestes,

mimant la Quête de la Cornigoule, cette racine mythique que les plus téméraires explorateurs disaient gardée par un redoutable monstre. D'ailleurs, était-ce une racine, un tubercule, une plante ? On se perdait en conjectures, on échafaudait les hypothèses les plus farfelues sur l'origine du Plat des plats, du Nectar des nectars, de la denrée indispensable à la réalisation du mets divin.

Tao Tong pointait vers Ivan un doigt gigantesque :

« Vous vous demandez certainement si vous la verrez un jour. Eh bien, rassurez-vous : vous la rencontrerez bientôt ! »

Après la profusion des gestes et le flux ininterrompu des paroles, un silence pesant s'installait dans la boutique. Ivan faisait toujours mine de n'en pas croire ses oreilles, laissait passer quelques minutes, puis demandait :

« Mais qui ? Quand ? Et... où ? »

Questions auxquelles le Chinois répondait invariablement :

— Mais, la Cornigoule bien sûr ! Quand vous serez capable de la voir. Ici. Car elle est là. Vous ne la voyez pas, car votre œil est fermé, mais chaque plat que je vous sers vous rapproche un peu plus du moment où vous la verrez. Vous la verrez comme je l'ai vue, ici. Son corps diaphane vous apparaîtra tout en grâce et en finesse. Vous serez pris d'une irrésistible envie de vous fondre, de vous dissoudre en elle tant l'unique caresse de sa main sur votre front fera vibrer jusqu'à la moelle de vos os

— Mon dieu, mais de quoi parlez-vous ? Serait-ce un esprit, une fée, une déesse ?

— La Cornigoule n'a pas de nom et elle a tous les noms, pas de visage et nulle forme, mais elle a tous les visages et toutes les formes. Elle apparaît quand vous vous y attendez le moins. Elle vous

séduit et vous transforme à jamais. Vous verrez comme vous vous sentirez tout d'un coup libéré d'un immense fardeau, comme tout vous semblera alors facile et distrayant. Vous ouvrirez vous aussi boutique, Monsieur Ivan, et votre unique idéal sera de faire partager votre vision suprême à vos innombrables clients. Elle sera en vous à jamais, frémissante comme une source pure, douce comme le miel, et câline et tendre avec ça ! Bien plus présente que la plus savante des maîtresses. Même qu'elle vous parlera, vous soufflera des recettes magiques pour des mets dont nul ne pourrait soupçonner la richesse. On se bousculera à votre table et vous deviendrez pour moi un concurrent terrible. Mais la ville est si grande, n'est-ce pas ? »

Ivan s'était laissé bercer par la voix aux accents mélodieux. Il sortait de l'état second dans lequel il baignait pour répondre :

« C'est vrai, la ville est grande. On ne voit pas le bout des rues. La ville, c'est le monde... »

Plus tard, Monsieur Tong le secouait doucement :

« Il faut partir, Monsieur Ivan. Je dois fermer les portes. Il est tard et je crois savoir qu'on vous attend chez vous... »

Alors, Ivan s'ébrouait, enfilait à la hâte son veston, puis sortait dans la rue. Il ne payait le Chinois qu'une fois par mois pour conforter le sentiment, toutes les autres fois, de se trouver ailleurs que dans un restaurant.



Allongé contre le corps énorme et si peu distrayant, perdu au milieu des ronflements paisibles de celle qu'il avait secrètement baptisée la femme-jument, Ivan se laissait aller à imaginer sa



prochaine visite chez Monsieur Tong. Cette histoire de Cornigoule sentait la légende et Ivan doutait parfois de la santé mentale du petit homme. Pure affabulation ? Manière originale de mettre en valeur ses plats, d'en rehausser l'attrait ? Il en parlait si bien de cette Cornigoule qu'Ivan guettait souvent l'apparition magique, écoutait à l'intérieur de lui-même jusqu'à la migraine, s'inquiétait d'un embonpoint passager qui menaçait de tout compromettre. Il entendait la voix de Monsieur Tong : « Sans vouloir vous commander, Monsieur Ivan, vous avez tendance, depuis quelque temps, à prendre de la brioche. Attention ! N'oubliez pas le But final. Le But final, Monsieur Ivan, c'est vous ! » Devant le bœuf miron-ton, le coq en sauce ou les aubergines farcies qu'elle lui servait avec force mimiques et rictus gourmands, il se retenait de partir en courant, prenait son air le plus bonasse pour dire :

« Hum, chérie, je sens que nous allons nous régaler ! »



Le corps pesait lourd. Ivan suait à grosses gouttes. Il lui avait fracassé le crâne à coup de chandelier. Ça manquait d'élégance, il en était sincèrement désolé, mais comment faire autrement ? Elle avait résisté, la conne. Elle s'était débattue, et puis elle était forte comme un taureau. Ivan portait sur le visage et sur les mains de longues estafilades qui témoignaient du farouche combat qu'il avait livré contre le Dragon. Il frissonnait encore en évoquant le monstre surgissant dans l'échoppe de Monsieur Tong, pachyderme hystérique bousculant tout pour se frayer un passage vers sa toute petite table. Un grand fracas, un cataclysme, un hurlement qui lui avait

glacé le sang, et puis une main s'abattant sur son épaule :

« Qu'est-ce que tu fous ici ? »

Ivan fit basculer le corps dans la baignoire puis s'accorda une pause Vodka. À la troisième gorgée sec, on sonna à la porte.

Monsieur Tong se tenait sur le palier. Un sourire affable éclairait son visage.

« Je vous dérange peut-être... ? »

Ivan déglutit un « Non, pas du tout, c'est un plaisir... » puis se perdit dans la contemplation méticuleuse des rainures du parquet. Le petit homme rayonnait et trépignait comme un V.R.P à qui l'on aurait greffé un portable dans la moelle épinière :

« Je sais ce qui vous importune, Monsieur Ivan. Rassurez-vous, je vais vous aider. »

À peine Ivan avait-il capté le sens de ces paroles, que le Chinois frappait dans un énorme gong. Une cohorte de cuisiniers aux yeux bridés surgit aussitôt, les bras chargés de plats, de victuailles diverses et d'instruments culinaires de toutes sortes. Ivan les vit entrer chez lui, insectes affairés, portés par un tropisme irrésistible en direction de sa cuisine. L'un d'eux faisait rouler devant lui un objet mystérieux aux reflets nickelés qui évoquait davantage le bloc chirurgical que l'ordinaire rassurant de la restauration.

« C'est un synthétiseur de ma fabrication... » assura Monsieur Tong comme s'il allait de soi de ne pas s'inquiéter. L'homme se dirigeait vers la salle de bains, aussitôt suivi par un Ivan décomposé.

« Laissez-les faire, fit Monsieur Tong. Ils connaissent leur métier. (Entraînant Ivan doucement par le bras :) Venez, passons dans le salon. »

Les serveurs avaient dressé la table. Ils avaient parfumé l'air, disposé çà et là des chandeliers sculptés, recouvert certains meubles de soieries aux couleurs éclatantes, dressé des paravents ornés d'oiseaux exotiques. Ivan posait le pied dans un autre pays ou dans une autre époque. En quelques minutes, ces diables de petits hommes avaient fait basculer tous les repères sécurisants qu'une vie entière avait patiemment posés. Il se sentit sombrer dans l'effarement. Puis il remarqua les trois couverts.

C'est alors qu'on sonna de nouveau à la porte.

Monsieur Tong s'empressa d'aller ouvrir. Le temps d'une pirouette et sa voix cristalline annonçait :

« Je vous présente ma fille Zu Fo Ping. Son savoir culinaire est sans limites, aucun palais ne résiste à son art. Ses hors-d'œuvre, ses plats, ses desserts... Ah, ses desserts ! Tout le monde en redemande ! »

La jeune femme ne portait sur sa peau qu'une robe de soie bleu turquoise si légère qu'Ivan pouvait, par transparence, admirer les formes sveltes de son corps. Deux yeux de jade dont le camaïeu des paupières ombrait l'éclat voletèrent jusqu'à lui. Tout devint léger, si léger... Elle ressemblait à la vision, du moins à la description qu'en avait faite Maître Tong et qu'il avait, lui, à peine entrevue. En une seconde, tout fut effacé, lavé, purifié par une source claire. Plus rien n'existait qu'elle. Zu Fo Ping s'illuminait d'un sourire universel et déversait en lui des flots de joie.



Ivan reprit brutalement conscience de la réalité matérielle. Il était attablé et humait avec délice l'arôme le plus délectable de la Création. Assis face à lui, Monsieur Tong riait de toutes ses dents et semblait

de fort bonne humeur :

« Que dites-vous de cette cornigoule ? »

Un frôlement parfumé lui fit tourner la tête. Elle se tenait à ses côtés, pleine d'une grâce légère, longs cheveux noirs balayant ses épaules nues. La sérénité vibrait en elle à fleur de peau et se communiquait à lui au plus simple mouvement. Un invisible fil les reliait. Dès lors, plus rien n'eut d'importance pour Ivan. Il entendait à peine la voix flûtée du Chinois qui poursuivait son intarissable discours :

« Elle est bonne, non ? La chair humaine cuisinée avec art a des vertus aphrodisiaques. Ne vous sentez-vous pas libéré d'un énorme fardeau ? »

Puis, comme savourant une bouchée du mets délicat et ne le quittant pas des yeux :

« Je comprends votre désappointement. Le rêve, oui, toujours le rêve. Vous vous raccrochez tous au rêve dans votre occidentale société. Pas nous. Nous n'avons pas de temps à perdre. Comprenez, nous sommes si nombreux... Nous sommes partout, nous tenons tous les restaurants de la ville, toutes les gargotes, les selfs, les auberges, et jusqu'au plus minable King Burger. Nous inondons la ville. Et, la ville, comme vous dites Monsieur Ivan, c'est le monde, une synthèse, un raccourci du monde dont nous sommes les artisans. Nous sommes, depuis des siècles, les alchimistes qui œuvrent en secret pour l'harmonie, la transformation des formes et des corps. Plus de disgrâce ! Nous recyclons les mastodontes égarés dans notre siècle et leur offrons le changement radical qui les terrifiait tant. Nous avons la technologie de pointe qui permet ce genre d'économie.

Goûtez, Monsieur Ivan, goûtez-la, réjouissez-vous, car tout est joie... »



J.DIG  
naturaverde.fr

Ivan se sentait bien, tout coulait en lui. La femme-jument galopait dans ses veines depuis toujours et il se sentait pris d'une irrésistible envie de cuisiner avec elle jusqu'au petit matin. Il se voyait, le geste ample, maniant les épices, tranchant les viandes, humant les légumes et donnant un somptueux banquet à une centaine d'amis tous fins gastronomes. Il entendait les rires truculents et les plaisanteries grasses. Et ça pétait, rotait en cœur, échangeait des sourires égrillards et chantait des chansons à boire. Ivan s'attardait auprès de chaque convive, versant le vin, s'inquiétant de la saveur d'une sauce ou du piquant d'une épice, goûtait avec l'un, testait avec l'autre, ou bien encore s'émerveillait de l'appétit de ces ventres replets, de la voracité de ces mâchoires et de l'avidité des gosiers toujours asséchés. C'est qu'il fallait bouger ! On le sollicitait de partout pour servir, remplir, débarrasser ou essuyer les épanchements d'un estomac rétif. Coincé entre deux joyeux noceurs, Monsieur Tong lui lançait des œillades affolées et poursuivait son monologue :

« Amusez-vous à reconnaître, dans cette somptueuse palette de saveurs rares, la cuisse lourde, le sein empesé ou le ventre que vous ne pouviez plus conquérir sans faire appel à des fantasmes d'un autre âge... »

À l'autre bout de la table, un convive se levait, imposait le silence avec des bruits de gorge qui hésitaient entre le barrissement de l'éléphant en rut et le grognement nuancé du porc qu'on égorge. Le teint rouge brique, la chemise ouverte sur une vaste poitrine, les cheveux en bataille, il tanguait tel un navire sur une mer en furie :

« En vérité, mes amis, en vérité je vous le dis : dans la vie, il n'y a pas que la bouffe (froncement de sourcils). Il n'y a

pas que la bouffe, il y a aussi le cul ! »

Méprisant les rires de son calme olympien, Monsieur Tong agitait une bouchée tentatrice sous les narines d'Ivan :

« Humez ce nectar, savourez ce délice, et dites-moi si vous reconnaissez celle qui vous tirait malgré vous vers le bas, celle qui vous alourdissait et... Avait-elle lu le Livre des Transformations, le Yi King ? Savait-elle que les hexagrammes préfiguraient, il y a vingt siècles, les programmes d'ordinateurs qui régissent notre univers entropique ? Nous sommes loin devant, car nous connaissons les saveurs de demain, celles qui sont déjà nées et gouvernent les palais ; entendez bien : les lieux de pouvoir. Nous offrons des banquets fabuleux aux financiers, aux politiques, aux patrons des médias. Nous sommes partout, Monsieur Ivan. Dans leurs partouzes d'initiés, dans leurs petites magouilles (le ton montait), dans leurs salades et leurs gélules bleu-blanc-rouge qui aident à l'assimilation de leurs discours formatés. Nous sommes partout et mangeons ensemble le soleil ; nous dirigeons leurs rêves, nous avons les moyens de les transformer à leur insu. Nous sommes discrets et efficaces comme le fil du rasoir. Et puis, quel gain de place ! »

Bien dans sa peau, la femme-Centaure riait, criait haut et fort que tous les discours étaient morts et qu'il fallait empoigner la vie. Ivan la voyait présider au banquet, resplendissante et belle, si belle qu'il en pleurait de joie.

C'était la femme-Nature, la femme-Racine, celle incarnée dans toutes les joies du corps, des joies légères, si légères qu'elles vous portent d'un coup d'aile vers la grâce de l'esprit. La voilà bien, ma Cornigoule, se dit Ivan, elle nous porte tous dans ses bras comme



des enfants. Tranquille, sans questionnement, elle témoigne que rien n'a changé vraiment. Elle est partout.

Il la vit trinquer avec le plus saoul, l'entendit rire aux plaisanteries les plus éculées, la vit encore frémir d'aise sous les caresses d'une main trop curieuse à son goût. Que faire contre la vie qui coule quand elle coule partout ? Dans la lueur des chandelles, la peau safranée de Tong s'animait de pulsations moirées. Elle était là aussi qui lui parlait, usant de l'humour décapant qui l'ulcérât toujours :

« Une petite fricassée de Chinois, qu'est-ce que t'en dis, mon Roudoudou ? »

Elle le ramenait toujours dans la réalité.



Zu Fo Ping posa doucement sa main dans celle d'Ivan et murmura :

« Je crois que Monsieur Ivan et moi avons envie d'être un peu seuls, papa. J'ai tant de bonnes choses à lui confier, tant de recettes magiques à lui transmettre... »

Sourire d'enfant, voix enjôleuse, épaule offerte, bracelets nickelés, robe fendue. La Cornigoule effleura le cou d'Ivan :

— Où donc est votre chambre ? » demanda-t-elle.

Aujourd'hui, nul ne peut dire si Ivan Rogoff fut condamné pour triple meurtre, s'il fut guillotiné, ou s'il finit ses jours comme cuisinier dans un hôpital psychiatrique à préparer ce qu'il appelle des cornigoules. En tout cas, que nul n'en doute : il gambade à jamais dans les vertes prairies de Brahma. Si vous le rencontrez en rêve, téléphonez-moi, on se fera une petite bouffe ! ■

**Jean-Pierre Planque** Bien que la plupart de ses textes soient classés Science-fiction Jean-Pierre Planque explique : « La Science-fiction est l'outil littéraire le plus moderne pour renouer avec les contes initiatiques et symboliques, et faire que le lien avec les racines du Sacré ne soit pas rompu. » Travailler et retravailler pour parvenir à des récits à la fois riches et légers où ne demeure que l'essentiel. Travailler jusqu'à ce que les mots soient bien plus que des mots, que le récit s'élève au rang de poésie et ouvre sans qu'on s'en aperçoive à d'autres dimensions de l'esprit. Il a dirigé et animé avec Johanne Marsais la revue Demain qui publia six numéros.

En février 1998 Jean-Pierre Planque crée Les Éditions du Haut Château et autoédite son roman Terraborn. Un second volume, Émergence, réunissant deux longues nouvelles sera publié en avril de la même année. Ces deux volumes recevront de bonnes critiques et seront rapidement épuisés.

## • LE GUIDE DU SPACE-ROUTARD (1) de Vincent Corlaix

!●! **Le Mangez-Vite** (Secteur A12/Γ17/66,6) : Astéroïde artificiel Aar-rookk - €-com : sauvequipeutΣaarrookk.5. Pour ceux qui aiment à la fois la bonne cuisine et les sensations fortes, le Mangez-Vite est l'endroit le plus branché du secteur. Offrant différents environnements selon la constitution du client et le thème choisi le client aura, après avoir choisi son menu, un temps donné limité pour le consommer avant destruction brutale de la salle. Au choix; table en chute libre, minuterie avant explosion, éboulement ou incendie ou libération d'un poison quelconque. L'accueil fait parfois penser à un centre de vacances sportives; on vous accueille sans chichi et de manière un peu brutale pour les plus timorés. Compatible multi-entités, pas de seconde virtualité (trop dangereux). Pensez à vous munir d'un bilan de santé de moins de trois cycles universels ainsi que d'une décharge tout risque. Comptez entre 150 et 450 globes selon le spectaculaire de la fin de repas. Possibilités pour groupes et séminaires.

!●! **Le Saute-Mondes** (n/a) - €-com : sautemondesΣomegapoint. La carte est des plus classiques mais préparée avec soin, elle ravira tous les palets et autres appendices gustatifs. Mais la véritable particularité du lieu est ... qu'il est justement dans différents lieux. En effet, la salle est pilotée par un désintégrateur quantique couplé à un moteur aléatoire Schödinger-Cat, permettant au restaurant de s'auto-transférer toutes les 1/2 heure dans un nouvel environnement, choisi aléatoirement parmi les 20.000 destinations en mémoire. Vous pourrez donc à loisir passer une soirée agréable successivement pour l'entrée au sommet du Tir-Kana-drog, l'arbre-monde; pour savourer votre plat de résistance successivement à la surface d'hydrogène sublimé d'une des trois lunes de Neo-Hopkins, sur les rives du fleuve multi-planétaire Tüo, au coeur théorique de la grande dépression électro-magnétique d'Oört; et enfin jouir de votre dessert dans l'un des anneaux du pendulum sacré des moines libres d'Hymilas. Le client est cependant averti que la succession des sauts ainsi que les écarts de conditions des différents environnements traversés peuvent provoquer des désagréments gastriques imprévus. Accueil surprenant (puisque vous ne savez jamais où sera le restaurant, vous ne pouvez donc qu'y tomber par hasard), compatibilité multi-entités limitée selon l'endroit. Seconde virtualité strictement interdite (risque léthal d'écho itératif). Réservation impossible, prix non communiqué.





## • DÉLICE DES ÎLES *de Romano Janulewicz*

Le soleil déclinait lentement derrière la montagne verdoyante, sur une île perdue située quelque part dans l'immensité bleue entre Madras et Jakarta. Au cœur de la jungle luxuriante se dressait dans une clairière un petit village de cahutes du nom de Taninbawa. Et Taninbawa, ce soir-là, était en fête.

Natimboio, un individu au cou puissant, au buste imposant et aux cuisses musculeuses, s'affairait avec passion pour le bien-être commun. Natimboio était en quelque sorte le cuisinier du village. Assisté par une poignée de privilégiés, il officiait lors des grandes occasions et préparait les festins pour les événements importants qui ponctuaient la vie de la petite communauté, composée d'une centaine d'âmes environ. Le dernier banquet dont il s'était occupé remontait à trois ans, pour le décès du vieux Gabinoa, le doyen des chasseurs. Quelle sacrée fête ils avaient organisée en son honneur afin de l'accompagner en toute sérénité dans l'Autre-Monde !

Mais aujourd'hui les circonstances étaient bien plus heureuses puisqu'on célébrait le mariage de Sumaïala, la fille de Klogana, le chef de la tribu.

André Toulis, nouveau venu dans ce paysage paradisiaque, assistait à un spectacle inédit pour un européen cadre commercial dans une société de fabrication de matériel de cuisine collective. Mal assis sur une chaise de bambou assez raide qui lui comprimait

la colonne vertébrale, il se demandait où Lydie, sa collègue, avait bien pu aller alors que tout le monde s'amusait ici. Mais il fut incapable de la localiser malgré ses efforts. Il était las et ressentait une faim tenace, n'ayant rien avalé de convenable depuis quatre jours exceptée une espèce de racine qu'on lui proposait à intervalles réguliers sous forme de bouillon. Mais la liesse des habitants atténuait quelque peu son malaise et il se laissait gagner peu à peu par une sorte d'insouciance légère – presque même une certaine euphorie – sans doute due à l'enthousiasme communicatif de tous ces gens heureux.

La foule nombreuse et chaleureuse s'était amassée sur la place et acclamait les jeunes mariés – âgés d'une douzaine d'années chacun tout au plus – dans un concert assourdissant de chants mélodiques et de danses rapides. Ici, un groupe de femmes faisait entendre une sorte de hululement, un peu comme le youyou de joie qu'on rencontre souvent chez les Arabes ; là, des hommes exécutaient une danse martiale qui aurait rappelé à tout amateur de rugby un haka viril et déconcertant ; quelques enfants effectuaient un mime mystérieux qui évoquait parfois le déplacement d'animaux sauvages ou bien paraissait à d'autres moments caricaturer certaines émotions humaines telles que la colère, la peur ou la tristesse. Chacun était maquillé, le visage orné de signes et d'entrelacs

mystérieux, et vêtu de couleurs ardentes. Les femmes arboraient leurs plus précieux bijoux – ocres et ors – et les hommes avaient revêtu leurs plus belles tuniques de guerriers. Dans son récital passionné, la foule exhortait également Natimboio à se surpasser dans la réalisation des mets les plus délicats et les plus savoureux de sa palette de recettes magiques. Car aux yeux de tous Natimboio était un artiste culinaire, un virtuose de la satisfaction des papilles, un personnage à l'importance au moins égale de celle de Krimvlam, le vieux sorcier qui se tenait immobile derrière les mariés et Klogana, et assistait au déroulement de la cérémonie en affichant un air solennel. Il observait Natimboio avec un regard d'extrême considération. Ce dernier, habillé d'un pagne multicolore, son visage rond et son torse vigoureux recouverts de tatouages tribaux, découpait en cadence des morceaux de légumes, chou blanc, malangas et oignons aux dimensions peu communes, sur une grande planche de bois en équilibre sur deux souches d'arbres faisant office de plan de travail. Tout autour de cette cuisine archaïque mais dont Natimboio semblait s'accomoder aisément, étaient disposées des corbeilles emplies d'épices et de fruits bigarrés – capsules de cardamome, clous de girofle, baies de poivre noir, bananes, mangues juteuses, avocats tropicaux et durian à l'odeur forte et entêtante – dont les saveurs se mélangeaient lentement dans l'air moite, faisant se rappeler à André Toulis l'atmosphère chamarrée, à la fois âcre et douce, d'un marché de Madras où il avait flané quelques jours auparavant.



A cette heure, André aurait dû se trouver en rendez-vous d'affaires dans un hôtel de luxe à Jakarta afin de réaliser une vente de matériel d'un montant proche de trois cents mille euros. Il avait quitté Bordeaux depuis deux semaines avec son équipe afin de rencontrer leurs clients en Asie et étudier dans ce secteur la faisabilité d'une implantation de leur entreprise en plein essor. Sa présence ici était donc tout à fait accidentelle puisque son avion s'était abimé dans la mer environ deux heures après son décollage de l'aéroport de Madras. André ne se rappelait pas vraiment comment il avait survécu. Il se souvenait juste des secousses qui avaient agité l'appareil, rien d'autre a priori que de simples turbulences. Puis rapidement, tout s'était mis à trembler, et le ciel s'était assombri. Les hôtesses avaient entamé un ballet d'aller-retour à la cabine de pilotage pour finalement indiquer aux passagers, avec le plus grand calme, la procédure à appliquer en cas d'urgence. Dans le tumulte causé par les cris d'angoisse et la mise en branle de la structure de l'avion, la voix du commandant de bord avait crépité dans les haut-parleurs, expliquant qu'un réacteur était hors-service et qu'il n'avait d'autre moyen que de tenter au plus vite un amerrissage de fortune. Les autorités sri-lankaises avaient capté le signal de détresse du pilote et des équipes de sauvetages seraient dépêchées sur les lieux dans les plus brefs délais. L'appareil amorçait sa descente, piquant vers l'océan, les passagers hurlant et se contractant comme pour retenir la phénoménale masse métallique qui allait bientôt entrer en collision avec la surface de l'eau. André avait vomi alors qu'il commençait à apercevoir nettement les ondulations des vagues, puis il s'était évanoui.





Il avait repris connaissance au beau milieu de l'océan, allongé sur un débris d'aile, en compagnie de Lydie, jeune commerciale dans son équipe. Deux miraculés. Mis à part de grosses contusions, ils n'avaient aucune blessure grave à déplorer. Ils avaient dérivé sans jamais rencontrer ni secours sri-lankais ni cargo, ni aucune embarcation. Alors qu'ils s'étaient endormis pour leur première nuit de naufrage, des pirogues étaient venues à leur rencontre. A l'aube, ils avaient regagné la terre ferme, sains et saufs.



Un peu en retrait du chef de brigade, les assistants préparaient les herbes qu'ils hachaient menue – feuilles de persil et de coriandre – pour les mélanger aux racines concassées de galanga et aux épices réduites en poudre – curcuma et muscade. Leurs frais bouquets aux accents citronnés explosaient et chatouillaient doucement les narines, collant aux visages comme de subtils masques aromatiques. Un autre commis se chargeait de découper de gros piments rouges et charnus dont les émanations piquantes semblaient augmenter encore la température ambiante du petit village. A côté de lui était posé un gros panier de lianes tressées garni de morceaux de viande fraîchement découpée. Face à la foule, un immense plat en bois débordant de riz frit à l'ail et au piment fumait à côté d'un feu allumé pour préparer la braise. Quelques minutes plus tard, on y mettrait à chauffer cette imposante cocotte en inox d'à peu près deux cents litres de contenance dont André Toulis, en fin connaisseur, se demandait d'où ces indigènes avaient bien pu la tirer.

– MmmmMmmmm... MmmmMmmmm !  
marmonnait-il sans trêve.

L'entendant, Natimboio releva un sourcil et le toisa avec un air à la fois bienveillant et réprobateur pour lui signifier qu'il n'était pas de bon ton de s'exprimer en pareilles circonstances.



– Natimboio, il faut couper la malanga dans le sens de la longueur, comme ça, indiqua Amsalak à son petit-fils. Regarde bien !

Le jeune garçon de sept ans ouvrit de grands yeux pour ne rien rater de la démonstration culinaire de son aïeul, son regard brillant d'admiration et d'amour. Le vieil homme semblait découper son légume à une vitesse folle, ce qui fit sourire l'enfant de fierté qui se dit intérieurement que son grand-père était vraiment un être exceptionnel.

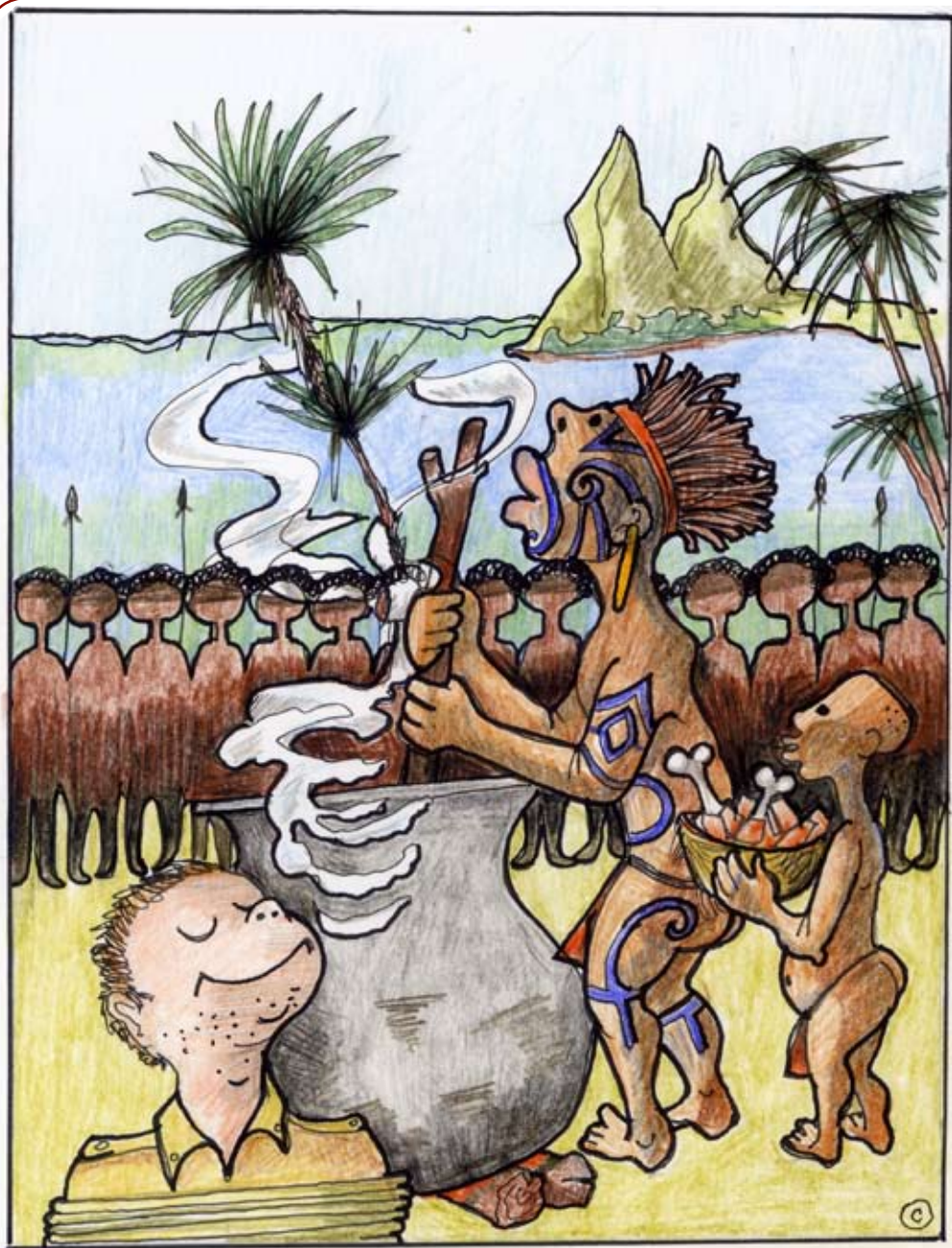
"Après les avoir mises à cuire avec le chou que tu as effeuillé, la courge coupée en petits cubes et les herbes, et les avoir laissées doucement mijoter pendant au moins deux heures, voilà ce que tu obtiens, poursuivit le vieux en lui mettant sous le nez une mixture fumante ressemblant à une purée épaisse dont le parfum douxereux lui mit l'eau à la bouche.

N'est-ce pas magnifique ? Le secret pour réussir à tous les coups ton Makan Bapak est de n'ajouter la viande qu'au dernier moment, juste avant le service. Tu la fais revenir légèrement avec l'huile de bancoul et l'ail, tu ajoutes le persil, et le tour est joué.

Là, tu peux être sûr que ton plat fera un malheur !

– Moi aussi un jour je saurai préparer le Makan Bapak, grand-père. Et il sera aussi bon que le tien ! Tout le monde en raffolera, tu peux me croire !





J.D.L.G  
naturaverde.fr

La préparation avait mijoté doucement, elle était prête à présent ; Natimboio fit retirer la grosse marmite du feu. Il remercia ses commis et les félicita pour l'excellent travail qu'ils avaient fourni. Ceux-ci s'inclinèrent et s'écartèrent pour lui laisser le champ libre. C'était à lui que revenait le soin d'apporter la touche finale à ce plat ancestral et unique. N'était-il pas le digne dépositaire d'Amsalak et de son grand art ? En un instant le silence se fit dans toute l'assemblée, qu'un frisson d'excitation contenue sembla parcourir.

– MmmmMmmmm... se bornait à bredouiller André Toulis.

Mais maintenant Natimboio ne lui portait plus aucune attention, occupé à réciter à voix basse une sorte d'incantation, les paupières mi-closes. Il fit un signe et les commis commencèrent à servir la purée dans des bols en bois. Natimboio fit alors apporter le plat de liane tressée contenant la viande coupée et le fit placer sous le menton d'André comme on l'aurait fait pour rassasier un chien affamé.

– Ly-die ! Ly-die ! martela le chef de cuisine en criant presque, montrant de son index les morceaux sanguinolents.

Puis il ôta de la bouche du prisonnier le bout d'étoffe qui l'empêchait de parler sans pour autant le délester des liens qui le retenaient à la chaise de bambous.

Après la cure de bouillon de racine hallucinogène qu'il avait suivie depuis son arrivée ici, André Toulis n'avait plus aucune capacité à raisonner. Son égarement était total.

– Oh ! Je vous remercie, j'ai tellement faim, remercia-t-il en se cambrant et tendant le cou pour essayer d'atteindre avec sa bouche le contenu macabre.

Natimboio le regarda et se mit à rire. Dégainant une machette, il lui trancha la tête d'un coup unique. La foule explosa de jubilation.

Quelques minutes plus tard, une appétissante odeur qui rappelait celle du mouton revenu avec de l'ail et du persil s'élevait dans l'air.

Ce soir-là, le Makan Bapak de Natimboio fit vraiment sensation et resta longtemps dans les mémoires. ■

**Romano Vlad Janulewicz** Au cœur de son Scriptorium bordelais, Romano commet depuis plusieurs années des nouvelles sombres d'inspiration fantastique et macabre. En 2007, il découvre un univers ensorceleur nommé fanzinat. Déclat. Romano entre en transes et devient accro. Depuis, il propose ses textes à nombre de comités de lecture dont certains ont parfois accepté de lui donner sa chance (**NdM, Les Hésitations d'une Mouche, le Quidam de l'Olibrius Céleste, Infini, Borderline, Marmite & Micro-Onde, OutreMonde**, et bientôt **Horifique**).



# La Cuisine des Frères Cuisson



## LES BLINIS

Le blinis est une pâtisserie d'origine russe, qu'on peut servir sucrée ou salée. Vous pouvez les présenter en apéritif, mais ils remplacent avantageusement les pancakes au petit déjeuner.

Traditionnellement, ils sont servis copieusement arrosés de beurre fondu ou de slivki. Comme nous n'avez jamais entendu parler du slivki et que vous n'en trouverez nulle part, vous gagnerez à les napper de tarama, de houmous ou de sirop d'érable.

À ce sujet, les blinis ont une particularité intéressante et méconnue.

Spongieux, ils ont une importante capacité d'absorption des liquides. Toute personne ayant couvert ses blinis avec du sirop d'érable s'en est rendu compte. Mais n'avez-vous jamais eu l'impression d'être obligé d'en faire couler des litres pour que la pâte soit imbibée à votre goût ?

Cela vient d'une propriété étrange du blinis, propriété que nous pouvons démontrer par une expérience toute simple.

Considérons un blinis de 100 grammes. Versons dessus 100 g de sirop d'érable de qualité A. Si vous prenez le temps de peser le blinis couvert de sirop avant de

le manger, vous vous rendrez compte que le poids de l'ensemble ne fait pas 200 grammes comme on pourrait s'y attendre, mais seulement 170 !

30 grammes de sirop manquent. Où sont-ils donc passés ?

D'après les lois de la thermodynamique, on peut être sûr que si le sirop avait été désintégré, un dégagement énergétique important aurait dû être constaté. Or personne n'a jamais été tué par l'explosion d'un blinis ; au contraire, rien ne refroidit plus vite que ces petites omelettes, preuve que le processus n'apporte pas d'énergie. Nous pouvons donc rejeter cette hypothèse.

Mon frère Isidore et moi-même avons longtemps étudié les blinis. Nous en avons mangé un nombre incalculable, poussant la curiosité scientifique jusqu'à l'indigestion. Nous avons mis au point des protocoles de test pointus, échafaudé des hypothèses audacieuses et bu beaucoup de café pour arriver à une conclusion formelle et irréfutable : le blinis est une interface téléportant une partie du sirop à l'autre bout de notre galaxie !



Il est malheureux qu'aucun physicien ne se soit penché sur cet intéressant phénomène. La plupart d'entre eux ne versent jamais de sirop d'érable sur des blinis : les Russes y tartinent leur mystérieux slivki, alors que les Américains préfèrent les pancakes<sup>1</sup>, les ignares !

Seul l'astrophysicien allemand Werner Von Munch aurait pu faire cette capitale découverte, le 3 juin 1997, lorsqu'il fut contraint de remplacer ses petits pains du matin par des blinis surgelés et sa confiture de myrtilles par du sirop d'érable. Malheureusement pressé et affamé, il engloutit son petit déjeuner avant de partir au travail, sans remarquer la disparition de 30 % du sirop versé.

À cause de ce manque d'attention, l'humanité a manqué une découverte capitale qui aurait révolutionné la conquête spatiale et probablement permis d'unifier enfin les lois de la physique. De son côté, Werner Von Munch est passé bêtement à côté du prix Nobel de cuisine.

Tant pis pour lui et tant mieux pour nous ! Nous avons en effet le plaisir de vous annoncer que nous nous apprêtons à présenter à l'Académie des Sciences ce qu'il convient désormais d'appeler le principe de Cuisson : *« tout liquide versé sur un blinis subit une téléportation de bas en haut, selon une trajectoire perpendiculaire à l'assiette dessert, à une vitesse instantanée et à une distance égale au gradient de température entre le blinis et le sirop d'érable multiplié par le carré de la vitesse de la lumière »*. Soit plus ou moins

$$D_z = \vec{\nabla} T_{\text{blinis}} \times C^2 \times \vec{Z}$$

1 - Pour connaître la différence entre un pancake et un blinis, rendez vous également sur notre site.

Les matheux de service auront remarqué que cette distance s'exprime donc pour une fois en degrés par kilomètre-heure au carré, ce qui devrait complètement révolutionner la physique telle que nous la connaissons.

Mais revenons à nos moutons. vous trouverez à la page suivante, lecteurs fidèles de Marmite et Micro-onde<sup>2</sup> la recette des Blinis, comme si vous étiez en Russie ! À vous les joies du voyage intergalactique au petit déjeuner !

## **Evariste & Isidore**

**Cuisson** Les frangins les plus craints dans le monde de la cuisine ont décidé de poser leurs ustensiles et autres grimoires occultes à la rédaction de Marmite & Micro-Ondes. On n'en demandait ni ne méritait pas tant, mais il semble que nous n'ayons pas le choix.

Les frères Cuisson, d'origine et d'âge indéterminés, se sont spécialisés dans les sciences culinaires, mélangeant avec plus ou moins de bonheur scientisme abracadabrant et sauce au beurre, occultisme et chocolat blanc, paranormal et charcuterie corse. Outre des articles sur les recettes scientifiques comme celle-ci, vous retrouverez signé de leurs mains des interviews de monstres sacrés du cinéma et quelques jeux-concours dont on espère que vous sortirez indemnes.

2 - Les lecteurs occasionnels sont priés de passer directement à la nouvelle suivante.

## Recette :

*Ingrédients pour 6 à 8 affamés*

- 350 g de farine (dont au moins 50 % de sarrasin)
- 75 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 2 cuillerées à café de sucre
- 25 g de levure de boulanger
- 3 œufs

Faites tiédier le lait. Mélanger la levure de boulanger à 15 cl de lait tiède dans un bol à part. Casser les oeufs en séparant le blanc des jaunes. Réservez les blancs au frigo.

Mélanger les farines ensemble, avec le sucre, le sel. Ajouter les jaunes d'oeuf, la levure et peu à peu le reste du lait. Laissez reposer 3 heures hors du frigo.

Passé ce délai, montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les à la pâte.

Verser cette pâte dans un poêlon de 8 centimètres de diamètre, ou au milieu d'une poêle plus grande si vous n'êtes pas équipés. Lorsque des bulles se forment à la surface, retourner le blinis avec une spatule. Empilez les blinis sur un grand plat que vous couvrirez d'une feuille de papier aluminium. Notez au passage qu'un blinis froid se réchauffe très bien au micro-ondes. ■



# Jouez avec les Cuisson

Nous vous avons donné rendez-vous sur notre site (<http://www.marmite-et-micro-onde.org>) dans la rubrique **La Cuisine des Cuisson** pour répondre à cette question cruciale :

*« Qu'est-ce que le slivki ? »*

Le gagnant a sa photo publiée sur notre rubrique « la cuisine des frères Cuisson ». pendant deux mois. Voici la réponse à la question ainsi qu'un petit portrait de notre gagnante :

Le slivki est une crème aigre, qu'on utilise dans le Brotsch et qui peut être tartinée sur les Blinis.

La recette : 2 heures avant, battez 1 pot de crème et un yaourt maison (au lait entier) avec une cuillerée de jus de citron ou de vinaigre. On utilise cette crème aigre dans le brotsch ou sur des blinis.

C'est Sophie Goasguen, aimable lectrice de Brest qui nous a donné la première réponse.



Plus connue sous le pseudo de Myrine, cette presque trentenaire manie avec passion le crayon et ses ustensiles de cuisine, pièce qu'elle occupe très souvent dans la journée. En quête perpétuelle de nouvelles recettes et saveurs, Myrine tente tout ce qui pourrait séduire ses papilles, tout particulièrement si c'est d'origine italienne et asiatique. Avec son

crayon, elle part à la découverte des mondes qui se dessinent dans sa caboche hyperactive et essaie de les partager avec ceux qui la lisent.

Elle gagne un exemplaire papier de notre n°22.

Une mention spéciale pour Bruno Peeters, qui a réussi à nous donner une définition complètement sur-réaliste du slivki :

« Un humble immigrant du XIXème siècle, d'origine autrichienne, croit-on, et dont on a oublié le nom (c'est scandaleux), eut l'idée de parfumer son slivovitch natal avec un fruit local trouvé dans son pays d'accueil, la Nouvelle-Zélande. Le breuvage, d'un joli vert pâle, fit fureur et figure encore sur toutes les cartes des restaurants d'Auckland. »

Merci monsieur Peeters pour votre participation. ■

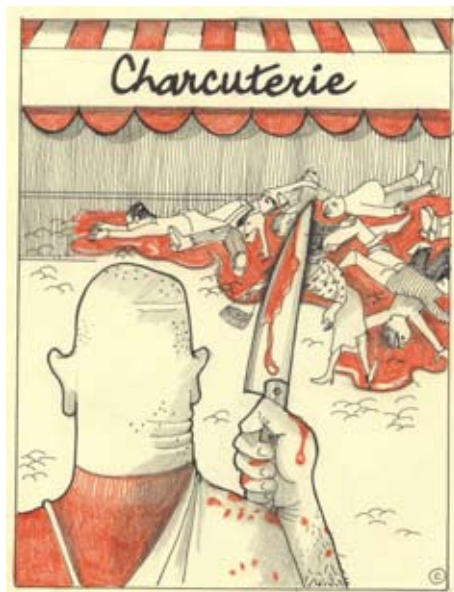
*Prochaine cuisine des Cuisson :  
Le civet de Conil*

## • ODE AU VÉGÉTARISME de Rachel Gibert

C'était l'année dernière, pendant le *carnaval*. Un *charcutier* au sourire *carnassier* tomba muet d'admiration devant une belle à la *carnation* de porcelaine et aux lèvres d'un bel *incarnat*.

*Charnellement* attiré, il lui fit une cour effrénée, mais la jeune femme bien *charnue* repoussa ses avances : son cœur était déjà pris. Il était tellement obsédé par elle qu'il s'arrêta de manger, même de sa propre *charcuterie* et devint tout *décharné*.

L'homme se mit à la harceler avec *acharnement*. Puis il se déchaîna et se transforma en une véritable *incarnation* du mal. De rage et d'impuissance, il finit par faire un *carnage*, tuant avec son couteau de *boucher* tous les gens du quartier et entassant leurs corps dans ce qui devint un vrai *charnier*.



Finalement, il séquestra l'objet de ses fantasmes, la jeune femme absolument terrifiée et, pire qu'un *charognard*, s'apprêta à la faire mourir à petit feu, découpant sa *chair* morceau après morceau.

La police intervint enfin, libérant la prisonnière blessée et l'envoyant se faire *charcuter* sur une table d'opération, au bloc opératoire de l'hôpital le plus proche. ■

**Rachel Gibert** est née à Saint-Étienne, puis elle a grandi dans le bordelais, en Entre-deux-Mers. Fille unique, elle inventait, lorsqu'elle était enfant, des histoires pour se tenir compagnie. Adolescente, elle s'est mise à écrire des poèmes qui l'ont aidée à mieux se comprendre. Il y a trois ans, elle est venue s'installer sur Paris, et a commencé à écrire des nouvelles de science-fiction, fantastique et fantasy, dont certaines à partir de ses cauchemars.

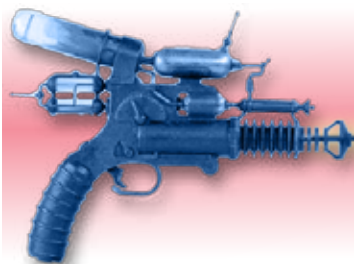
*Un zeste de fiel* (M&M n°16) - *Psycho et Amort* (L'Oulifan n°16) - *La Mort en personne* (Reflets d'Ombres n°11) - *Morbe* (Phénix Mag n°7) - *Le Labyrinthe fantasque* (Reflets d'Ombres n°14)

Son site web : <http://gibert.rachel.free.fr/>



## •LE GUIDE DU SPACE-ROUTARD (2) de Vincent Corlaix

●| L'Anthropomorphale (Secteur A1/07/01,9) : Etage 221 ouest du mallworld *Antagonia* - €-com : anthrorestoΣantagonia.9. Prenez de l'avance si vous désirez manger à l'Anthropomorphale, vous n'y serez pas servi rapidement. Et pour cause, selon votre choix vous devrez être préparé et équipé en conséquence. Car ce restaurant vous propose en fait de vous retrouver dans la peau de la race (sentiente ou non) de votre choix. Lorsque vous aurez choisi votre apparence, puis le repas correspondant à votre nouvel état, vous recevrez un kit de modifications génomorphiques temporaires ainsi que quelque ajustements chirurgicaux si besoin. Alors seulement vous pourrez goûter au propre comme au figuré à la fureur dévastatrice d'un métafauve argenté qui est connu pour dépecer ses victime à l'aide de ses centaines de dents mobiles, ou sentir en vous la lente digestion des sucs acides d'un calmar stellaire ou tout simplement faire l'expérience d'un quartier de viande juteuse mastiquée à l'aide de l'étroite mâchoire d'un protohumain de la mythique Terre. L'accueil est très amical et l'équipe plus que compétente. Compatible multi-entités, seconde virtualité (spécifique à l'établissement) fournie avec le kit. Réservation recommandée, groupes possibles selon le choix du modèle. Compter 300 à 2000 globes. Une remise offerte à tout client désirant rendre la transformation définitive.



### •OKRAN par Gwenran

Gwenran nous offre la première bande-dessinée (en deux parties) de notre fanzine, Okran. Dans le numéro suivant vous trouverez la fin de l'histoire, ainsi qu'une petite interview de son auteur.

La peinture à l'huile a été le quotidien de Gwenran pendant une quinzaine d'années ainsi que le dessin et le modelage. Pour des raisons de santé, Gwenran est passé à présent à l'aquarelle, que ce soit pour l'oeuvre picturale ou pour l'illustration. Il collabore également avec un magazine bretonnant pour des bédés courtes : Pirates et Flibustiers, Le livre des Dragons et du Petit Peuple chez Liv-Editions, une partie des illustrations du Dictionnaire des Langues Naines chez Arda. Il a également un site que nous vous invitons à visiter : <http://lesmondesdegwenran.free.fr>

# OKRAN

PAR GWENRAN

**V**OYAGEUR, SI TU CONTINUES  
TON CHEMIN AU-DELÀ DE CET ABER,  
TU ARRIVERAS À LA MER...



... MAIS AVANT CELA TU  
ABORDERAS LE VILLAGE DE  
PÊCHEURS DE CARDODGAN...



... ET TU APERCEVRAS  
LE GIGANTESQUE PROMONTOIR  
QUI LE DOMINE

**DE SINISTRE RÉPUTATION :**  
SELON LES ANCIENS, À SON  
SOMMET SE TROUVERAIT UNE  
DES PORTES DE BISSOM.  
AUTREMENT DIT : LES ENFERS !



LA HAUT, C'EST LE  
ROYAUME DES  
STOES NOÛRES.

A CARPODOAN EXISTE AUSSI LE SEUL MAÎTRE-FROMAGER DU PAYS DOAN...



MAÎTRE POÛN.

SA FROMAGERIE ELLE SE TENAIT À L'EXTRÊMITÉ OUEST DE CARPODOAN...



...SE TENAIT. CAR UN MATIN, MAÎTRE POÛN QUITTA LES LIEUX AVEC TOUT SON SAINT FRUSQUIN ET PERCHÉ DESSUS SON PETIT-FILS: OKRAN.



OKRAN!  
VIENS ICI  
GARNEMENT!



O. OUI  
GRAND-PÈRE



OÙ ON VA  
GRAND-PÈRE?

CHEZ  
LA VIEILLE  
MAMICK. POUR  
CUI DONNER  
LA CLÉ ET.



QU'EST-CE  
QU'IL Y A  
GRAND-PÈRE ?

R..  
RIEN..

APRÈS UN ARRÊT  
CHEZ LA MAMICK

Y A DU  
BOUGRAN  
LA CÉDANT

ALLEZ!  
MAINTENANT  
EN AVANT  
MHH VIENS  
JE VAIS TE LE  
DIRE À  
L'OREILLE

OÙ ÇA

OUAIS,  
GÉNIAL!



Wing  
Gééé









UNE SEMAINE  
APRÈS L'ARRIVÉE À LA "FABRIQUE".







QUELQUES SEMAINES ONT PASSÉ.

GRAND-PÈRE N'EST PLUS LE MÊME... JE N'AI PAS LE DROIT D'ENTRER DANS LA GRANDE SALLE DES CUVES. TANT PIS! JE VAIS Y ALLER... CES OUEURS... QU'EST-CE QUE ÇA VEUT DIRE...

LE SOIR MÊME

PFF J'Y SOIS PRESQUE JE VAIS ENFIN SAVOIR CE QUE...

PFF CREVANT!!! C'EST OUVERT!... GRAND-PÈRE JE VAIS ENFIN SAVOIR CE QUE TU ME CACHES!

S'ÉTANT APPROCHÉ.

OUI GENIAL

ILS SONT ARRIVÉS PRÈS DE LA GRANDE CUVÉ

BIEN VAS-Y. J'ARRIVE TOUT DE SUITE

OUI GENIAL

QUELQUES INSTANTS APRES, SUITE EN DESSOUS DE L'ENDROIT OU SE TROUVE OKRAN SE DEROULE UNE SINGULIERE CEREMONIE.

TOUT EST-IL PRET, HORRICO?

OUI, MAITRE ! IL NE MANQUE QUE LE DERNIER INGREDIENT.

TOUT EST-IL  
PRÊT MORRIS?

EN ENTENDANT CES  
PAROLES, OKKAR LACHA  
PRISE ET BASCULA DANS  
LE VIDE...

... C'EST QU'IL NOUS EN A FALLU DU TEMPS POUR "PERSONNER" MAÎTRE POON DE FLONGER DANS SON FROMAGE..

CHI ! CHI ! CHI !

CHACHACH

... PAR CONTRE POUR QUE NOS ENCHANTEMENTS PUSSENT COUVRIR À NOUVEAU LES PORTES DE BISSON AUX HORDES DES DÉMONS, IL FALLAIT QUE LE PLUS JEUNE ET LE DERNIER DES POON S'Y PRÉCIPITE DE LUI-MÊME !

# СНАСН

с'Ніс'Ніі

ET DISPARUT ENGLOUTI PAR CE FROMAGE...

BIEN VIVE PETIT!  
c'hir-hir c'hir-hir

PLUP

PLUP

PLUP

c'Hir-Hir c'Hir

[illegible]

LE LIQUIDE MAGIQUE EST PRÊT. LE PETIT POON EST ABSORBÉ. TROLLS ! PEVERSEC CE LIQUIDE DANS CES AUTRES CUVES... LES PORTES DE BISSOM VONT S'OUVRIR POURNE PLUS SE REFERMER...

D'ABORD CARDOPOAN !  
APRÈS LE...

# n'eus ken.

*PULL  
GRAND*

# NEWS KEN.

OK



## • LES VOIES DU COEUR PASSENT PAR L'ESTOMAC de Olivier Gechter

L'inspecteur Morbier relut ses notes minutieusement. Il aimait bien faire mariner les prévenus quelques minutes avant de les farcir de questions en rafales. Les suspects, tout comme les soufflés, se dégonflent quand on les fait trop attendre. Mais Morbier avait besoin d'un peu de temps pour digérer ce que le prévenu venait de lui asséner. Il s'adossa à sa chaise et desserra son noeud de cravate. Dans sa longue carrière à la PJ, il s'en était tartiné, des détraqués. Devant son bureau, il avait vu défiler des brochettes de drogués, des psychotiques et des maniaques... mais des fondus comme celui qu'il cuisinait depuis deux heures, jamais !



Il leva les yeux sur le petit homme souriant assis en face de lui et lança :

« Donc si je comprends bien, vous avez découpé votre femme en morceaux, puis vous l'avez cachée deux mois dans un tonneau de saumure avant d'essayer de faire disparaître le corps en le mangeant. Bien. Ce que je ne comprends pas par contre, c'est pourquoi vous paraissez en être si fier.

- Mais ! Parce que je l'ai fait par amour ! »

Peut-être pour éviter le regard atterré de Morbier, le cannibale baissa les yeux vers ses mains menottées avant d'ajouter à mi-voix :

« Vous comprenez... Ce qui me plaisait le plus chez elle, c'était son petit salé. » ■

**Olivier Gechter** Depuis la parution de *La Mousse*, sa première nouvelle chez MéMo, Olivier a publié une dizaine de nouvelles dans différents supports en France et à l'étranger. Après pratiquement deux ans de vacances pour cause de paternité, il a repris le collier en espérant ne plus le lâcher malgré son emploi du temps. Après *Le goût de l'Ambroisie* dans **M&M** n° 15, paraissait en novembre une nouvelle humoristique inédite sur le site de **Parchemins et Traverses**. Il s'est récemment essayé à la Fantasy dans l'**A.O.C.** n°9. Une nouvelle horrifique doit paraître dans une anthologie cette année.



## **L'invité du numéro : Nos illustrateurs de talent**

*NATURA VERDE est un très jeune atelier de graphisme dont le travail est notamment axé vers la représentation de la Nature dans tous ses états : illustrations réalistes et féeriques.*

*Les domaines d'inspiration sont nombreux (monde animal, végétal, culinaire, architectural....) et exécutés le plus souvent au crayon de couleur pastel et à la plume.*



### **- Jacques Dupuy :**

*Après des études de dessin et de graphisme (École des Beaux-Arts de Paris, École des Arts Appliqués de Paris) et différentes expériences dans l'univers de la création de tissu, la création de vitrines, j'ai été galeriste à St Paul de Vence et à Nice où j'exposais des œuvres personnelles ainsi que celle de peintres tel que SPIRO et autres artistes exposés à la Galerie Vendôme - Paris VIIIème.*

### **- Laurence Guinet :**

*Après un cursus universitaire dans le Droit, et diverses expériences professionnelles, j'ai décidé de développer ma passion pour le dessin avec l'aide et le soutien de mon père en créant avec ce dernier l'Atelier graphique NATURA VERDE.*

*Nous vous invitons à découvrir quelques échantillons de nos créations en visitant notre site : [www.naturaverde.fr](http://www.naturaverde.fr)*



## *Le "Poupetoun" de la Joliette*

***Vous écrivez ?*** Auteurs de nouvelles, articles, brèves, critiques (gastronomiques, astronomiques, littéraires) : n'hésitez pas à nous proposer vos oeuvres. Tous les genres sont les bienvenue (science-fiction, fantasy, polar, humour, etc...). Envoyez vos textes en RTF avec décompte des signes (pas de limite). Si vous voulez nous les soumettre par courrier, n'oubliez pas de joindre une enveloppe timbrée avec vos coordonnées pour la réponse.

***Vous dessinez ?*** Si vous taquinez le pinceau comme la palette graphique, soyez sympa de nous en faire profiter ! La Rédaction est en constante recherche de talents d'imageurs en tous genre, tout format et toute technique. Nous vous offrons même un espace de présentation sur le site !

***Vous voulez nous contacter ?*** Rien de plus simple; sur le site internet [www.marmite-et-micro-onde.org](http://www.marmite-et-micro-onde.org), ou par mail à [redaction@marmite-et-micro-onde.org](mailto:redaction@marmite-et-micro-onde.org) et par courrier à Vincent CORLAIX, 24 rue Manuel, 13100 Aix-en-Provence.