n°23
août 2009

Au menu :

***Olivier Cotte***
***Marion Lubréac***
***Alexandre Nox***
***Rachel Gibert***

*Illustrations de* ***Pierre Cornilleau***

# Marmite & Micro-ondes

Le fanzine qui ne sert pas qu'à envelopper le poisson

# Le Mot du PATRON

Il paraît... que nous sommes très en retard. Deux mois pour être exact. Si je me penche un peu pour regarder le calendrier sur la porte du réfrigérateur, je ne peux que constater que c'est vrai. Zut !

Deux mois ? Mais les restes de zlavön mariné que j'ai ramené de mon dernier voyage doivent être périmés ! Baste, je vais devoir nettoyer l'intérieur à coup de phaser, c'est que ça s'accroche, un zlavön, avec ses petites griffes... Bon. Trêves d'excuses.

Qu'avons-nous de bon ce mois-ci dans notre Marmite bien-aimée ? Une question philosophico-théologique de premier ordre, une recette d'après-guerre déconseillée aux âmes sensibles, une BD déjantée, une recette issue des fournaux infernaux des frères Cuisson, un premier épisode d'un strip intitulé «*L'Avis des héros*» par D.K., un petit conte que n'aurait pas renié Queneau et pour finir et vous occuper à la plage, un livre conseillé par Evariste, notre non-lecteur attitré.

Que du bon, quoi ! Mais mes petits marmitons nous ont habitués à ce que chaque numéro soit à la fois une surprise pour les papilles et pour les neurones, alors ne boudons pas notre plaisir.

Ah, un dernier point : Marmite & Micro-Ondes ne protège pas des coups de soleil !

*Le Patron*

## Au Menu


La Tarte aux Pommes ..... *Matthieu Grossi* ..... 3
Du Pâté de Rat musqué ..... *Marion Lubréac* ..... 4
Graisse honteuse ..... *Alexandre Nox* ..... 9
*BD* : La Petite Fille triste ..... *Pierre & Krap* ..... 14
*Recette* : Le Brownie Noix-Noisette ..... *Les Cuisson* ..... 15
Pendaison de Crémaillère ..... *Rachel Gibert* ..... 19
*Critique littéraire* ..... *Les Cuisson* ..... 21
*Nos illustrateurs : Pierre & Krap* ..... 22
*Bulletin d'abonnement* ..... 23

*Le sous-titre est prêté sous caution par Pierre Cornillon.*



ISSN : 1766-8816 - août 2009 - 2€

Olivier COTTE

# LA TARTE AUX POMMES

Dieu créa les étoiles, la Terre
et toutes les jolies petites bêtes qui courent dessus.
Il engendra l'homme aussi, la femme et la gastronomie.
Sans vraiment de raison précise, il vit que cela était bon.

Puis les hommes à leur tour inventèrent
le feu, la roue, la bombe à neutrons,
la discrimination raciale
et la tarte aux pommes.

Finalement, les hommes sûrs de leur
puissance décidèrent de faire route seuls.
Ils chassèrent Dieu du paradis divin.

Mais alors, La Question
devint plus urgente que jamais :

Devait-on manger la tarte aux pommes chaude ou froide ?

**Olivier Cotte** Un touche-à-tout artistique qui a énormément travaillé pour le cinéma et la télévision. Il est infographiste, réalisateur, truquiste, scénariste, prof, et comme vous pouvez l'avoir constaté ici-même, écrivain à ses heures. Il ne lui manque que patron de restaurant trois étoiles pour compléter son palmarès...

Il vous invite à passer rendre visite à son site :
http://www.olivier-cotte.com

Marion LUBREAC

# DU PÂTÉ DE RAT MUSQUÉ

*(Mars 1959, Nord de la France.)*

Claudine pousse la porte d'entrée :

— Martine ! Où es-tu ? Je viens t'inviter à prendre un café.

— Je suis sur la terrasse ! crie sa voisine. Je ne peux pas te rejoindre, j'ai un travail à finir dehors.

— Qu'est-ce-que tu fabriques, tu as pris un lapin au collet ?

Martine, vingt-sept ans, ses larges reins enroulés dans un long tablier de boucherie bleu foncé, présente un dos courbé au-dessus d'un grand seau en fer.

— Je vide la tripaille ! Et ensuite je vais les dépiauter… Y'en a encore pour un bout de temps ! J'en ai capturé DEUX, ce matin ! Ajoutés aux deux d'avant-hier, je vais avoir de quoi m'occuper ! crie-t-elle presque joyeuse, en se retournant, les mains rougies par le sang, pour sourire à pleines dents à sa voisine, médusée.

— Quatre lapins ? Mais comment as-tu fait ?

— De quoi me parles-tu ? Je n'ai pas attrapé de lapin, mais des rats musqués !

— Des rats ? Mais c'est monstrueux ! C'est sale et ça pue terriblement, Martine ! Mais pourquoi tu passes ton temps à ça ? Tu perds la boule ou quoi ?

— On en est infesté, dans le Nord, tu le sais bien ! Il faut faire quelque chose pour s'en débarrasser ! Par contre, les lapins se font rares en ce moment… Alors, je chasse les rats musqués. Pas toute seule, bien sûr ! Mon chien Pinot m'aide ! J'ai une idée de génie pour les préparer. Ça promet d'être savoureux, complètement innovant, j'ai hâte que tu y goûtes ! La recette du pâté au rat musqué ! » clame-t-elle … Je vais faire un tabac, avec ça ! Une vraie terrine à l'ancienne, bio, et tout le tralala !

Martine se relève et se tourne vers son amie. Claudine, le visage pétrifié, la considère avec stupeur.

— Ben Claudine ? ajoute-t-elle, étonnée. Que t'arrive-t-il ? C'est mon plat qui te fait cet effet ? Ne me dis pas que tu n'en as jamais entendu parler ? Eh bien figure-toi que ce pâté a déjà existé ! Ma grand-mère en faisait pendant la guerre, et crois-moi, les convives ne se faisaient pas prier ! Moi je n'avais que huit ans à ce moment-là. Mais on en a souvent parlé chez nous, et elle a continué à nous en préparer de temps en temps. Je la regardais souvent cuisiner, et je pense que je n'aurai pas trop de mal à me souvenir de sa recette.

— Berk ! Ça me dégoûte. S'il te plaît, Martine, tu ne voudrais pas aller t'essuyer les mains ? Il y a vraiment trop de sang autour de toi. Arrête un peu ou je rentre chez moi.

— Bon, allez, on s'accorde une petite pause-café ! dit Martine en riant tout en frottant ses mains rouges et collantes à la toile de son tablier. Suis-moi dans la cuisine. Je n'ai pas le temps de passer chez toi, j'ai vraiment trop à faire. Mais j'en ai à la chicorée dans le thermos.

— Tu trouves vraiment ça répugnant ? reprend-elle, tout en versant le liquide brûlant dans deux tasses. Le rat musqué, c'est bon comme du lapin, tu sais ? Écoute ça, ma vieille...

Au temps de la dernière guerre, mes grands-parents, Gabriel et Jeanne Marie Beuglaire, tenaient le petit café de Reugnies, avec l'aide de ma mère, qui avait la trentaine. Mon grand-père avait été réformé à vingt ans durant la guerre de 14-18, à cause d'une vilaine blessure due à un éclat d'obus qu'il s'était pris en plein front. Il ne pouvait pas travailler. De plus, il traînait sérieusement la patte et sa canne ne le quittait jamais. En 1940, il avait cinquante-sept ans. Mon père était en captivité en Allemagne. Malgré la disette, ce vieux troquet, bien placé sur la route de la contrebande, attirait toujours ses fidèles. Les fraudeurs mettaient parfois sur la table ce qu'ils avaient pu trouver en Belgique, mais il était rare qu'ils puissent ramener quelque chose de nourrissant. Et ils rapportaient surtout de l'alcool de pommes, trafiqué à l'alambic dans une ferme de Leugnies et du tabac. Les affaires de mes grands-parents vivotaient. Ils se disaient souvent qu'ils feraient mieux de fermer boutique, à leur âge. Les gens vivaient de troc, plus personne n'avait d'argent à dépenser dans les cafés. On avait du mal à manger à sa faim, à l'époque.

Un jour, mon grand-père Gabriel se promenait en face de chez lui, le long du ruisseau. Et c'est là qu'il a eu l'idée. Pile comme il voyait un rat musqué sortir de l'eau pour s'enfiler dans un terrier à même la berge ! Restait plus qu'à trouver un plan pour les capturer. C'était la solution ! La fin de la famine. Tout au long de la semaine, ma famille s'acharnait à attraper des rats dans la rivière. Il fallait bien manger ! La vie n'était pas drôle. Tout le monde crevait de faim, mais les rongeurs eux, se portaient bien ! C'est comme ça que ma grand-mère a commencé à confectionner des pâtés et à en faire commerce.

Claudine frissonne, écœurée.

— Tu sais Claudine, les rats musqués font bien dans les trente à quarante centimètres de long ! Et ça pèse un à deux kilos ! Ce sont de gros animaux, grands et gras… Ils se nourrissent de céréales qu'ils dénichent au bord des champs, de végétaux et parfois de petits poissons qu'ils pêchent dans la rivière. Tu vois ? Ce n'est pas sale ! Et puis tu imagines la taille des pâtés ? Une fois ma recette bien au point, je vais pouvoir en vendre au marché sans problème ! Même que je pourrais retaper le troquet de ma grand-mère, et le faire tourner à nouveau, qui sait !

— On verra, on verra ! Bonne fin de journée, et réfléchis quand même à ce que tu fais ! Et puis, tu ne m'en voudras pas de ne pas en manger, Martine ! Ton idée ne me plaît pas du tout !

Ne voulant pas partir fâchée, Claudine se retourne une dernière fois pour dire, histoire de changer de conversation :

— Et Jean-Claude, l'ouvrier qui t'aidait pour le terrain, tu sais ce qu'il est devenu ?

— Appelé en novembre sur un autre chantier. Il y avait du boulot ailleurs, marmonne Martine penchée de nouveau sur son travail. Non, pas de nouvelle. Y'avait pas à en avoir.

Il est venu débroussailler et retaper la grange, il a fini, il est parti, voilà… À bientôt Claudine ! Passe me voir quand tu veux. Je te ferai tester ma spécialité !

— N'y compte pas ! Merci pour le café ! Claudine s'empressa de disparaître.

Martine se remet à l'ouvrage. Vite, avec application. Pourtant, elle est très fatiguée : les saignements ne s'arrêtent pas et son ventre tourmenté la fait souffrir. Mais on n'a pas le temps de s'écouter, dans la vie ! Il y a des priorités, on a une ligne de conduite et des choses à faire. Surtout quand on habite un si petit village. Tout le monde se connaît et les gens ont vite fait de parler. Il faut suivre la ligne. Toujours. Aussi droite que possible. C'est ce que lui disait son père, et son père avait toujours raison.

… Ah Claudine, ma pauvre, si tu savais ! Jean-Claude. Il l'avait culbutée plus d'une fois, l'été dernier. Plus souvent qu'à son tour ! Ils se voyaient toujours en cachette. Il tenait trop à sa discrétion. Martine aurait bien voulu se le garder, cet homme. Mais quand elle lui avait demandé de rester et qu'elle lui avait parlé mariage, Jean-Claude avait expliqué doucement que ce n'était pas possible. Qu'il ne fallait le dire à personne : monsieur avait une famille !

Quel salopard ! Il s'était bien moqué d'elle ! C'était son premier, son seul amoureux.

Alors, elle n'avait plus rien dit. Et il n'avait rien su. Il était déjà parti de toute façon…

Elle s'était serré le ventre aussi longtemps qu'elle avait pu. Mais en mars, contente ou pas, des jumeaux étaient nés. Deux sales petits merdeux qui braillaient. Les gueulards n'avaient pas fait long feu. Personne n'avait rien soupçonné ni rien entendu. Étouffés dès le premier vagissement, vidés, écorchés, désossés, et mis au saloir, comme dans la légende du grand saint Nicolas qui l'effrayait un peu quand elle était petite, ils attendaient sagement le pâté. Pour les crânes, elle avait dû les faire bouillir, mais ça n'avait pas bien marché. Même en suivant la recette de la tête de veau, ce n'était pas terrible.

Puis elle avait eu l'idée de mêler les viandes. Le rat musqué, les avortons. Si le rat musqué était gras, il pouvait bien se marier à cette viande-là, assez fine. Ça allègerait la mixture. Alors, Martine s'était mise à hacher, à mélanger, à mixer.

Les rats musqués, pépé Beuglaire les tuait puis il les dépeçait. Ensuite il les préparait avec un mélange de porc, de sel, de poivre, d'ail et de thym comme pour une terrine de lapin en gelée. On venait de loin pour manger de ce pâté : dans du pain ou avec des frites. Beaucoup venaient en faire leur déjeuner arrosé d'une bière de ménage. S'il y avait eu des malades ? Non. Personne. Les gens disaient que c'était très bon !

Ce n'est pas ce qu'elle a ajouté comme viande à la recette de sa grand-mère, qui va gâcher le pâté. Au contraire ! Elle incorpore du pain trempé dans du lait, de l'œuf et de la sarriette.

Une fois la préparation cuite et refroidie, elle n'y touche pas. À force de malaxer les chairs crues, il lui est venu un dégoût de la viande.

Mais certains nostalgiques du temps de la dernière guerre, des vieux de la vieille qui avaient mangé le pâté de rat musqué de sa grand-mère avaient souhaité goûter.

Quel pâté remarquable ! Meilleur encore qu'au temps passé. Plus délicat, à la chair plus fine, plus fondante, plus parfumée. Quel délice ! Quel tour de main !

Seulement, autrefois, à Reugnies, c'était différent. Parce que les gens savaient réellement ce qu'ils avaient mangé.

**Marion Lubréac**

Elle est née un 14 mars et vit dans le Gard, près d'Avignon. Elle est auteure de plusieurs poésies classiques, de poésies libérées, de contes fantastiques courts et de nouvelles. Elle a été publiée dans de nombreuses anthologies. Vous la trouverez facilement en cherchant son nom sur Internet, mais vous pouvez aussi passer chez Jean-Pierre Planque qui héberge quelques-uns de ses textes.

**Vincent Corlaix**

## LE GUIDE DU SPACE-ROUTARD

**I●I Hard-Rock Snack**
*(Secteur A12/Δ7/01,1)* : tentacule 5 de la méduse stellaire *Leviatha*
∈-com : HRSΣleviatha.5.

Dans un décor polychromique vivant créé par la méduse, le chef-compositeur Ghghgh'do tient l'une des plus célèbres tables du secteur ; sa musique gastronomique exécutée au choix par un synthétiseur homogénétique ou, pour les plus argentés, par son propre quatuor (déjà cinq fois Assiette d'or), ravira les oreilles des systèmes audio-digestifs les plus exigeants. Accueil un peu guindé voir condescendant, compatible uniquement avec les natifs d'Eeeeo-Ghtw ou les interfacés type 5-B. Seconde virtualité compatible SL1.3 (sans mise à jour).

Réservation obligatoire. Compter 350 globes minimum pour le synthé, 3200 globes pour un concert du quatuor (sur invitation seulement).

Alexandre Nox

# GRAISSE HONTEUSE

Falbala avait envie d'uriner. Dans son petit appartement sombre, loti dans un coin reculé des faubourgs de la grande ville, le réveil muet indiquait deux heures du matin. Il faisait noir, un silence respectueux clôturait la scène.

Elle était anxieuse.

Non pas qu'aller se soulager soit une chose difficile, ni même se déplacer dans cet appartement telle une aveugle ; le noir ne l'impressionnait pas. Son anxiété était due au fait de devoir traverser la cuisine afin de se rendre à la salle d'aisance.

Sous les coups pressants de sa vessie distendue, elle se leva, soulevant son corps frêle empreint d'une maigreur extrême. Elle se mit en marche, essayant de penser à autre chose qu'à cette maudite cuisine, qu'à ce satané frigo. Elle tenta de se distraire, de se tromper temporairement en priant pour ne pas entendre cette voix hirsute qui résonnait par moment dans sa tête, qui la suivait depuis maintenant quelques temps, depuis l'accident. Cela remontait à son adolescence, elle se souvenait de peu de choses, du corps gras et lourd de son père attablé, de ses suffocations silencieuses, de sa gorge obstruée par un pain trop dense et trop cuit, l'enterrement… La psychanalyse de l'époque n'avait servi qu'à conclure sur une trivialité enfantine : cet événement avait provoqué en elle un traumatisme qui corrompait dorénavant son rapport à la bouffe, ça valait le coup de payer aussi cher les douze séances.

De multiples éclats sonores tapissèrent alors, sournoisement, le fond de ses pensées. Ils étaient à peine audibles, mais semblaient attendre d'elle, sans aucun doute, qu'elle se rapproche du frigidaire. Des images de malbouffe s'insinuèrent dans sa caboche, comme des anguilles gluantes frôlant la proue d'un navire prêt à chavirer. Elle imagina ses dents glissant sur le gras dodu d'un jambon, le moelleux d'un pâté au piment d'Espelette se dissipant suavement sous sa langue en provoquant la danse satisfaite de ses papilles avides.

— Approche donc Falbala, susurra alors une voix grave, gutturale, composée d'échos sirupeux et surmontée d'un accent méridional où les « r » roulaient comme des galets érodés sur la grève à marée basse.

« Merde », Falbala l'entendait à nouveau. Elle imaginait un petit homme grassouillet, vêtu d'un tablier ensanglanté et d'une toque tachée de sauce, occupé à lisser ses moustaches d'un noir d'airain tout en tentant de la persuader, presque érotiquement, de savourer ses mets régionaux aux flaveurs délicates et aux fumets alléchants. Les consommer, puis s'en rendre malade, anorexique, terroriste de son propre corps, prisonnière des graisses, esclave de l'adipeux et droguée au saindoux.

— Regarde ta condition, ma belle, tu es maigre comme un coucou, tu frises l'hypolipémie même, continua le petit gros avec un sourire de conspirateur et ses « r » bien roulés.

— Tout ça, c'est dans ma tête ! murmura Falbala en reprenant son chemin à tâtons. Je résisterai à cela, je n'abandonnerai pas ce régime, se répéta-t-elle à voix haute en guise de leitmotiv.

Elle en avait vraiment trop bavé pour retrouver ce corps qu'elle supportait enfin. Certes elle frisait la maigreur squelettique, mais cela était plus enviable que la bouée pachydermique dont elle était affublée il y a de cela quelques années, à cause du passage dévastateur de cette voix dans sa tête, après l'accident. Falbala était mince dorénavant, affreusement mince, tel un unique profil dépourvu de face complémentaire. Son corps apparaissait frappé de l'effigie graphique chère aux Égyptiens et son aspect filiforme semblait lui interdire tout accès à la tridimensionnalité. Depuis son adolescence, l'intérieur de son crâne était la proie de conflits, constamment assiégé par des terreurs gastronomiques. Il lui fallait résister. Elle pénétra dans le lieu de toutes les tentations, l'enfer constitué de protides épais.

Dès qu'elle alluma la lumière, ses maigres défenses s'effondrèrent d'un seul bloc, telle une construction archaïque érigée par un architecte économe. La cuisine était là, sereine, d'un blanc nacré, parfois cassé aux encoignures les plus délaissées. Sur la table d'un bois ciré impeccable reposait une corbeille de fruits frais. Sur l'espace de travail, un pain complet attendait qu'on le « petit-déjeunise » au beurre et là, juste à côté de l'issue de secours menant aux cabinets, patientait le frigo, placide.

— Je suis là, regarde comme je suis appétissant ! reprit la voix du père dodu, du fond de sa caboche.

Falbala déglutit, ses yeux s'écarquillèrent sous l'effet de la lumière et de l'envie, son estomac manifesta son vide existentiel par des bruits répugnants et grinçants. Elle s'avança doucement, comme si elle s'apprêtait traverser un champ de mines.

Elle se rapprocha de la porte des toilettes, une porte salvatrice, tout en tentant de se concentrer sur cette dernière plutôt que sur le monstre blanc réfrigéré, de nouveau silencieux et patient.

« Presque sûr de lui », pensa-t-elle un court instant.

Afin d'éviter l'acte carnivore odieux qui la démangeait, Falbala chipa à l'aveuglette un grain de raisin issu de la corbeille. Elle ne le croqua pas. Elle joua avec, le mit dans sa bouche et le suça, tout en reprenant son chemin de croix sous la tutelle de sa vessie enflée. Enfin arrivée au niveau du coffre à victuailles, un léger mouvement, réel ou imaginaire, attira l'attention de Falbala. Elle se détourna de sa trajectoire. Puis de son objectif premier. Délaissant alors son envie de se soulager sous l'appel impérieux de la nourriture, elle se stoppa devant le frigo. Le tentateur moustachu, du fond de sa tête, afficha un sourire sadique, faisant trémousser ses moustaches. Elle croqua le grain de raisin et l'avala goulûment. Il avait un goût de renonciation.

◆ ◆ ◆

Le frigo, dorénavant grand ouvert, laissait apparaître un panel impressionnant de bouffe. Charcuterie, légumes, produits laitiers étaient légion et semblaient supplier qu'on les délivre de leur geôle banquisée. Falbala, étendue au pied de son maître blanc, pleurait tout en mangeant la dernière tranche de saucisson. Son visage démaquillé ne laissait rien couler à part les munitions prévues par Dame Nature.

Une boîte de pâté de foie, une bouteille de soda, quelques emballages épars de produits gras, des fromages fondus et des tupperwares creux gisaient à ses pieds comme autant de cadavres culinaires, morts au front pour la Cause gastronomique. Elle avait craqué et la culpabilité la mordait. Elle geignit tout en pleurant, un gras de jambon pendu à ses lèvres rosées d'angoisse, et gigota les membres avec rage.

— Que de la graisse, POURQUOI ? se reprochait-elle en hurlant d'une voix éraillée.

— Eh oui : pourquoi ? Mais… pour t'excuser, pour rééquilibrer cette erreur, tu peux assouvir ta dernière faim avec le bac à légumes, eux sont bons pour la santé, eux sont vitaminés, tu ne risques rien. Et puis, ça laverait ton péché », se répondit-elle d'une voix compatissante.

Le bac à légumes, quant à lui, contenait toutes sortes de ces tiges vertes et feuilles chlorophylliennes à l'aspect esthétique, certes, mais aussi alléchantes qu'une semelle en caoutchouc. Oui, il devait s'agir, de toute évidence, d'objets gastronomiques visant au repent des hérésiarques et fraticelles diététiques, des *Ave Pater* croquants et insipides, des hosties amères offrant l'absolution et le pardon. Elle se jeta dessus, engloutissant au hasard, espérant trouver la purification dans l'ingestion forcenée de légumes. Elle bâfrait, mâchant peu, comme si son salut en dépendait. Elle se concentrait sur cet unique objectif, oubliant les cris de sa vessie qui, en désespoir de cause, se relâcha, laissant Falbala aux délices du pardon, baignant dans son urine.

Soudain elle s'arrêta, alarmée. Tout tournait autour d'elle, tout se déplaçait et se brouillait. Un gaz vert s'échappait des moindres interstices, enveloppant la cuisine devenue jade. Des murmures flous semblaient se faire percevoir, ils étaient apaisants. Elle en chercha la provenance en vain. Une chose lui semblait certaine, ce n'était pas le père dodu qui revenait à la charge ; il avait été anéanti, détrôné par une entité plus forte…

C'est alors qu'une voix grandiose et formidable s'adressa à elle :

— Falbala ! Digne représentante ! M'acceptes-tu en ton sein ?

— Qui êtes-vous ? murmura l'apeurée.

Le gaz se dissipa un peu et un homme d'une hauteur incroyable apparut alors. Il était d'un vert d'émeraude, tout en légumes, une musculature végétale parfaite : un géant vert.

— M'acceptes-tu ?

— T'accepter ? Mais… comme quoi ?

Falbala n'en revenait pas, elle était en train de tailler la bavette, ou du moins tenir le poireau, avec une entité abstraite très probablement issue de son cerveau ! Son imagination ne pouvait pas lui jouer un tour aussi réel pourtant. Au grand jamais ses délires n'avaient créé d'hallucination

si parfaite. L'idée de téléphoner au pharmacien pour avoir des petits cachets lui traversa l'esprit. Mais l'éphèbe ne la laissait pas indifférente, il était d'un charisme hors compétition. Le gaillard déifié reprit :

— M'accepter comme Dieu, comme ton Dieu ! Rejoins-moi, Falbala, je serai tout à tes yeux, ta libération, ta cure, ton ami, ton amant, tes envies, ton Alpha et ton Omega 3.

La proposition était alléchante, irrésistible. Elle se jeta alors sur l'entité, submergée d'amour pour cet être fabuleux et prometteur. Il était là son sauveur, son Christ élevé à l'algoflash, son pourfendeur de père dodu. Elle escalada ses jambes de céleri, esquiva son poireau et grimpa jusqu'à sa tête de chou.

— Oui je t'accepte ! lui hurla-t-elle dans les salsifis tout en l'embrassant de partout, et de continuer, les larmes aux yeux :

— Je renonce à me battre avec les autres bouffes, je n'aurai plus de goût que pour toi désormais !

— J'ai donc gagné ton admiration, répondit le géant, et cela malgré l'acharnement carnassier des autres délices et tentations malignes… J'ai rarement vu D' Aucy Bon duelle pourtant, et je suis fier de l'avoir remporté !

Le lendemain, la tête dans la cuvette, Falbala se réveilla le sourire aux lèvres et la tête enfin légère. Le père dodu était mort, devenu cadavre chétif et risible au fond de son cerveau à nouveau soustrait à ses chaînes, libre de recommencer à manger pour vivre. Le trône, quant à lui, témoignait de l'ultime bataille de la veille. Il était tapissé d'un épais vomi, de graisse honteuse.

**Alexandre Nox**

Doctorant en sciences humaines, il est fasciné par l'Humain et ses facettes irrationnelles. Ses nouvelles et historiettes gravitent souvent autour de deux mécanismes complémentaires : l'absurde et l'humour. Son écriture s'ancre le plus souvent dans le fantastique même si quelques intrusions dans la science-fiction sont aussi à noter.

Entre une prépondérance aux mauvais calembours et aux scénarios aléatoires (selon lui-même), il tente surtout de faire émerger l'ironie ou l'absurdité à travers des situations banales.

Certaines de ses nouvelles sont disponibles sur le site d'Anice-Fiction (www.anice-fiction.com), regroupement d'auteurs passionnés et amicaux.

Pierre & Krap

# LA PETITE FILLE TRISTE

# La Cuisine des Frères Cuisson

*La Nourriture des Mondes Imaginaires*

Partie II :

## LE BROWNIE

### *Noix - Noisettes*

Comme nous avons pu le voir dans notre dernier article, les mondes de la fantasy regorgent de pièges culinaires qu'il est difficile voire impossible d'éviter. Il peut sembler plus facile pour le gourmet globe-trotter de se tourner vers les futurs que nous propose la SF, ou vers les mondes plus contemporains de la littérature d'horreur et fantastique.

Malheureusement, ce choix de la sagesse possède aussi ses chausse-trappes que nous allons détailler dans cet article.

Après votre expérience décevante de la cuisine héroïque-fantaisiste, vous cherchez encore à vous stimuler les papilles au sein de la littérature de genre ? Alors écartons d'emblée la littérature fantastique et l'horreur, toutes les deux trop risquées : si vous n'y mangez pas exactement la même chose que chez vous, cela voudra probablement dire que vous composez le menu du jour, ou que vous êtes enfermés dans une cave au pain sec et à l'eau.

Dans ces conditions, la science-fiction peut sembler beaucoup plus prometteuse culinairement parlant. Les cuisines y sont modernes et bien équipées, et la recherche avancée pourrait donner les moyens de créer de nouvelles recettes, de nouveaux ingrédients et de nouveaux procédés de cuisson.

Pourtant, paradoxalement, la nourriture reste un thème rarement abordé par nos auteurs préférés. Même lorsqu'on nous présente un restaurant, on nous décrit très rarement le menu. Nous avons mené l'enquête pour comprendre pourquoi et nous sommes formels : si les auteurs de SF refusent de nous donner des détails, c'est parce que dans le futur, on mange mal !

Pilule, transfusion, cannibalisme, famine, organismes cyborgs, tous les moyens sont bons de vous éloigner de la nourriture solide et quand vous parvenez enfin à trouver quelque chose à vous mettre sous la dent, c'est sous la forme de Soleil Vert ou de viande synthétique ; au mieux de la nourriture industrielle insipide, qui ne mérite pas le déplacement.

« Qu'à cela ne tienne, nous direz-vous. Puisqu'on ne peut acheter de la nourriture correcte, nous allons nous procurer nous-même notre pitance sur l'infinité de mondes que la SF nous offre » ! Bonne idée ! Mais si vous décidez d'aller chasser des proies extraterrestres, méfiez-vous des mauvaises surprises.

Entre les vers géants, les insectoïdes coriaces, les machins gluants qui piquent et les créatures fondées sur une autre chimie que la nôtre[1], vous risquez d'avoir du mal à sortir vivant de votre repas. Sans compter le risque de manger une forme de vie intelligente !

Il faut se faire une raison, la SF est un genre littéraire qui ne se prête pas facilement à la gastronomie (en tout cas en dehors de notre fanzine).

Il nous reste heureusement le steampunk sur qui compter pour trouver notre comptant de nourriture traditionnelle, cuite au feu de bois (et à la vapeur). À condition bien sûr de visiter ces univers uchroniques en tant que représentant de la bourgeoisie, le populo se nourrissant souvent de ce qu'il peut se payer, c'est-à-dire pas grand-chose. Et dans tous les cas, il faudra vous méfier de l'hygiène, à des époques où le traitement de l'eau est généralement inconnu.

Donc pour parer à toute mauvaise surprise, nous vous conseillons de rester chez vous, et de lire un bon bouquin. Si vous êtes assez entêté pour prendre malgré tout le prochain vol pour Hypérion, emmenez un panier-repas et ne partez que le temps d'un week-end !

*1 - Et donc toxiques s'ils assimilent le chlore, ou trop longs à cuire s'ils sont basés sur le silicium plutôt que le carbone.*

Quel casse-croûte emmener dans le futur ? C'est une question complexe qui demanderait d'être traitée en profondeur dans un ouvrage à part. Cependant, nous pouvons vous suggérer d'emporter des brownies pour le dessert. Ils sont faciles à transporter, ils se conservent deux ou trois jours sans problème, ils tiennent au corps, et avec la quantité de chocolat qu'ils contiennent, ils sont excellents pour le moral.

## La Recette

- Préchauffez votre four à 180 °C ; faites fondre 170 g de chocolat noir. En parallèle, faites la même chose avec 150 g de beurre. Mélangez le beurre fondu et le chocolat jusqu'à obtenir une crème homogène.

- Séparez les blancs et les jaunes de 5 gros oeufs. Battez les jaunes avec 100 g de sucre glace jusqu'à obtenir une pâte claire et moussue.

- Ajoutez peu à peu le chocolat fondu tout en remuant vigoureusement.

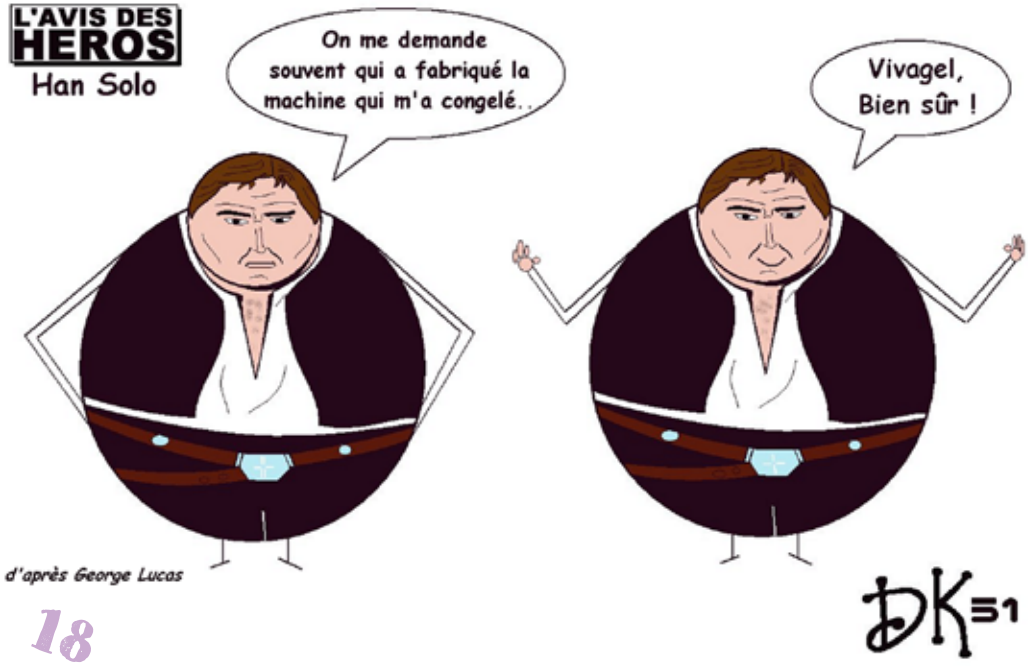
- Saupoudrez la pâte obtenue de 30 g de farine. Remuez à la spatule jusqu'à ce qu'elle ait complètement disparu.
Faites monter vos blancs en neige. Ajouter progressivement 50 g de sucre. Lorsqu'ils sont fermes, incorporez-les délicatement à votre pâte. Pilez au mortier une dizaine de cerneaux de noix, et le même poids de noisettes. Ajoutez à la pâte de façon homogène. N'y allez pas trop fort, sinon le gâteau perdra tout moelleux.

- Versez dans un moule carré de 20x20, beurré et fariné. Enfournez à mi-hauteur. Laissez cuire 40 minutes (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau).
Laissez refroidir avant de le démouler et le découper en carrés de 5 cm de côté.

- Truc du chef : si vous n'avez pas de sucre glace, utilisez du sucre en poudre classique que vous passerez deux minutes au mixeur. Si vous n'avez pas de mixeur non plus, rien n'est perdu : touillez le mélange jaunes-sucre tant que les grains de sucre n'ont pas complètement fondu.

I●I **À-Rebours** *(Secteur Z99/Ω9/99,9)* Anomalie spatio-temporelle 42 - ∈-com : arebours∑424242.42.

Se rendre à l'*A-Rebours* est à la fois une surprise et une obligation. Ce restaurant a tiré parti du syphon temporel déformant le tissu de la réalité locale. En effet, l'*A-Rebours* tire son nom de son principe de fonctionnement ; le client commencera à ressentir les aliments se reconstituer lentement dans son estomac. Lorsque l'antédigestion sera achevée (de 8 heures à plusieurs c.u. selon l'espèce), il sera invité à se présenter au guichet de l'*A-Rebours* pour qu'il y règle sa note, avant de se voir présenter une table où il pourra tranquillement et à son rythme régurgiter sa commande en toute intimité. À noter qu'il existe un risque non négligeable que le client ait une mauvaise surprise s'il a "prévu" d'abuser de la bouteille. L'accueil lui aussi peut surprendre puisque l'équipe se souvient clairement de chaque nouveau client. Compatible multi-entités, mais interdit aux devins Cymérieux. Seconde virtualité interdite (risque de feed-back pouvant déboucher sur un effet Larsen-Mœbius). Compter une moyenne de 300 globes. Réservation impossible, ça va de soi.



Rachel Gibert

# PENDAISON DE CRÉMAILLÈRE

Il faisait un froid de canard, et, pour preuve, j'avais la chair de poule. En plus, il pleuvait comme vache qui pisse et j'étais trempé comme une soupe.

◆ ◆ ◆

J'arrivais juste à temps pour casser la croûte et sabrer le champagne. Tant mieux, parce que j'avais des grenouilles dans le ventre. Les invités étaient tous alignés en rang d'oignons, l'air mi-figue, mi-raisin.

◆ ◆ ◆

Nos hôtes avaient longtemps mangé de la vache enragée. Ils avaient souvent dû couper la poire en deux et fait feu de tout bois. Puis ils avaient décroché la timbale. Maintenant, ils affirmaient avoir le cul bordé de nouilles et nous tenaient même la dragée haute. Pourtant leur appartement ne cassait pas trois pattes à un canard.

◆ ◆ ◆

Le maître des lieux fit une remarque à son épouse, et, comme elle était très soupe au lait et qu'en plus elle avait un verre dans le nez, elle en fit tout un plat. La moutarde leur monta brusquement au nez à tous deux et ils se cassèrent

allègrement du sucre sur le dos.

Tout le monde découvrit qu'entre eux, il y avait de l'eau dans le gaz. En plus, certains de leurs soi-disant amis jetèrent de l'huile sur le feu.

◆ ◆ ◆

J'évitais d'ouvrir le bec : j'ai le profil type du bouc émissaire. Je laissais le torchon brûler, muet comme une carpe, me dispensant d'en faire tout un fromage. Les amis, ce n'est pas de la tarte ! Ceux-là, je crois que j'aurai envie de les revoir quand les poules auront des dents.

◆ ◆ ◆

En attendant, ils tournaient autour du pot. Il lui faisait des yeux de merlan frit, gêné d'être le dindon de la farce. Quant à elle, elle lui fit un tour de cochon : elle se mit à sucrer les fraises, puis tomba dans les pommes. On tenta de la ranimer, mais on fit chou blanc. Pour la sortir de son état, les secours avaient vraiment du pain sur la planche et ils n'étaient pas sortis de l'auberge.

◆ ◆ ◆

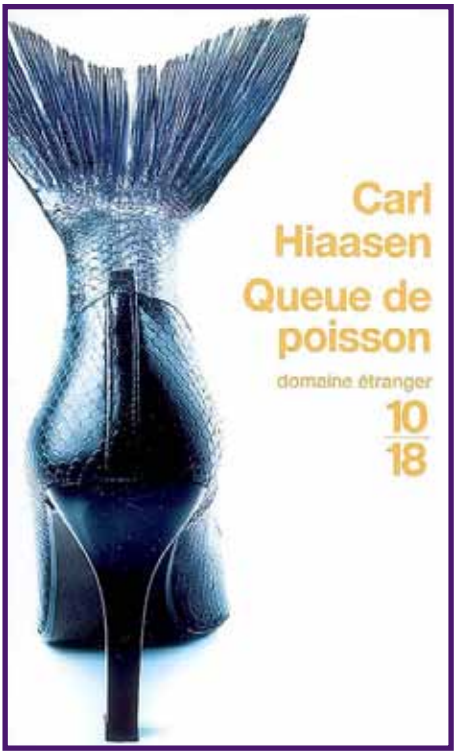
A l'hôpital, les médecins lui réglèrent son affaire en deux coups de cuillère à pot. Ils mélangèrent les torchons et les serviettes et lui donnèrent un bouillon de onze heures. Maintenant, elle mange les pissenlits par la racine… ■

**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. Vous la retrouverez dans MéMo (n°16 & 21), l'Oulifan n°16, Reflets d'Ombres n°11, Phénix Mag n°7 et Reflets d'Ombres n°14.

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

*Evariste Cuisson présente :*

# On n'a pas lu **mais** On a aimé quand même




## Queue de poisson

*de Carl Hiaasen*
*Edition 10/18 Domaine étranger*

*Paru courant avril 2008*

*Chaz Perrone, docteur en biologie marine de la banlieue de Førde, est plutôt gâté : il a reçu une magnifique canne à pêche pour son anniversaire.*

*Passionné, le docteur abandonne son métier pour se concentrer sur la pêche au gros, sans se préoccuper de sa vie familiale. Jusqu'au jour où, excédée de manger du poisson à tous les repas, sa femme revend en cachette la précieuse canne. Fou de rage, Perrone jete son épouse au fond d'un fjord et va calmer ses nerfs en mangeant du poisson pané de son copain, le capitaine Igløø. Mais la malheureuse survit à l'eau glacée (avec un gros rhume quand même) et s'entiche d'un ex-flic converti en justicier free-lance. Plutôt que de dénoncer Chaz à la police, ces deux-là vont s'atteler à faire de sa vie un enfer...*

*Un excellent polar qu'on lit sans jamais lâcher sa fourchette..*

*Auteur : Carl Hiaasen*
*Editeur : 10/18*
*Date de parution : avril 2008*
*Collection 10/18 Domaine étranger, numéro 4123*
*ISBN 2264045876*

## Les artistes du numéro :

# Pierre

## ...et Krap

*Krap dessinateur BD dessins maous jolis.*

*Krap aimer images jolies, histoires top-youpi*

*et sandwich-club bacon / œuf mimosa.*

*Krap aller toute sa vie cantine, relation conflictuelle avec manger.*

*Krap curieux de frères qui marchent debout qui kiffer la bouffe.*

*Krap animateur écoles petits d'hommes, parler couramment CE1.*

*Krap passionné accords du participe passé et syntaxe de phrases complexes.*

*Krap brillant informaticien blog famous joli : http://clochecroche.blogspot.com/*

*Krap faire briller le linge et adoucir la vaisselle.*

*Krap chaman maous famous.*

*Krap savoir lire l'avenir dans potage vermicelle alphabet.*

## BULLETIN D'ABONNEMENT

Je souhaite m'abonner ou me réabonner à Marmite & Micro-Ondes pour un an (4 numéros[1]) au prix de 10 □uros.

NOM : ..... PRÉNOM : .....
ADRESSE COMPLÈTE : .....
.....
CODE POSTAL : ..... VILLE : .....
ADRESSE E-MAIL : .....

Je règle par : ○ chèque à l'ordre de Vincent Corlaix
○ virement Paypal (redaction@marmite-et-micro-onde.org)

Marmite & Micro-Ondes - c/o Vincent Corlaix
24, rue Manuel - 13100 Aix-en-Provence

1 - ainsi que tout hors-série paru durant cette période

**Vincent Corlaix**
**LE GUIDE DU SPACE-ROUTARD**

I ● I **E±** *(Secteur P17/Ω57/53,2)*

Diffusé dans le nuage stellaire de la Crinière de Feu - ∈-com : e+-Σparasite++.

Le E± s'est fait une solide réputation dans de nombreux secteurs de ce bras de la galaxie par sa gastronomie raffinée et variée. Sous la houlette de $Tu^2Bi_4$, nuage de plasma intelligent, une trentaine de synthétiseurs de multiréalités seront à même de proposer aux clients les plus exigeants les particules ou les ondes les plus raffinées. $Tu^2Bi_4$ s'est en effet montré maître dans la génération de radiations, dans l'émission de trains de particules tressées ou dans la création de nuages électro-magnétiques instables dont raffolent les Altaïriens pan-dimensionnels. En entrant dans la Crinière, $Tu^2Bi_4$ vient vous accueillir personnellement et vous régalera de cascades d'ondes sur la totalité du spectre. Pas de réservation nécessaire.
Déconseillé aux races basées sur une structure protéines-carbone (taux de radiations dans le secteur létale en 1/8ème de cycle).
Pas de seconde virtualité.
Compter 1500 globes en moyenne. ■

***Vous écrivez ?*** Auteurs de nouvelles, articles, brèves, critiques (gastronomiques, astronomiques, littéraires) : n'hésitez pas à nous proposer vos œuvres. Tous les genres sont les bienvenus (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 genres, 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*, ou par mail à *redaction@marmite-et-micro-onde.org*, et par courrier à *Vincent CORLAIX, 24 rue Manuel, 13100 Aix-en-Provence*.

## Le clavier du futur ?

une création Logitech & Nestlé