

# Le GALEPIN

- BLEU -

n°53 - 1<sup>er</sup> juin 2022

## GASTRONOMIE LES 30 RESTAURANTS 3 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN 2021

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 Pavillon Ledoyen<br>Yannick Alléno        | 6 Pierre Gagnaire               |
| 2 Plaza Athénée<br>Alain Ducasse            | 7 L'Arpège<br>Alain Passard     |
| 3 Epicure à l'Hotel Bristol<br>Eric Frechon | 8 L'Ambrasio<br>Bernard Paccaud |
| 4 Le Pré Catelan<br>Frédéric Anton          | 9 Le Cinq<br>Christian Le Squer |
| 5 Guy Savoy                                 | 10 KEI<br>Kei Kobayashi         |



Nouvel étoilé



Source: Guide Michelin.

VISACTU

Au menu...

## **n°53 – Au menu...**

### **Sommaire**

<b>Pierre ROSSET</b> LE MENU!...	3
<b>Jacqueline PAUT</b> MENU EN M	5
<b>Rémi LEHALLIER</b> PETIT INVENTAIRE DES CHOSES AUTORISÉES AVEC UNE DAME	6
<b>Michel LALET</b> DÎNER ENTRE AMIS AU BZZ 96	8
<b>Léo DEMOZAY</b> QUATRE PORTRAITS D'ELLE	11
<b>SÉCOTINE</b> UN HIVER EN DESSOUS DES NORMALES SAISONNIÈRES	13
<b>Roger WALLET</b> LA ROUTE	15
<b>Hervé GOUZERH</b> LES BONNES TABLES	16
<b>Françoise DANEL</b> MORCEAUX CHOISIS	17
<b>Régine PAQUET</b> AU MENU IL Y EUT...	19

## LE MENU!...



Elle était âgée et personne ne connaissait vraiment son âge. Derrière son dos les mauvaises langues du village l'appelaient « la vieille ». Pour les autres, c'était Madame. Elle sortait peu, seulement pour faire les courses, une fois tous les quinze jours, à l'épicerie au bout de sa rue. Quelquefois elle allait au marché. Elle marchait à pas menus en s'aidant de sa canne. Un héritage précieux venant de son père.

Aujourd'hui elle souriait et ses yeux pétillaient de plaisir. C'était un jour pas comme les autres. Sa voisine était venue la voir. Elle l'informait de la prochaine fête du village. Au programme – entre fanfare municipale, concours de pétanque et de belote coincée – un repas picard...

Après le départ de sa voisine, assise dans son vieux fauteuil (héritage d'une de ses tantes) elle rêvait. Elle rêvait, imaginant le menu de ce repas picard.

Les recettes des plats qu'elle connaissait depuis des lustres tourbillonnaient dans sa tête... Goûts et odeurs s'entremêlant avec l'odeur des pommes de terre (de Picardie) à l'ail rissolant sur son fourneau, au moins aussi vieux qu'elle. « ... Tarte à l'badrée, menouille, rollot, lapin aux pruneaux, soubise, flamiche... »

La sonnette la sortit de son rêve. C'était le facteur qui venait prendre de ses nouvelles... Elle lui parla de la fête, ils discutèrent du menu. Le facteur espérait avoir du canard avec des navets. Elle du porc avec des pommes... Cet échange dura longtemps... Après les souhaits alimentaires (toute la cuisine picarde avait quasiment été évoquée) la fanfare s'imposa dans la discussion. Le neveu du facteur jouait du tambour, sa copine de la trompette... Elle aussi avait défilé avec la fanfare quand elle avait quinze ans...

À nouveau seule elle décida d'écrire le menu, celui qu'elle espérait pour ce repas.

La démarche s'avéra plus compliquée qu'elle le pensait. Sur son papier, écrit au crayon de bois, nombreuses se trouvaient les ratures...

Alors elle décida de recommencer. La soupe des hortillons s'imposa tout de suite. (Une soupe, c'est bon pour la santé, lui répétait sa grand-mère. Et puis ça fait grandir.) Ensuite, elle hésita entre canard et porc. Elle choisit, après réflexion, le rôti de porc aux pommes et (pour les gros appétits) un pâté de pommes de terre. Le rollot s'imposa à son tour. Enfin, pour le dessert, elle garda la tarte à l'badrée et, délice au beurre, ajouta le gâteau battu...

Satisfaite de ce menu elle pensa à sa tenue. Elle mettrait sa belle robe noire, rangée depuis des années dans l'armoire. Puis son corsage blanc à dentelles. Et ses chaussures neuves, noires elles aussi (elle espérait ne pas avoir mal aux pieds). Elle mettrait également une goutte de Coco Chanel n° 5. Mais ne se maquillerait pas.

Pour ne pas arriver en retard elle partirait bien avant l'heure prévue. Elle irait ainsi, tout de noir vêtue avec son chapeau sur la tête, à pas menus, comme d'habitude. Sa vieille canne, bien entendu, l'accompagnerait. Margritte (on l'appelait comme ça) était heureuse. Elle mangerait bien. Et puis elle

verrait des connaissances. Des personnes de son âge, même si (elle le savait) il n'en restait pas beaucoup.

Quand vint le jour de la fête, elle fit comme elle l'avait prévu et arriva vingt-trois minutes avant l'heure. Il y avait encore peu de monde. Elle trouva seule sa place à la table 5. Sur celle-ci il n'y avait pas de menu. Elle s'en étonna. Ce qui l'étonna encore plus, c'était l'absence d'odeurs familières venant de la cuisine... Pas d'odeur de soupe, ni d'odeur de viande cuisant dans le four...

Quand elle comprit, c'était trop tard. De menu picard il y en avait bien. Mais de Picard, l'industriel des surgelés...

Prenant le temps de demander aux personnes assises à sa table (des jeunes qu'elle ne connaissait pas) de l'excuser, elle rentra chez elle, toujours à pas menus, son chapeau sur la tête et sa canne à la main. Pour son repas elle mangea le morceau de caqhuse et la salade de pissenlits restant du dîner de la veille et un morceau de la tarte qu'elle avait toujours chez elle et qu'elle cuisinait régulièrement pour ses visiteurs. La tarte à l'bradrée de son enfance, souvenir heureux des jours vécus chez sa grand-mère.

Demain, se disait-elle en se couchant, j'éplucherai les légumes pour la soupe des hortillons. Elle imaginait aussi inviter prochainement le facteur avec toute sa famille. Elle réaliserait alors son menu, sans le porc mais avec le canard aux navets... Et il y aurait en plus de son fromage préféré, le fromage de chèvre de Simone, la jeune fermière installée dans le village d'à côté.

En attendant – parce que la soupe est bonne pour la santé et qu'elle l'avait fait grandir – pour ce dimanche elle ferait une soupe avec les poireaux achetés au marché.

#### Références

- Gall, Robert, Cuisine régionale Picardie. Plats picards.  
L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, 1999, Picardie. Produits du terroir et recettes traditionnelles, Albin Michel/CNAC, Région Picardie.  
Office culturel d'Amiens, 1975, Recettes picardes



# Jacqueline PAUT

## *MENU EN M*



« Aux Muses Musicales »

Manoir des Mésanges

Le Mans dans le Maine

Menu pour mélomanes un mois de mai

Méli-mélo de muscat et muscadet

Mélodie de melon sur mandoline de marmiton

Médaille de merle à la Mozart et mesclun au miel de Malaga

Marmite de marcassin du métèque à la manière de Moustaki

Mignardises de morilles et mousse de mousserons

Montagne de maroilles pour magique maestro

Mystère de marrons et meringue du ménestrel

Moka mortel pour la mémoire des méninges

Médoc mastoc - Mâconnais pas mauvais

Mathusalem de mousseux à manier avec modération

Marc - Marasquin

Mélange de menthe, mélisse, marjolaine pour mines mal-en-point après un mâchon méritant



## PETIT INVENTAIRE DES CHOSES AUTORISÉES AVEC UNE DAME



### Niveau 1

10. La regarder (toutes expressions du visage autorisées, même la langueur)
11. Lui parler (sujets scabreux, *a fortiori* immoraux, à proscrire; pour le flirt, s'en tenir à la décence)
12. Poser la main sur la sienne en se forgeant un bon alibi (pour rassurer, pour tâter le tissu de la manche, pour tempérer un sentiment inattendu ou une parole déplacée dont l'ardeur excessive ne tolérerait pas que cela fût entendu des voisins de table)
13. Lui montrer une photo familiale

### Niveau 2

20. Toucher une partie de son visage (à l'exception des lèvres)
21. S'autoriser un baise-main
22. Lui proposer un projet de travail parfaitement honnête
23. Lui tenir la main
24. Lui montrer une photo intime mais décente



### Niveau 3

30. Toucher ses lèvres avec délicatesse
31. Lui parler en glissant des sous-entendus (à condition qu'ils ne la fassent pas rougir)
32. Tenir sa main et l'embrasser sans que cela puisse passer pour une fièvre amoureuse
33. Lui montrer une photo intime vraiment intime
34. Lui dire un poème galant (à condition d'en citer l'auteur, qui devra faire partie du corpus des Lagarde-et-Michard)
35. Lui offrir un livre

### Niveau 4

40. L'embrasser sur les lèvres
41. Embrasser ses mains avec ferveur
42. Dans le langage, utiliser les adjectifs *belle, magnifique, sensuelle et désirable*
43. S'appuyer contre elle en marchant dans la rue
44. La tenir par le cou
45. Glisser une main dans son cou
46. Lui offrir un livre licencieux dépourvu du *nihil obstat*



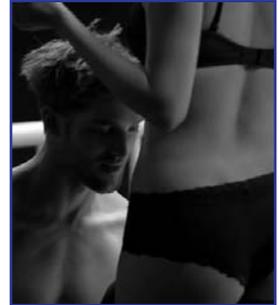


### Niveau 5

50. L'embrasser en recourant au "french kiss"
  51. Mordiller le lobe de son oreille
  52. Effleurer sa poitrine
  53. Poser, sous la table, la main sur ses genoux
  54. Lui offrir un bouquet de roses rouges (nombre impair entre 11 et 19. Au-delà, ce n'est décidément pas raisonnable)
  55. Boire dans son verre à elle en la regardant au fond des yeux
  56. Marcher avec elle dans la rue en la serrant à la taille
57. Lui parler dans une langue étrangère pour que la conversation échappe aux voisins de table

### Niveau 6

60. Allumer la lampe de chevet
61. Lui défaire son manteau
62. La serrer contre soi en léchant délicatement son cou
63. Mettre à la radio une valse de Chopin
64. La déshabiller lentement (penser à la patère pour éviter les plis)
65. Quand la dame s'est allongée, avoir la délicatesse de refermer le drap jusqu'à cacher – provisoirement – les petits poils plus clairs sur son mont de Vénus
66. Déclamer un poème de Paul Géraudy n'est jamais malvenu
67. Penser à utiliser les adjectifs *désirable*, *follement belle*, *sublimement nue*... Proscrire résolument les termes triviaux
68. Lui jurer un amour éternel
69. L'on peut s'y aventurer...





Michel LALET

## *DÎNER ENTRE AMIS AU BZZ 96*

Dans quelques instants le service battra son plein sur tous les anneaux du Bzz 96. Pour le moment les clients arrivaient encore par petites grappes et s'accrochaient dans le calme à leurs places réservées. Ici, pas de bousculade et pas de frottements d'aile, comme on en voit trop souvent dans les mangeoires crasseuses de la périphérie des nids. Le Bzz 96 était une mangeoire de premier ordre. Elle ressemblait à une cuvette évasée parcourue de cercles concentriques sur chacun desquels était organisé le service. Chacun de ces cercles était constitué de trois plateaux. Sur le plateau le plus haut, légèrement incliné, les clients pouvaient se poser facilement et se tenir à une distance convenable les uns des autres. Sur le plateau médian, une multitude de serveurs grouillaient en tous sens, assurant la liaison entre les clients situés juste au-dessus d'eux et la zone suivante. Sur cette troisième zone, située légèrement en contrebas, étaient exposés les étals à nourriture et se trouvaient les alvéoles d'accès permettant de faire monter les plats depuis les réserves. Le Bzz 96 comptait quatre-vingt-seize de ces anneaux concentriques, allant du plus vaste situé tout en haut de la cuvette jusqu'au tout dernier situé presque au fond. Naturellement les places les plus prestigieuses étaient celles du niveau le plus élevé en raison en particulier de la qualité de l'atmosphère, toujours meilleure en altitude. Le centre de la cuvette était percé d'immenses alvéoles plongeant à une profondeur au moins égale à la partie visible du restaurant et inaccessible aux clients. S'ils y étaient descendus, ils auraient découvert là les immenses stocks de nourriture vivante, les mûrissoirs, les bacs à jus, les cuveaux destinés aux préparations les plus complexes, tout l'attirail nécessaire à ces mêmes préparations et un ingénieux réseau de systèmes mécaniques permettant d'acheminer en un temps record les produits jusqu'à chacun des quatre-vingt-seize niveaux sur lesquels des milliers de clients avaient maintenant pris place.

Cok 911, Cok 41 et Cok 112 arrivèrent ensemble sur leurs emplacements. Ils goûtaient pour la première fois ce privilège d'être accueillis sur le niveau le plus élevé du Bzz 96. À chacune de leurs retrouvailles, Cok 911, 41 et 112 s'amusaient de la coïncidence qui les unissait au travers de trois éléments improbables : d'abord ils s'étaient rencontrés par hasard et étaient devenus amis, ensuite ils portaient le même nom et surtout ils portaient ce même nom alors qu'ils étaient issus de trois nids différents. Les trois amis se préparaient à partager un repas exceptionnel, avec des nourritures très variées, des modes de préparation sans doute inattendus et, naturellement, des quantités abondantes. Tous trois choisirent le même apéritif, un jus de zhommo frais. Les serveurs présentèrent devant eux une douzaine de zhommos proprement entravés par les liens extensibles et collants, de sorte qu'ils ne puissent pas s'agiter durant la dégustation. Cok 41 choisit un zhommo de couleur claire et de petite taille. Cok 911, une femelle bedonnante et 112 porta son dévolu sur un zhommo de taille moyenne, de couleur noire comme les élytres d'un vieux coléo. Les trois amis firent vibrer leurs plaques thoraciques à l'unisson, signe de connivence et de plaisir partagé, puis ils plongèrent ensemble leur schyaphre dans les parties molles de leur apéritif avant de commencer à aspirer goulûment. Cok 41 releva la tête le premier. Il savait qu'il risquait de vider complètement son zhommo s'il ne se réfrénait pas. Au Bzz 96, il était indélicat de vider complètement un zhommo-apéro. On devait lui donner la possibilité de reconstituer ses fluides. C'est particulièrement vrai pour les zhommos de petite

dimension surtout s'ils ne sont pas encore parvenus à l'âge adulte. Ce savoir-faire et cette réserve raffinée étaient partagés par tous et c'était aussi pour le restaurant une manière de conserver plus longtemps ses zhommos frais en état de fonctionner. Cok 41 songeait aussi à la suite du repas. Il n'aurait pas voulu se gaver de jus avant que les préparations plus sophistiquées ne leur soient servies. Quand les trois amis eurent retiré leur schyaphre de l'abdomen de leurs zhommos ils échangèrent de nouveau quelques claquements de plaques pour témoigner de leur satisfaction. Les serveurs déblayèrent les trois jus qui disparurent promptement dans les alvéoles d'accès avant de poser devant eux une large coupe remplie d'un mélange de parties croquantes, passées par les mûrissoirs et baignant dans une sauce épaisse, brune et spongieuse. Cok 911 plongea une griffe dans la vasque avant les deux autres et en sortit une patte avant reconnaissable à ses cinq appendices. Il porta la patte à ses mandibules. Elle était délicieuse, croquante à souhait et les chairs se détachaient agréablement. Les deux autres firent de même, 112 récupérant des lanières de spongieux provenant certainement des deux gros respirateurs que les zhommos cachent sous les os de leur thorax. Cette manière de déguster un même mets dans une même coupe renforçait ce sentiment de partage et de communion chez les trois amis. On était loin de ces repas pris dans la solitude et l'isolement qui est le lot quotidien du plus grand nombre. Cette originalité faisait également tout le charme d'une mangeoire de luxe comme le Bzz 96 et ils en savouraient chacun des instants comme un bien précieux. D'autant que le plat contenait une belle quantité de sphères oculaires qui claquent sous la mandibule et contiennent un fluide délicieux. Le nombre de sphères contenues dans le plat en indiquait la valeur et le prix. Il avait fallu pas moins de cinq zhommos pour composer ce plat. Cok 911 les surprit quand il leur apprit que les sphères ont la même taille qu'il s'agisse d'un zhommo adulte ou d'un zhommo nouveau-né et il leur dit encore que l'on ne pouvait pas percevoir de différence de goût entre les unes et les autres, même si le Bzz 96 se vantait de proposer à sa clientèle un maximum de sphères de nouveau-nés comme s'il s'agissait de quelque chose de plus raffiné encore. En réalité, si le Bzz 96 ne rechignait pas à utiliser un maximum de jeunes zhommos dans sa cuisine, il amplifiait abondamment sa publicité sur ce point car, ironiquement, elle justifiait ses tarifs exorbitants!

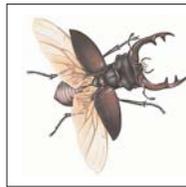
Ils en étaient tout juste à aspirer la sauce contenue au fond du plat lorsqu'ils virent que deux cercles sous eux une agitation se propageait de place en place. Apparemment, une complète brochette de zhommos frais destinés à l'apéritif d'un groupe de jeunes diptos aux couleurs vertes et dorées, était parvenue à se détacher et les créatures créaient du scandale. Elles agitaient leurs antérieurs dans de grands moulinets et semblaient vouloir faire sortir l'intérieur de leur corps par l'orifice largement béant du centre de leur face. «Ils doivent essayer de faire des sons puissants!» jugea Cok 41. Naturellement, ni lui ni ses deux amis ne pouvaient percevoir les sons produits par les zhommos, n'étant pas équipés de capteurs correspondant aux fréquences d'émission des créatures. Les voir grimacer ainsi pour produire une totale absence de son rendait plus comiques encore les efforts qu'ils déployaient en vain. Ils réussirent néanmoins à renverser plusieurs plats situés sur la zone de service et surtout, firent dégringoler deux cercles plus bas plusieurs serveurs qui ne purent résister à une charge d'une violence inouïe. Cok 112 pointa l'un de ses appendices vers la gauche de l'endroit où se déroulait l'échauffourée. Une escouade d'arachs se hâta sur leurs huit pattes courtaudes vers les fauteurs de trouble et tous les clients leur faisaient place pour faciliter l'intervention. Le calme fut rétabli en quelques secondes. Les zhommos furent immobilisés quand les arachs commencèrent à les arroser avec leurs câbles gluants. Ils furent bientôt roulés jusqu'aux alvéoles et disparurent à la vue de tous. L'incident n'avait duré qu'une pincée de secondes et une pincée plus tard, remontait des alvéoles une



nouvelle brochette, bien ficelée cette fois-ci, accueillie par les frottements d'aile frénétiques et enjoints des diptos qui purent aussitôt sucer leur apéritif... Qu'il soit au service de l'ordre ou à celui des convives, on pouvait toujours s'émerveiller de l'efficacité dont le personnel du Bzz 96 faisait preuve!

Le repas se poursuivit sans qu'aucun autre incident n'attire leur attention. Mais cette attention, il faut bien le dire, était entièrement mobilisée sur la suite du menu qu'on leur apporta: gras de zhommo femelle, peau suintante de jeune zhommo mariné, os mûris arrosés de fluides de trente jours, entrailles chauffroitées au sang, rates et foies en crépine, pieds pelés et quadrillés au nacré de foin: une palette de saveurs toutes plus exquises les unes que les autres. Une satisfaction bienheureuse les habitait tous les trois et ils claquèrent une nouvelle fois des plaques quand à l'heure du dessert on poussa devant eux trois jeunes zhommos dodus. Ceux-là étaient ficelés en position assise. Le collier de métal leur enserrant la tête était maintenu par un réseau de liens passant sous leurs membres supérieurs et inférieurs afin d'éviter tout mouvement de la tête qui aurait nui à la dégustation. Les serveurs se présentèrent avec le découpeur et firent sauter le haut de la boîte crânienne des trois desserts afin de découvrir proprement le cerveau. La manœuvre fut exécutée avec art tandis que les desserts roulaient des yeux d'une façon tout à fait divertissante. C'était là l'un des atouts de ce plat, car les zhommos ne ressentaient aucune gêne ni aucune douleur durant toute la dégustation. D'une certaine façon, ils y participaient agréablement grâce à leurs mimiques et à leurs grimaces et il pouvait s'écouler un long moment avant que la totalité de leurs fonctions ne s'éteignent et qu'ils ne mollissent définitivement sur leurs sièges. Sans se concerter les trois amis avaient adopté la même stratégie, suçant et aspirant de manière très délicate, afin de retarder l'extinction prématurée de leur dessert. Non pas tant d'ailleurs qu'ils craignissent que le goût délicat n'eût été altéré en cas d'arrêt du zhommo, mais plutôt parce qu'ils adoptaient naturellement les règles d'un jeu communément partagé par les convives du 96 consistant à faire durer leurs desserts le plus longtemps possible. Malgré tout le soin qu'il avait apporté à préserver le sien, Cok 911 vit son zhommo s'affaïsser d'un coup. D'ailleurs ceux de 41 et de 112 ne tardèrent pas à le suivre. Ils finirent les restes de cervelle qui collaient encore au fond des boîtes crâniennes, en aspirant cette fois-ci de bon cœur. Puis les trois amis se laissèrent aller sur leurs appuis postérieurs, repus et heureux. Les serveurs vinrent vers eux quelques instants plus tard pour recueillir leurs empreintes de phéromones bancaires.

Ils lissèrent leurs pattes et leurs élytres, contemplèrent une dernière fois l'immense cuvette qui s'offrait à leur regard et avant de prendre leur envol vers le nid ils entendirent encore la dernière plaisanterie de Cok 41: «Imaginez un peu qu'on disparaisse d'un coup. Extinction, comme ça: pffft! On se demande bien qui pourrait préserver la civilisation sur cette terre!»



## QUATRE PORTRAITS D'ELLE



### Ses mots

Elle est dans l'ombre de la maison. Elle s'est assise avec un livre. Elle aime ces livres recouverts à l'ancienne d'un papier cristal. "*Bibliothèque* est le plus joli mot du dictionnaire" dit-elle en souriant. Les livres sont rangés à la diable. Elle pose sur l'étagère du haut les livres dont elle est l'intime. Elle aime ce mot, intime. Elle dit "Fais-moi l'intime" et alors je lui caresse la paume de la main délicatement. Ou j'embrasse avec timidité le lobe de son oreille. Quand je fais l'intime, tout est toujours à peine. Elle aime "tous les mots de l'à peine, dit-elle : effleurer, frôler, frissonner, frémir, trembloter, chuchoter, murmurer. S'émouvoir". Quand elle dit "Tes mains m'émeuvent" elle ferme les yeux. Sous moi si neuve et que l'émeuvent mes mains rythmant, fragile et doux, son corps profond comme une rose, sa joie, son chant et chant si doux, le désordre de chaque chose.

Elle dit aussi que les mots ont une couleur. "Michon, c'est de la terre. Une palette de bruns, du roux au presque noir. On dirait de petits entassements de terre jetés contre le ciel, tu les enlèves et tu n'as plus nulle part où poser le regard." L'ocre des champs que l'été embrase, c'est Trassard, Giono, Bosco, André Bucher. "Mais le ciel?" je lui demande. Elle le voit nuageux, dans des dégradés de lilas, Holder, François Bon, Bobin... Pas de bleu alors? Elle me tend son livre. "*Soie*", de Barrico. "Ses éclats de bleu sont si intenses que tu ne peux pas les regarder longtemps. Il se lève un orage blanc dans le coin de ton œil qui irradie, qui se déverse et te fend la vie en deux. Tu sais alors où est la vraie vie, celle qui palpite."

Je ne comprends pas tout ce qu'elle me dit. Alors elle prend ma tête et la pose sur ses genoux. Elle se tait et, dans mes cheveux et sur ma nuque, elle me fait l'intime.

Ses silences aussi sont très beaux.

### Son corps

Je la regarde dans le soleil qui traverse sa robe. Si violente sa lumière que je ne vois pas ses jambes. Elle n'est qu'un voile de soie flottant dans l'août. Une ombre blanche d'une finesse à en chialer. Elle s'approche, je le sens à l'air qui vaguement tremble sur mon visage. Son parfum fait le dernier pas qui me sépare d'elle. Discret, un rien, un frisson de rose. Je voudrais être aveugle pour à jamais l'inventer (à l'époque où inventer voulait dire découvrir). Cette femme, je n'ai jamais cessé de l'inventer, sous mes caresses et sous mes mots parce qu'écrire c'est cela : découvrir les âmes et les corps. Un jour je lui dis : "Je voudrais faire l'inventaire de ton corps". Un autre jour je lui dis : "Je n'en aurai jamais fini de te découvrir".

La première fois que devant moi elle s'est découverte, la chambre bleue baignait dans une douceur poignante. Elle fut nue et moi je tremblais de tout le corps. Oserais-je la toucher? Je touchai d'abord son visage. Mon doigt trembla en dessinant ses sourcils, en longeant son nez, en arpentant ses lèvres, la courbe de sa joue. Je sus que son visage ne me quitterait plus quand je regardai ses yeux. Si près et si ébloui que je les vis l'un après l'autre, le droit, le gauche, si calmes, si confiants. J'en frissonnai.

Puis ma main – mon regard, ma main – glissa le long de son cou, tomba sur le méat de son épaule. J'y déposai du bout des lèvres un baiser d'ange. Je fis effort pour dégrafer son soutien-gorge, qui était noir. Elle sourit. Ils étaient si petits, ses seins, que j'en fus ému. Mais elle était nue et sa nudité

avait soudain rempli la chambre d'un bleu que je ne saurais nommer. Profond et sombre – le petit buisson de son mont de Venus – dans lequel l'orage de mon désir déchaîna des trouées blanchâtres blanches, une grêle de baisers fauves enfiévrés. Ses ongles dans mon dos, des griffures outremer quand elle se cambra. Et tout là-haut, en haut du lit, je vis le brun serein de ses cheveux. Alors je posai la tête sur sa poitrine et me mis à pleurer.

### Ce qu'elle tait

Il est des jours où ni à l'ombre ni au soleil. Je ne la trouve pas. Elle est partie. Elle s'est absentée quelques heures. Je comprends ça car la vie est longue et incertains les désirs. Elle reviendra. Elle glissera les doigts dans mes cheveux et dira "Tu m'as manqué".

Qu'est-ce que cela, le sentiment que quelqu'un vous manque? C'est le désir qui cavale au triple galop. C'est une vague qui déferle et vous emporte. C'est une grêle de mots dont chacun vous touche au cœur. Il faut le manque pour faire le reste du voyage...

Parfois on glisse vers le soir et elle n'est pas rentrée. Je marche vers elle sans bien savoir où elle se terre. Elle est de ces animaux précautionneux qui ont plusieurs tanières. Je ne les connais pas toutes. Elle en a pour s'isoler, juste se soustraire un peu au monde. D'autres pour se retenir de dire ce qu'elle veut taire. C'est dans une de celles-ci que ce soir-là je la trouvai. Dans le bois de trembles.

Je m'assis près d'elle. Je m'efforçais d'être joyeux malgré tous ces éclats de noir dans ses yeux. Un petit vent se leva, les feuilles frémissaient. À l'arrière du bois, au bout de la plaine, le soleil dégingolait, tout rouge. La pénombre vint. Soudain elle m'entoura le cou et de lourds sanglots bringuebalèrent ses épaules. Elle pleura longtemps, jusqu'à ce que nous ne fassions plus qu'une ombre. J'essayai son visage avec mes doigts.

Elle murmura "Pardon, oh pardon!" Je savais. Je voulais qu'elle le dise parce que seuls les mots pouvaient la consoler. À mon tour, dans l'intime de son oreille je glissai "Ne me dis jamais ça, il n'y a rien à pardonner". Alors elle fit quelque chose d'inoubliable. Elle m'embrassa les lèvres et dit "Si! Ça!" Elle fit lentement glisser sa robe jusqu'à ses pieds, elle enleva sa culotte, elle était nue. Elle prit mon visage et doucement l'amena vers elle. Elle tremblait maintenant. Elle posa ma bouche sur son ventre et dit – mais c'était la plainte d'un animal blessé – elle dit "Ça!... Le ventre vide..." Car elle ne pouvait avoir d'enfant.

Cette nuit-là, qui était d'août, dans le petit bois de trembles à l'orée des champs, je l'aimai avec une ferveur comme jamais.

### Je la regarde

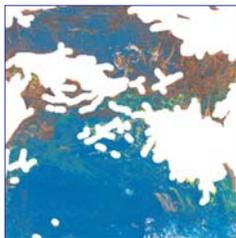
Je la regarde dans la lumière pauvre de décembre. Elle est radieuse. Tout à l'heure, l'inquiétude, oh rien!, elle s'est tournée vers moi, elle a battu des cils, une larme aurait pu venir mais c'est moi qui l'ai eue.

Et puis, elle, blottie. Je ne la regarde plus, je la veille. Elle devient précautionneuse, elle s'invente des peurs. Au cœur de l'hiver elle est toute de laine. Chaque journée est unique, nous donnons un nom à chaque journée. Nous nommons l'opacité de la bruine et le blanc poudreux de la neige, le glacis gris des cieux en suspens et la morsure du gel. Le long et bouleversant silence de l'attente quand la vie bat déjà.

Je la contemple endormie, apaisée. Rompue de fatigue, elle a pris la diagonale du lit. J'entends le petit souffle de sa bouche qui fait trembler la lèvre supérieure. Une myriade d'oiseaux blancs pépie dans son sommeil.



## UN HIVER EN DESSOUS DES NORMALES SAISONNIÈRES



– À part ça, comment t'appelles-tu?

– Jazz.

De près il paraissait plus grand. Cheveux courts, petit nez, regard pénétrant. On s'est regardés un instant. Il m'a demandé si je voulais boire quelque chose, Un thé? Je n'aime pas le thé. J'ai dit non merci. Il s'est arrêté de neiger. Je voulais qu'il me montre son travail. J'apercevais ses toiles au fond de la galerie. Des visages voilés. Mes mains se réchauffaient.

Il me fixait.

– Viens, me dit-il.

J'ai d'abord cru qu'il allait tout m'expliquer. Mais non. Il a relevé les yeux. Je voyais cette très belle lumière. J'essayais de ravalier mes émotions. J'avais la sensation qu'il me guettait. Mais non. Jazz restait silencieux. J'ai plongé les yeux dans l'avalanche des couleurs. Là, je ne pensais qu'à une chose: m'introduire. J'attendais. Je pensais Calme-toi, ça va aller. Le bleu dominait.

Le jaune semblait dormir dans une chaude lumière. Le rose se reposait. Le rouge brûlait fébrilement. Le vert et le violet se mordillaient comme deux chats frères qui s'amuse.

– Je cherche un lien entre chaque couleur. Je tisse. Je construis.

– Tu déformes aussi?

– Je réchauffe. J'embrase. Mais non, je n'altère pas la forme.

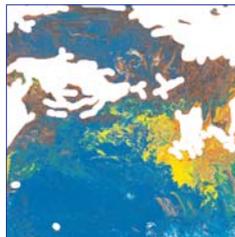
Nous nous sommes souri. J'abandonnai toutes mes élucubrations. Je murmurai ma félicité à l'oreille de mes compagnons invisibles. Je fis même l'impasse sur l'inhumation récente de ma mère. Je comptais sur Jazz pour garder discret mon petit bandit intérieur, le braqueur de l'authentique bonheur.

Il gelait. La nuit s'abattait et le jour, indifférent, pâlit naturellement. Nous nous étonnions des étoiles dans le ciel. Novembre entendait nos bruyants silences. Je n'osais pas prendre la parole. J'étais adossée au mur, les mains croisées au niveau du pubis. Jazz se tenait face à moi.

Je caressais mentalement ses longues jambes, son dos qui s'étirait. Ce corps, encore inconnu du mien. Remettre à plus tard. Être une ombre du temps. J'étais prête à acheter un billet de la Loterie nationale. Ressembler à une propriétaire de Villa. Même à Pétaouchnok. Et avoir au menu une température au-dessus de trente-cinq degrés Celsius le matin.

Je dis: «Que c'est beau! Que c'est beau ces visages voilés!» J'observais une brave femme d'une cinquantaine d'années, fatiguée. J'étais trop fascinée pour exprimer autre chose qu'une admiration stupide. Je me retrouvai transformée et songeai à Gregor Samsa réveillé un matin en une énorme bestiole immonde. J'aspirais à rester dans cet état de grâce et ne jamais en ressortir.

Soudain, Jazz bondit sur moi. L'avalanche des couleurs me firent tourner la tête. Là, je ne pensais plus qu'à une chose: m'enfuir. Mais non. Je restai là. Avec ma timidité légendaire. Je souffrais. Je manquais d'oxygène. Ce moment tant attendu me déstabilisait. Je me figeai. J'hésitais à me laisser prendre. Les visages voilés sur la toile me



scrutèrent. Ils semblaient cacher du mépris. Mais non. Mais non. Ils acquiesçaient, Calme-toi, ça va aller. Le bleu, le jaune, le rose, le rouge, le vert, le violet ne constituait plus qu'une seule et même couleur.

J'étais liée à ce mélange qui m'encerclait, m'épiait, me chatouillait l'esprit. D'où me tombait ce piège? Mes mains devinrent moites de sueur. L'envie de crier me rattrapa. Je hurlai. Je hurlai au-delà de moi, au-delà de tout. Mes propres cris me déconcertèrent. Je ne me connaissais pas capable de tant de violence. Je me désorientai, seule.

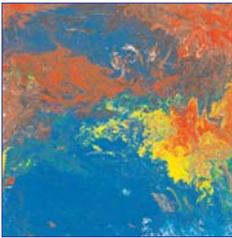
Je m'étonnai de moi-même. Et enfin, je me lâchai, le cœur gonflé de désir et de vaillance. Nous nous dévorâmes longuement ; le cou, les épaules, le torse, le bas du dos. J'enfonçai mes yeux dans ceux de Jazz, ivre d'excitation.

Mais ce fut comme si je me privais d'un bonheur. Je m'égarai alors dans les visages voilés sur la toile. Mais non, pensai-je, ne t'absente pas! J'eus froid. Mes mains grelottèrent. Mes étreintes demeuraient fades et comme dépossédées des sensations de mon corps. J'ai tout d'un coup voulu dormir, emporter mon cœur loin de la raison ou la raison loin de mon cœur (je n'y remarquais aucune différence). Ma bouche se déforma. Un peu de neige a recommencé à tomber.

Sur la toile, curieusement, les visages voilés s'assombrirent.

Je pensai à ma sœur abandonnée à l'hospice. J'ai eu envie de pleurer. Il se construit parfois des murs entre les murs.

« Je n'ai pas peur. J'ai seulement le vertige. Il me faut réduire la distance entre l'ennemi et moi. L'affronter *horizontalement*. » [René Char]



# ROGER WALLET

## LA ROUTE...



Saint-Quentin d'Auteuil, Beauvais, Therdonne, Noailles, Sainte-Geneviève, Chambly, Persan-Beaumont, Sarcelles, Pierrefitte, Saint-Denis, Paris, Charenton, Alfortville, Valenton, Villeneuve-Saint-Georges, Montgeron, Lieusaint, Saint-Pierre-du-Perray, Saintry-sur-Seine, Savigny-le-Temple, Melun, Bois-le-Roi, Avon, Fontainebleau, Veneux-les-Sablons, Moret-sur-Loing, Villeneuve-la-Guyard, Pont-sur-Yonne, Saint-Clément, Sens, Rosoy, Villeneuve-sur-Yonne, Armeau, Villevallier, Épineau-les-Voves, Charmoy, Bassou, Appoigny, Monéteau, Auxerre, Le Saulci, Champs-sur-Yonne, Vincelles, Cravant, Vermenton, Arcy-sur-Cure, Moutenay-sur-Cure, Sermizelles, Givry, Avallon, Cussy-les-Forges, Sainte-Magnance, Rouvray, La Roche-en-Brenil, Saulieu, La Maison-des-Champs, Le Maupas, Arnay-le-Duc, Lacanche, Ivry-en-Montagne, Chassagne-Montrachet, Chagny, Châlon-sur-Saône, Saint-Loup-de-Varennes, Sennecey-le-Grand, Tournus, Beau-Soleil, Saint-Alban, Saint-Martin-Belle-Roche, Sance, Mâcon, Crêches-sur-Saône, Romanèche-Thonns, Belleville, Villefranche-sur-Saône, Anse, Limonest, Lyon... Vienne... Tournon-sur-Rhône... Valence... Montélimar, Donzère, Pierrelatte, Mondragon, Pont-Saint-Esprit, Bagnols-sur-Cèze. [À partir de là, ralentir.] Saint-Marcel-de-Careiret, Vallérargues, Alès, Les Promelles, Boujac, Bagard, Le Crès, Anduze, Boiset, Saint-Félix-de-Pallières, Monoblet.

On arrive par la D 133. Ce n'est pas la route la plus directe mais je ne suis pas sûr qu'il y ait une route directe pour Monoblet. Certains, peut-être, connaissent des raccourcis.

Moi, j'aurai mis quarante-deux ans à faire la route...



Hervé GOUZERH

*LES BONNES TABLES*



Au-dessus de moi  
le cercle parfaitement argenté  
de la réflexion totale  
Le clapotis irise sa circonférence  
flottante

De là le danger

Au-dessus de nous  
le bruissement scintillant  
des canopées  
Le jour apaise sa fraîcheur  
silencieuse

Mais plus loin le guet le guet

Au-dessus d'elles  
le polygone exactement symétrique  
d'un ciel métallique  
Le chaos organise leur monde soudain  
rétréci

De là les bonnes tables  
où personne ne demande plus pardon



MORCEAUX CHOISIS



Le restaurant "Au carrefour des saveurs" a ouvert début mars à Daméraucourt, village de Picardie verte, cavée Jagnon : c'est une rue excentrée qui mène à la rivière, bordée de prés et de bois. Le calme y règne et on apprécie la fraîcheur quand la température s'élève. C'est un couple de quaranténaires, Guillaume et Charlotte, qui est à l'origine du projet. Petits-neveux de feu l'ancien propriétaire, ils ont voulu – merci les confinements – se mettre au vert et y créer leur entreprise. Oh ! C'est modeste :

la salle de restaurant est le séjour de la maison ! Au maximum, une trentaine de convives peut y tenir. Quant à l'amplitude d'ouverture, c'est du même acabit, vendredi, samedi et dimanche ! Par sécurité, ils ont tous deux conservé leur emploi salarié à temps partiel. Ils sont prudents et bien que le consommateur local ait le vent en poupe, ils ignorent si le concept locavore a conquis la population rurale. Ils ciblent plutôt les bobos des résidences secondaires en mal de nature.

Les nouveaux restaurateurs – connus ni d'Ève ni d'Adam au village – ont tous deux travaillé dans les cuisines du littoral : ils ont l'accueil chaleureux, l'art de mettre à l'aise la clientèle, le tour de main. La carte se veut locale, les tarifs n'atteignent pas des sommets, les mets sont simples et authentiques : tout concourt à leur succès. Le bouche à oreille complète la discrète publicité dans les boîtes aux lettres sans négliger la présence sur les réseaux sociaux, bien sûr. Dès la mi-avril, la salle affiche complet et mieux vaut réserver pour être sûr de se régaler.

À la carte, selon la production, on a vu une terrine aux asperges et aux œufs de caille, une tourte duo de truite fumée et fraîche à l'oseille, des tartelettes aux orties. Comme ils avaient vécu sur le littoral, ils s'approvisionnaient en poissons et fruits de mer : directement à la criée. Personne n'y voyait rien à redire car tout était d'une extrême fraîcheur.

C'est en allant se ravitailler que Thomas, patron pêcheur, fit part à Guillaume de sa pêche très particulière. Alors qu'il remontait son chalut, il aperçut un corps qui s'accrochait au filet. L'homme ne répondait pas aux appels de Guillaume et ne semblait pas au mieux de sa forme. Était-il mort ou vivant ? Dans la grande chaîne de solidarité des gens de mer, on se doit d'aider celui qui est en danger ou en perdition. Thomas, aidé de son second, a hissé l'homme à bord : son poulx était très faible et, épuisé, il rendit l'âme dans le quart d'heure. C'était un jeune noir, un migrant qui avait tenté la traversée vers l'Angleterre et qui avait échoué. Sur lui, pas de papiers, juste une photo, lui et ses parents certainement. Que faire du corps à présent : le rejeter à la mer ? Le déclarer aux affaires maritimes ? Ni l'un ni l'autre. Le ramener à terre et... le faire disparaître.

Guillaume, cuisinier chevronné, était l'as des pâtés et des terrines où il avait jadis brillé lors de concours professionnels. L'assemblage des viandes, des épices et des condiments insolites donnait des notes très originales à ses créations.

Thomas avait déjà démembré le malheureux repêché et proposa la viande humaine à Guillaume. Hésitations. Tractations. Accord tacite. Guillaume, redevable de Thomas, accepta. Il détailla la carcasse sur place : les os seraient rejetés à la mer. Plus de trace !



La chair hachée fut mêlée à du porc, de la volaille, parsemée de noisettes, arrosée de calvados. La texture onctueuse de la terrine nommée "ancrage picard" fit l'unanimité. La demande se faisait pressante alors que le "stock de fibres migratoires" diminuait. Thomas ne faisait pas de pêche miraculeuse à chaque sortie en mer et, évidemment, aucun fournisseur n'offrait ce genre de produit.

Dans les cerveaux dénaturés de Thomas et de Guillaume, cyniques associés, il fallait coûte que coûte se procurer régulièrement la matière première indispensable à la réalisation de

l' "ancrage picard" si prisé...

Remonter la côte plus au nord à bord du trafic vers Calais.

Repérer un jeune migrant isolé.

L'attirer.

Lui proposer de le véhiculer.

Une fois embarqué dans l'utilitaire, son avenir était scellé! Le four allait chauffer!

"Au carrefour des saveurs", affaire florissante, refuse à présent des clients. Un second de cuisine et un serveur ne seraient pas de trop... mais la tambouille interne doit rester confidentielle.



Régine PAQUET

*AU MENU IL Y EUT...*



Au menu ce soir-là  
il y eut il y a  
ses miettes de silence  
haché menu  
crissant dans tes bouchées de solitude

Au menu ce jour-là  
il y eut il y a  
ses mots battus en neige  
inserrés  
dans la mousse fondue  
de tes attentes

Au menu  
ce matin-là  
il y eut il y a  
le lait de son immaturité  
versé goutte à goutte  
dans le café noir de tes insomnies

Au menu  
cette nuit-là  
il y eut il y a  
ton œil poché  
au bouillon de sa colère

Au menu  
un soir un jour un matin une nuit  
y aura-t-il enfin pour toi  
un sourire craquant de désir  
une crème de tendresse  
une émulsion d'attention  
un cœur enrobé d'amour confit

