

© Antoine Grimée

BOUCANÉ

participe passé employé
comme adjectif du verbe

[bukane]
boucaner

ÉTYMOLOGIE : XVIe siècle. Dérivé de *boucan*, lui-même emprunté du tupi, langue du Brésil, *mokaém, mukem*, « gril de bois ».

VERBE TRANSITIF. Exposer et faire sécher à la fumée. *Boucaner de la viande, du poisson. Boucaner des peaux.* Par analogie. *Un visage, un teint boucané,* desséché et tanné par le grand air.

VERBE INTRANSITIF. Chasser le bœuf sauvage pour sa viande et pour sa peau.

Alexandre Lenot

Alexandre Lenot est né en 1976 d'un père français et d'une mère égyptienne. Il refuse depuis de choisir entre le roman et la poésie, la fiction et le documentaire, l'écriture et la marche, la ville et la forêt, Fela Kuti et Leonard Cohen. Dans tous ses textes, on trouve de la musique, des forêts et la question de la fraternité.
Son premier roman, *Écorces vives* (Actes Sud, 2018) lui a valu le prix Première de la RTBF. Le second, *Cette vieille chanson qui brûle* (Denoël, 2024), est lauréat du Prix des Cinq Continents de la Francophonie 2026.





L'homme en blanc

ALEXANDRE LENOT

Les fagots crépitaient dans la nuit, projetant leur brasillement sur le sable. Le monde entier avait sombré dans l'obscurité et l'homme en robe blanche allait et venait dans la lueur du foyer. Il avait quelque chose de cuivré en lui. Il passait sa main libre au-dessus des flammes, d'un geste vif et pourtant fragile. Il gardait les yeux fermés, tendait l'oreille, inspirait l'air à larges goulées, attentif à toutes les rumeurs, ouvert à toutes les odeurs. On n'entendait au-delà que le murmure léger des vagues. On sentait toutes les senteurs de l'île se mélanger au fumet du feu. Le chercheur n'en revenait pas. Maroussia lui avait dit : Tu vas le goûter, ton boucané.

Il était dans un curieux état. Elle l'avait trouvé face à l'église de l'Immaculée Conception et son béton recouvert de rose, faisant les cent pas au ralenti, mal embouché, le front couvert de sueur. Il attendait Toussaint, Toussaint et ses promesses d'expédition dans la mangrove qui borde la Rivière Salée, Toussaint qui disait avoir observé une perrique, *Aratinga labati* de son vrai nom, un petit perroquet vert éteint depuis deux siècles et demi et qui n'avait peut-être même jamais existé. Il attendait Toussaint et n'avait trouvé qu'elle, tous deux mécontents. Elle de devoir encore remplacer le vieil affabulateur au pied levé, lui rendu à demi-sourd par l'atterrissage, comme éloigné de tout ce qui l'entourait par un voile qui rendait chaque son plus étranger, et franchement irrité d'apprendre qu'il faudrait patienter jusqu'au lendemain.

Il l'avait suivie, malgré tout, passant la journée à sa remorque, à travers l'île, et sans trop bougonner avec ça. Juste à moitié absent, en proie au décalage horaire et à la culpabilité d'avoir brûlé des quantités déraisonnables de kérosène pour un piaf probablement imaginaire. Quelque chose en elle le calmait. Elle ne s'en étonnait pas, elle avait l'habitude. Les hommes comme lui respiraient plus sereinement près des femmes comme elle. Pour ce que ça lui avait apporté jusqu'ici...

Elle lui avait demandé ce qu'il voulait faire pour patienter, et il avait haussé les épaules. Quand elle avait hululé son impatience, il avait eu l'air de craindre ses foudres et avait fini par lâcher un mot : boucané. Pour lui, c'était un mythe : une recette qui était aussi un hymne, imaginée par des chasseurs semi-anarchistes qui résistaient aux colons espagnols aux côtés des mythiques Frères de la Côte sur l'île de la Tortue et qui depuis avait été reprise, accommodée, transposée et réarrangée par toutes les cultures créoles. Voilà qui parlait au chercheur : ce devait être une sacrée expérience, comme on dit dans les guides touristiques. Plus qu'un plat, plus que des saveurs, un authentique bout d'héritage historique à mastiquer. Elle s'était encore plus crispée à l'évocation de ce folklore.

Mais quelques heures plus tard, elle avait commencé à se détendre, assise à ses côtés sur le sable, les palmiers oscillant au-dessus d'eux comme les colonnes d'un temple, entre eux un silence qui résonnait des premiers frémissements d'une complicité inattendue, face au feu qui envoyait des flammèches crépitantes, un feu d'artifice pour le microcosme côtier face à eux. Alléchés tous deux par la multiplicité des effluves, affamés, leurs bouches humides et leurs ventres palpitants, prêts.

Et puis, une fois la nuit totalement venue, dans la chaleur des braises, l'homme en blanc avait surgi entouré de deux acolytes. Leurs gestes disaient l'ancienneté de leur savoir. Leur entente disait la fermeté de leurs convictions. Ils se trouvaient dans le noir, sans hésitation, chacun porteur de traditions transmises avec soin, semblant murmurer les secrets de la création du monde.

Ils se soutenaient comme des frères, comme avant eux ceux de la Côte, et le monde chavirait autour d'eux.

Le chercheur et Maroussia mirent longtemps à redescendre. Les deux joueurs de tambour avaient reposé le boula et le makè. L'homme en blanc les avait salués d'un signe de tête avant de disparaitre dans la nuit, emportant son saxophone et le mystère de son chant. Sur leurs genoux, leurs assiettes de poulet boucané avaient refroidi depuis longtemps.

À BROTHER JACQUES





© Antoine Grimée

CARAMÉLISÉ

Participe passé employé comme adjectif du verbe

[kaʁamelize] caraméliser

ÉTYMOLOGIE : XIXe siècle. Dérivé de *caramel*.

Réduire en caramel. *Verser le sucre caramélisé sur le gâteau.* À la forme pronominale. *À la cuisson, le sucre se caramélise.*

Par extension. Enduire ou imprégner de caramel. *Caraméliser un moule, le dessus d'une tarte. Caraméliser une crème,* y mêler du caramel.

Amélie Dewez

Amélie Dewez est née à Namur en 1981. Elle vit et écrit à Bruxelles. Autrice de fiction, elle publie des nouvelles et des romans jeunesse. Ses textes ont paru dans la revue *Marginales* et au sein du collectif *Frangines*.
Sa nouvelle *La cave aux rats* est primée en 2020 par la Fédération Wallonie-Bruxelles (À basse température). Elle est l'autrice de *Sauve qui pique !* (Oskar Éditions, 2025) et de *Petite crasse* (Sarbacane, 2026). Dans ses récits, elle explore les zones grises du corps et du langage, interroge les normes, sonde la honte et le désir. Quand elle n'écrit pas, elle se penche à la fenêtre pour voir comment tourne le monde.





Pomme d'amour

AMÉLIE DEWEZ

À l'école, tout le monde la veut sauf que personne, jamais, n'en a trouvé. Et moi, ce matin, pile comme je passe devant la librairie Havelange, je la vois.

Elle est en vitrine. Rose. Velue. Direct, je veux cette boule pleine de poils avec ses deux petits yeux mauves qui joue *I Want It That Way* des Backstreet Boys quand on lui touche le ventre.

Genre cette boule est rarissime.
Et genre elle est dans la vitrine d'Havelange. Toute seule. Rien que pour moi.

Vite, je le signale à mon père sauf qu'il comprend rien :

— Encore un brol* qui va finir aux encombrants.

Puis :

— Mais si vraiment tu la veux, Mimi, tu te la paies.

Il saoule. Elle coute la blinde et même en grattant mes fonds de tiroir, j'atteins max 3 euros 86. Résultat, j'insiste et il lâche :

— T'as qu'à bosser chez Dario.

Dario, c'est notre voisin. Chaque année, il tient un stand de bonbons à la kermesse de Goviée.

Cuberdons, violettes, oursons, coca, lacets. Des tas de boules, quoi. Mais aussi de la barbe à papa.
Et des pommes d'amour.

Cette année, il a planté sa cahute rose-bisounours près du tir à plomb.

Le contrat est simple : il gère la caisse ; moi, les pommes d'amour. Cinquante centimes par pomme.
J'ai compté : je dois en vendre 154.

— Qu'est-ce que tu rumines ? demande Dario en versant le sucre rose dans la machine qui crache ses longs tentacules chevelus.

— Rien.

Ben je rumine que tout doit être vendu pour 18h20, sinon, le volet d'Havelange sera baissé. Je rumine que la boule devra encore être là. La seule. L'unique.

Vite, je plonge une pomme dans la cuve où glougloute le caramel brûlant.

Et encore une autre.

Allez, plus que 136 pommes, quand soudain, j'entends :

— Mimiiiii !



C'est Lou ! Ma super pote. Elle serre un truc contre elle. Rose. Poilu. Elle n'a pas le temps de déposer la boule sur le comptoir que mon estomac fait un triple salto.

— Regarde ce que ma mère m'a acheté !

Pas besoin de jeter un œil.
Elle pousse sur le petit ventre et tout de suite *I Want It That Way* sort en couinant. C'est minuscule. Velu. Ridicule. Mais absolument parfait. Comme le caramel qui fond sur la pomme.

— Cool, je dis. Sauf que ma voix sonne comme une barbe à papa mâchouillée.

— Cool ? C'est tout ? Genre tout le monde la veut mais moi je l'ai !

Exactement. Même que j'ai les deux mains dans le caramel POUR cette boule, en fait.

— Bah quoi ? Tu vas pas en faire un fromage. C'est qu'un gadget débile.

Elle pose la boule sur le comptoir, fouille sa poche, enchaine, suffisante :

— Tu me fais une pomme d'amour pour fêter ça ?

Dario tend le pot à monnaie. Lou y dépose sa pièce de 2 euros. Et en trois secondes, la boule glisse du comptoir à ma main. Sans réfléchir, je la plonge dans le caramel bouillant. D'un coup, les poils roses disparaissent sous le sirop rouge. Ça grésille et une odeur bizarre monte, sucrée, avec autre chose de plus chimique, par-dessous. J'ai peur qu'on voie encore la fourrure alors je retrempe. Le caramel durcit, à chaque fois plus sombre, presque noir.
J'ai pas fini de préparer la pomme caramélisée que Lou crie :

— Ma boule ! Où est ma boule ?

Elle fouille partout, à deux doigts de pleurer. Résultat, je cherche avec elle en poussant discrètement la pomme au bout du rang, parmi les autres.

— On va la retrouver, je dis.

Mais Lou est rouge, prête à exploser. Dario, dépité, lui tend la pomme presque noire. Lou mord dedans sans même la regarder, sauf que le croc n'est pas le bon croc et la voilà qui recrache un bout mouillé, rose foncé, collant.

— Beurk, du plastique. Elles sont pourries, tes pommes, Dario.

Elle la balance dans la poubelle et file rejoindre sa mère au tir à plomb.

Je laisse passer une minute. Deux. Puis, l'air de rien, je me penche sur la poubelle. Elle est là, au-dessus des serviettes sales. Ma boule. Enfin la boule. Je la ramasse, fais sauter les plaques de sucre du bout de l'ongle. Ça craque, se détache par morceaux collants. Dessous, les poils réapparaissent, poisseux. Mais toujours roses.

Je la rince sous le comptoir, la sèche contre mon tablier.

Le soir, dans mon lit, j'appuie sur son ventre. *I Want It That Way* sort en couinant. La mélodie est devenue minuscule, ridicule. Caramélisée. Dommage que Lou ne puisse entendre ça. Vraiment. Mais bon. C'est la vie. Genre je l'ai voulue. Je l'ai eue. Et basta.

*Brol (familier) : désordre, fouillis
Définition du Robert en ligne (Belgique)

Cette nouvelle est rédigée selon la nouvelle orthographe, d'après les recommandations orthographiques du Conseil de la langue française et de la politique linguistique de 1990, en Belgique.



© Antoine Grimée

CONCOCTER

Verbe transitif [kɔ̃kɔkte]

ÉTYMOLOGIE : XX^e siècle. Dérivé du radical de *concoction*, emprunté du latin *concoctio*, lui-même de *concoquere*, « faire cuire ensemble », « digérer », « méditer ».

Confectionner avec soin. *Concocter une sauce, un plat.*
Au Figuré. *J'ai longuement concocté la réponse que je lui destine.*

Joseph Ndwaniye

Né à Murambi (Rwanda) en 1962, Joseph Ndwaniye vit en Belgique depuis 1986. Diplômé en laboratoire, soins infirmiers oncologiques et gestion hospitalière, il travaille à l'unité de greffe de moelle osseuse des Cliniques universitaires Saint-Luc à Bruxelles. Auteur de *La Promesse faite à ma sœur* (2007, finaliste du Prix des cinq continents), *Le Muzungu mangeur d'hommes* (2012), du conte *Plus fort que la hyène* (2018), des nouvelles *De l'autre côté du miroir* (2019) et *La vieille qui nourrit les chats* (2020), il publie *En quête de nos ancêtres* (2021, traduit en espagnol sous le titre Ancestros) puis *Les mille collines à coup de pédale* (2025).





Ce qui ne peut pas être écrit

JOSEPH NDWANIYE

Le soleil déclinait avec lenteur, comme retenu par la colline. Rukundo s'arrêta au sommet. Son sac bleu tranchait sur la terre rouge. L'odeur de l'air n'avait pas changé : parfums de haricots rouges et de manioc sur les braises d'eucalyptus. Quinze ans d'absence, et rien n'était perdu. Des années en Europe à étudier la cuisine des autres. À concocter, gouter, juger, nommer. À faire entrer les saveurs dans les phrases. Désormais, il accompagnait un critique culinaire à la réputation internationale.
Derrière lui, l'homme haletait.
— C'est encore loin ?
Rukundo désigna la maison de son enfance, en contrebas.
— J'allais renoncer, souffla l'autre.
Leur arrivée suspendit la vie du village. Les enfants cessèrent leurs jeux, les anciens arrêtèrent leurs activités. Quand les voyageurs expliquèrent les raisons de leur venue, les questions fusèrent : un Blanc ici, pour manger ? Pourquoi Rukundo avait-il accepté de l'emmener ? Très vite, un nom passa de bouche en bouche : Mahoro, une cousine de Rukundo. Elle apparut sans bruit. Belle, sans ostentation. Elle salua, puis disparut derrière la maison.
— Que va-t-elle nous concocter ? demanda le critique.
— Je n'en sais rien, répondit Rukundo. On va le découvrir ensemble.
Le feu crépitait. Les oignons chantaient dans le beurre chaud, les tomates fondaient, la sauce enveloppait le poulet. Les feuilles de dodo* laissaient monter leur amertume, tandis que les patates douces caramélisaient doucement sous la cendre, libérant une douceur sucrée. Les aromes saturaient l'air d'une intensité presque charnelle.
Le critique observait tout. Mais l'essentiel lui échappait. Le repas fut servi dans un imbehe, plat traditionnel en bois. Le critique gouta. S'arrêta. Reprit sa mastication. Lentement.
Il mangeait avec gravité, pris dans une intense réflexion comme s'il cherchait à retenir ce qui s'évertuait à lui échapper.
Le repas terminé, il indiqua son souhait de rester, de passer quelques jours à Tongati. Il voulait comprendre.
On lui prépara une couche.
Les jours s'étirèrent. Mahoro cuisinait sans parler. Justesse des gestes, économie du mouvement. Le critique goutait, encore et encore, mais n'écrivait rien. Rukundo observait ce silence. Cet homme vivait de mots. Ici, il les perdait. Il regardait les mains de Mahoro : toucher, effleurer, porter aux lèvres, fermer les yeux, un instant seulement. Quelque chose résistait. Refusait d'être dit.
Alors, ils repartirent.
Quelques semaines plus tard, un article parut sous le titre Ce qui ne peut pas être écrit. Il décrivait la colline, les odeurs, la lumière. Et il évoquait les plats concoctés par Mahoro en employant cette phrase : *Certaines saveurs disparaissent dès qu'on les nomme.*
Peu après, le critique remit sa démission. Sans fracas, sans explication. Il laissa derrière lui ses chroniques, ses tables étoilées, ses certitudes.
À ceux qui s'en étonnèrent, il répondit simplement qu'il devait repartir là-bas, à Tongati.
Il y retourna, retrouva Rukundo, mais Mahoro n'était plus là. On éluda ses questions. On détourna le regard à son approche pour éviter toute explication. Il attendit. Gouta d'autres plats. Mais la magie ne revenait pas. Un soir, il demanda à Rukundo :
— Elle t'a appris ?
Rukundo secoua la tête en signe de négation.
— Moi non plus, dit le critique, elle ne m'a rien dit, rien expliqué. Et pourtant, ici... j'ai l'impression de savoir.
Il s'approcha du feu. Hésita. Puis ses mains agirent. Le beurre, les oignons, les tomates, les patates douces.
Le rythme juste. Sans chercher. Comme si le geste précédait la pensée. Le plat prit forme. Ils goutèrent. Leurs visages changèrent. Ce n'était pas une tentative. C'était bien la même saveur.
— Comment... ? murmura Rukundo.
Le critique regarda ses mains.
— Elle ne m'a rien appris directement... Mais elle m'a laissé quelque chose.
Le lendemain, Rukundo se réveilla seul. Le critique avait disparu à son tour. Sur la terre battue, près du foyer, il n'y avait qu'une trace : des empreintes de pas.

*Dodo : désigne les feuilles d'amarante, un légume-feuille vert très populaire dans la cuisine rwandaise.

Cette nouvelle est rédigée selon la nouvelle orthographe, d'après les recommandations orthographiques du Conseil de la langue française et de la politique linguistique de 1990, en Belgique.





© Antoine Grimée

ÉPLUCHETTE

Nom féminin [eplyʃɛt]

ÉTYMOLOGIE : 1856 (*in* TLFQ); de *éplucher* et *-ette* [...]

Épluchette (de blé d'Inde) : au Québec, au temps de la récolte, repas festif en plein air où les convives dépouillent de leurs feuilles des épis de maïs sucré avant de les faire bouillir et de les déguster.
Les épluchettes de blé d'Inde du mois d'août.
« Après les embrassades, l'épluchette se termine par des chansons à répondre, par des rigodons et des gigues »
(A. Dessureault-Descôteaux, 1985). *Source : Usito*

Suzanne Myre

Sous les pelures d'ironie, d'autodérision et d'humour dont sont recouverts les textes de Suzanne Myre, on découvre un cœur tendre et empreint de sensibilité. Lauréate des prix Adrienne-Choquette, Mœbius et Lapsus UQAM ainsi que du Prix de la nouvelle Radio-Canada, elle a publié sept recueils de nouvelles et trois romans et participé à plusieurs œuvres collectives, mais se considère toujours comme « une écrivaine paresseuse ». Entre ses longueurs de piscine, l'atelier d'écriture qu'elle donne, sa dépendance au Scrabble en ligne et le glanage urbain, elle cuisine des mets succulents à partir de rien et, toujours à partir de rien, elle écrit des histoires sous l'œil attentif de l'amour de sa vie, sa chatte Coquette.



Crédit photo : Denis Laroche



Belle dinde

SUZANNE MYRE

Lucette, à 52 ans, n'avait jamais été invitée à une épluchette de blé d'Inde. Elle le taisait, comme une honte cousue à même la chair, quand ses collègues racontaient avec un enthousiasme irritant leur participation à cette activité festive. Lucette hochait la tête avec l'expression de celle qui sait de quoi il en retourne alors que quelque chose de minuscule et de tout déplumé se recroquevillait entre son cœur et ses côtes.

Quand son appartement lui renvoyait le vide de son existence et que son chat la regardait comme s'il savait des choses qu'elle, simple mortelle, ignorait – et c'était certainement le cas, Kiki ayant une vie sociale plus exubérante que la sienne –, Lucette croyait entendre une voix lui murmurer : *Peut-être n'es-tu juste pas le genre de personne qu'on invite ? Nulle part ?*

Elle en était venue à se demander si elle ne dégageait pas une fréquence invisible, hostile aux rassemblements, une sorte d'anticonvivialité génétique. Sa vie serait un ratage total si elle n'arrivait pas à joindre la Secte des mangeurs de blé d'Inde avant la fin de la récolte. Elle mourrait sans jamais avoir testé le goût des épis qu'on déguste en groupe.

Elle trouva le carton un 23 août, sous le banc d'un parc. Lucette n'était pas du genre à s'attarder aux rebuts, mais la couleur jaune beurre du papier la retint. Oubliant ses lombaires constamment enflammées, elle se pencha et le ramassa.

Vous êtes invité(e) à une grande ÉPLUCHETTE DE B...

La carte d'invitation était déchirée net à cet endroit précis, comme si l'Univers voulait tester la foi de Lucette. Il manquait sûrement des informations, mais ce qui était écrit suffisait : le samedi 26 août, 14 h, rang Saint-Juste, à Saint-Didier.

Elle eut du mal à trouver le sommeil cette nuit-là. La rumination s'était emparée de son cerveau, malgré l'anxiolytique qui normalement faisait taire les voix négatives. Était-il si ridicule de vouloir déguster du maïs en bonne compagnie, une seule fois dans sa vie ? Petite, elle était l'objet de moqueries : *Manges-tu ton blé d'Inde avec une fourchette et toute seulette, « ÉpLucette » ?* Avait-elle droit au bonheur ? Sous combien de pelures était-il enfoui ?

Le samedi venu, elle refoula ses dernières appréhensions et prit l'autoroute vers le nord.

Elle sentit l'odeur avant de voir d'où elle parvenait. Pas celle du maïs. Une senteur chaude et animale qui prenait de l'épaisseur, se concrétisait à mesure qu'elle s'approchait du rang Saint-Juste. Elle vit des voitures garées des deux côtés de la route comme des petits enfants sages. Une banderole flottait au vent : BIENVENUE À L'ÉPLUCHETTE DE BELLES DINDES – FERME DUCLOS.

Un homme, coiffé d'une casquette avec une image de dindon, se dandinait vers elle, tenant d'une main une hache d'où s'écoulaient des gouttes de sang et, de l'autre... elle n'eut pas envie de voir ni de savoir. Elle tenta en vain de redémarrer son véhicule. Le type accourait maintenant, en brandissant sa hache, son sourire remplacé par une expression indéfinissable. Lucette était pétrifiée. Son heure était venue. Elle mourrait en étant la dinde de la farce.

— Attendez ! Vous partez sans même être arrivée! Êtes-vous une amie de Paulette ?

— Je ne suis une amie de personne. J'ai trouvé le carton d'invitation par terre à Montréal.

— Il n'y a pas de hasard. Venez donc ! Les meilleures personnes arrivent par accident.

C'était un parfait chaos. Des dindes partout, glougloutant dans leur enclos, cuisant sur des broches, dessinées maladroitement sur des affiches par des mains gamines. Des hordes d'enfants couraient en hurlant entre les pattes des adultes. Lucette prit place à l'écart sur un banc de bois, devant l'enclos où une dinde solitaire la fixait de ses yeux vides et dorés. Émue, Lucette lui rendit son regard avec une sérénité qu'elle ne s'était pas connue depuis longtemps; elle se sentait étroitement liée à cet humble volatile.

Ce ne fut pas l'épluchette qu'elle avait imaginée. Pas d'épis enduits de beurre qui dégouline entre les doigts, de filaments soyeux qui s'accrochent aux vêtements, de résidus de maïs pris entre les dents. Elle mangea de la dinde bien rôtie après l'avoir remerciée d'avoir donné sa vie, but quelques verres de cidre, rit à des blagues sur les volailles qu'elle ne comprenait pas. Le fermier lui remit des restes pour son chat et une belle grosse dinde surgelée au prix du marché après qu'elle eut refusé d'en tuer une elle-même, l'Expérience ultime à la Ferme DuClos.

Sur le chemin de retour, les champs de maïs sécurisaient joliment la route, créant une espèce de cocon. Le murmure habituel qui meublait son esprit s'était tu. Un nouveau genre de silence régnait, un silence de qualité, dans lequel résonnait le son d'une chose réglée.





© Antoine Grimée

FERMENT

Nom masculin [fɛʀmɑ̃]

ÉTYMOLOGIE : XVIe siècle. Emprunté du latin *fermentum*, « levain ».

Agent d'une fermentation. *Ferments lactiques.*

Au figuré. Ce qui fait naître ou entretient un sentiment, une situation. *Ferment de haine, de discorde, de guerre civile. Ferment de renouveau.*

Dilana Tassin

Actuellement étudiante à l'Institut Littéraire suisse, Dilana Tassin écrit de la prose et récemment des histoires sur les ferments et les papilles. Ses thèmes de prédilection sont les grands immeubles, les relations entre voisins et voisines, les passants et passantes et les habitués dans les cafés. Son lieu d'écriture préféré pourrait bien être un grand centre commercial, la terrasse d'une Migros ou une station-service. Dans son temps libre, elle pratique le piano, le tennis de table, fait quelques tours de magie et illustre volontiers ses textes.





Éric Ferment

DILANA TASSIN

Je m'appelle Éric Ferment. Vous devez vous dire qu'avec un nom pareil, on finit forcément par s'y connaître en levure, bactérie ou autres agents microbiens, mais détrompez-vous. Avant de m'intéresser de très près au Kombucha, je n'avais jamais eu affaire à toutes ces choses. Et si Stéphane, gonflé par un égo démesuré, n'avait pas décidé de tout gâcher, j'aurais fait de mon entreprise un empire.
Tout a commencé un midi caniculaire, dans les bureaux de l'agence de voyage Horizons Évasions où je travaillais. Dans la cantine jaune et étouffante du premier étage, Stéphane, sans le savoir, a jeté la première pierre d'un édifice que je passerais des mois à construire. Entre nous, il n'avait jamais été question de juger ce qu'on se mettait sous la dent, il était clair que ce qui entrait dans nos estomacs était une affaire personnelle. Pourtant, ce midi-là, Stéphane a fixé mon verre de coca avec un certain mépris que je ne lui connaissais pas. J'ai d'abord hésité à lui tendre mon verre, pour désamorcer. Mais ce regard-là avait davantage de dédain qu'il n'en fallait pour en rire. Alors j'ai pris une grosse gorgée que j'ai laissé s'échapper sur mon menton. Il a fait une moue dégoûtée.

— Tu sais, je ne veux pas être intrusif, mais je pense que tu pourrais mieux prendre soin de toi Éric.

En plus de trouver son intervention complètement déplacée, elle m'avait profondément blessé. Stéphane m'avait méprisé et ça me mettait profondément en colère. J'étais non seulement prêt à lui montrer ce que je valais, mais aussi à le faire sur son propre terrain : j'allais monter ma propre marque de Kombucha.

Le soir même, j'ai commencé mes recherches. Ce qu'il me fallait, c'était une mère de Kombucha. Du SCOBY : *Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast.* Pour s'en procurer il n'y avait pas trente-six solutions. J'ai abandonné l'achat en ligne, les donateurs locaux, et ai décidé que je le cultiverai moi-même. C'était possible à partir d'une bouteille de kombucha nature et non pasteurisée.

En moins de trente secondes, j'ai enfilé mes chaussures pour aller à l'épicerie. Je suis rentré heureux comme un pape avec mon pack de Kombucha (une marque quelconque de concurrents). J'ai lu les conseils d'une dizaine de sites, je vous passe les détails. Une fois ma préparation finie, il fallait attendre une à trois semaines. C'était long, mais l'idée qu'une vie de ferment grouillait silencieusement dans mon bocal pendant mes heures d'absence me comblait des pieds à la tête.

Après dix-sept jours, la fine pellicule blanche et gélatineuse s'était épaissie : j'avais mon SCOBY, mais c'était encore loin d'être fini. S'en sont suivis des mois d'expérimentation où je goûtais sans relâche pour trouver la bonne acidité, essayais des arômes que j'enfermais avec le Kombucha dans des petites bouteilles. Il fallait ensuite laisser fermenter une seconde fois pour la carbonation, recommencer, avec d'autres fruits, de nouvelles quantités. J'avais fait de ma cuisine une véritable usine.

Et puis ce matin-là, j'étais prêt à faire goûter mon Kombucha. J'ai emporté trois bouteilles que je prévoyais de faire goûter à Stéphane, Sandra et Claude. Je jubilais sur mon vélo, c'est presque si je riais à haute voix en pensant au regard désolé de Stéphane qui regretterait amèrement ses mots. Avec grande sagesse, je lui pardonnerais et lui laisserais ma bouteille pour qu'il imprime bien son goût au fond de sa gorge. Quand j'ai ouvert la porte des bureaux, je n'ai même pas eu à le chercher, il m'a sauté dessus.

— Éric, on attendait que toi ! Il faut que tu goûtes, viens.

Sur les tables du réfectoire, des bouteilles de différentes couleurs étaient rigoureusement étalées. *Stéphane's Kombucha* sur l'étiquette, un design qui donnait envie de tout quitter pour se nourrir d'amour et d'eau fraîche. Sandra et Claude en faisaient une dégustation, ils s'en délectaient comme d'un nectar, à haute voix, j'aurais pu vomir.
Ils le félicitaient, ma tête brûlait. En quelques secondes, j'ai ravalé ma joie, mes bouteilles, mes grands espoirs. C'était une tentative ratée.





© Antoine Grimée

MANDOLINE

Nom féminin [mãdɔlin]

ÉTYMOLOGIE : Entre 1745 et 1755 (*in* TLFi) ;
de l'italien *mandolino*.

Instrument à cordes pincées formé d'une caisse généralement bombée et d'un manche court, dont on joue avec un médiator.

Ustensile de cuisine formé d'un plateau et d'une lame servant généralement à émincer des légumes.
Trancher des pommes de terre à la mandoline.

Ryoko Sekiguchi

Ryoko Sekiguchi est autrice et traductrice. Née à Tokyo, elle vit et travaille à Paris. Écrivant aussi bien en français qu'en japonais, elle interroge dans son œuvre nos modes de perception.
Elle a traduit vers le français des auteurs tels que Jun'ichirô Tanizaki et Sôetsu Yanagi, et vers le japonais Jean Echenoz, Patrick Chamoiseau ou Simone de Beauvoir. Elle collabore régulièrement avec des artistes pour la création de livres d'art et organise des performances mêlant littérature, musique et arts visuels.
Parmi ses ouvrages : *Venise, millefleurs* (P.O.L.), *L'Appel des odeurs* (P.O.L., rééd. Folio), *Nagori* (P.O.L., rééd. Folio) et *La terre est une marmite* (Bayard).



Crédit photo : Emmanuel Perrin



Fabuleuse aventure d'une mandoline

RYOKO SEKIGUCHI

Je porte un nom qui remonte à la cour napolitaine et dont je suis fière.
Mes ancêtres ont longtemps ravi les oreilles des amateurs de beauté avec des mélodies enchanteresses.
Plus faciles à manier que certains autres instruments de musique comme le violon, ils ont voyagé partout dans le monde; dans une contrée orientale, les Japonais, saisis par notre sonorité, en ont même formé un orchestre dès le début du xx^{e} siècle.
Vous me dites que je ne suis qu'un outil de cuisine, et non l'instrument musical qui se nomme, par hasard, aussi mandoline ? Mais vous savez bien qu'un nom n'est jamais donné sans raison. Jamais.
J'étais autrefois faite en bois, aujourd'hui souvent en résine ou en métal. Au milieu de mon corps, là où il y a une ouverture qui fait résonner les sons pour l'instrument de musique, se trouve chez moi une lame qui fait résonner les légumes qui y passent.
Toutes les présences, qu'elles soient considérées comme vivantes ou non, arrivent dans ce monde avec une mission prédestinée. Pour ma part, je coupe, taille, râpe et tranche.
Les légumes, fiers de leurs corps fermes, se laissent transformer à ma rencontre. Ils peuvent prendre une forme svelte et souple. Parfois translucides, ils se multiplient, prêts à se mélanger à d'autres ingrédients.
Je n'ai pas de cordes à pincer, mais mon corps, à la rencontre des courgettes fraîches et des pommes de terre solides, vibre et émet des sons joyeux et rythmés.
Les mains habiles peuvent jouer avec moi une musique stridente et dynamique. On peut surfer ensemble sur les vagues sonores; ce sont des sons de confluence et de véritable métamorphose. J'étais fière de ma musique de cuisine et de ma vie de mandoline culinaire.
Mais cette vie, studieuse et animée par une vocation pour le bien de tous, s'est vue un jour complètement bouleversée : j'ai rencontré l'amour de ma vie.
C'était une rose venue du marché.
Elle était posée, une seule tige avec une fleur à peine ouverte, sur la table de travail de la cuisine avec d'autres courses. On m'avait sortie ce matin-là du placard, sans doute pour préparer les frites pour accompagner le poulet rôti du dimanche midi. Cela a été un coup de foudre; j'ai été comme enivrée à la vue de cet être si frais et parfumé.
Je me suis rendu compte que, si je demeurais une mandoline de cuisine, je ne pourrais jamais m'en approcher sans abîmer ses pétales.
Je ne connaissais pas d'autres manières d'être en contact avec les autres. Comment faire ?
J'ai alors pris mon courage à deux mains et lui ai proposé un voyage pour voir de jolis paysages, suggestion qu'elle a acceptée : elle était née dans une serre, avec ses consœurs, toutes cultivées pour être envoyées chez les fleuristes. Elle n'avait jamais vu le monde extérieur.
Nous avons fugué. Dans quelle direction ? Dans mon pays natal !
Je voulais voir de mes yeux de mandoline la ville de la splendeur de la musique baroque, Naples, et la montrer à ma bien-aimée tout en fleur. Nous avons pris le train de nuit.
Cette escapade secrète nous a excitées.
Jamais nous n'avions pensé à dévier de notre chemin de vie, tout tracé par les êtres humains. J'ai cédé mes missions à mon compagnon couteau : préparer la salade céleri rémoulade et les carottes en julienne.
Ma rose ne s'est jamais fanée pendant notre périple ; l'amour que je porte en moi a dû la protéger grâce à une force mystérieuse. Ainsi, arrivées sur une terre d'exil, tout heureuses, nous avons passé nos nuits à contempler ensemble la lune. Toutes les nuits.
Et lorsque la lune – qui était pleine à notre arrivée – a décru, disparu puis est réapparue avant de redevenir pleine pour illuminer ce monde, nous nous sommes métamorphosées : rose et mandoline sont devenues un instrument de musique pour toujours.
Je ne le savais pas, mais, dans ce pays, l'ouverture en cercle du corps de la mandoline s'appelle «rosa».
Notre rencontre était donc prédestinée.
Cela se passe toujours de cette manière avec les mots. Toujours.
Nous continuons ainsi à jouer, deux devenant une, une douce mélodie sur la colline napolitaine, chaque soir.
Vous pouvez venir nous écouter; notre musique, dont ni lame ni épine ne blesse plus personne, est composée d'éclats de lumière de la lune.





© Antoine Grimée

MILLÉSIME

Nom masculin [milezim]

ÉTYMOLOGIE : XVIe siècle. Emprunté du latin *millesimus*, « millième ».

L'ensemble des chiffres qui, sur les médailles et les monnaies, indiquent l'année de la frappe. *Les monnaies françaises portent un millésime depuis l'ordonnance prise par Henri II en 1549.*

Sur les bouteilles de vin et d'alcool, indication chiffrée de l'année de la récolte. *Une bouteille sans millésime.* Par métonymie. Cette année elle-même. *1947, 1976 sont des millésimes exceptionnels.* S'emploie aussi pour désigner un cru millésimé. *Servir de grands millésimes.*

Ryoko Sekiguchi

Ryoko Sekiguchi est autrice et traductrice. Née à Tokyo, elle vit et travaille à Paris. Écrivant aussi bien en français qu'en japonais, elle interroge dans son œuvre nos modes de perception. Elle a traduit vers le français des auteurs tels que Jun'ichirô Tanizaki et Sôetsu Yanagi, et vers le japonais Jean Echenoz, Patrick Chamoiseau ou Simone de Beauvoir. Elle collabore régulièrement avec des artistes pour la création de livres d'art et organise des performances mêlant littérature, musique et arts visuels. Parmi ses ouvrages : *Venise*, *millefleurs* (P.O.L.), *L'Appel des odeurs* (P.O.L., rééd. Folio), *Nagori* (P.O.L., rééd. Folio) et *La terre est une marmite* (Bayard).



Crédit photo : Emmanuel Perrin



Un secret bien gardé : la longévité des sardines en conserve

RYOKO SEKIGUCHI

On fête son anniversaire chaque fois que la Terre fait un tour autour du Soleil et qu'elle revient à sa place initiale. Mais, en réalité, nous ne sommes pas les seuls à prendre de l'âge : la maison, le jardin, les cuillères, la chaise, le chat, le cheval, les volcans, les rues... tout ce qui se trouve sur cette terre vit la même aventure avec nous. Alors, pourquoi nous semble-t-il normal de célébrer notre anniversaire et pas celui de nos camarades du quotidien : la bicyclette, les grenouilles, l'aspirateur ou l'escalier ? Connaissons-nous la date de naissance d'un seul objet qui accompagne notre vie ? Certes, lorsqu'un objet est très ancien, il arrive qu'on l'exhibe avec fierté, disant que telle commode remonte au XIX^e^ siècle, ou que tel édifice a été construit au XVI^e^ siècle. On parle aussi de la même manière des arbres centenaires. Quant aux aliments, certaines boissons qui se conservent longtemps grâce à l'alcool qu'elles contiennent ont la chance qu'on se souvienne de l'année de leur fabrication, que l'on l'appelle «millésime» — mot qui désigne par ailleurs l'année de la frappe des médailles et des monnaies.

Les choses précieuses ont droit à une indication chiffrée. On parle de «millésime exceptionnel» lorsque le raisin était d'une qualité propice à faire un très bon vin. Comme pour parler de bons élèves. Pourtant, est-ce que les enfants sages ont seuls le privilège de voir fêter leur anniversaire ? Toutes les naissances ne devraient-elles pas être honorées ? Certes, certaines présences dans le monde, comme les éphémères, les abricots ou le pain, ont sans doute une vie trop courte pour qu'on loue leur longévité. Mais on connaît l'année de production d'autres denrées, comme certains fromages, l'huile d'olive, le chocolat ou la vanille. Les Pu-erh, thés fermentés de Chine, peuvent non seulement se conserver des dizaines d'années ; ils se bonifient même avec le temps. Dans le mot «millésime» se cache quelque chose de magique : tandis qu'en général, les êtres qui existent dans le monde se dégradent au fil des ans, ces mets résistent à cette règle de la corruption temporelle. Ils peuvent évoluer et développer des arômes plus complexes, des goûts plus amples et harmonieux.

Ce terme nous fait alors imaginer la vie de ces ingrédients : les fèves de cacao récoltées sur une année sèche donneront une saveur amère, avec une note boisée, alors qu'au contraire, s'il a beaucoup plu, elles offriront un parfum floral et un goût plus acide. Les personnes qui travaillent avec les oliviers pourraient nous raconter ce rapport entre le temps qu'il fait et le goût de leurs fruits, et donc celui de l'huile.

Goûter un aliment millésimé ne signifie pas seulement savourer quelque chose de délicieux, c'est imaginer la vie d'un fruit, d'une herbe... S'ils ont été heureux, s'ils ont connu l'amour de leur vie, s'ils ont eu de bons voisins ou non, s'ils ont apprécié la brise venue les caresser en fin de journée. Et ce n'est pas tout. Le produit millésimé a souvent la chance de connaître une seconde vie. Les gousses de vanille développent leurs arômes au fil des mois. Parfois, c'est la fermentation qui permet d'obtenir une longue conservation et, surtout, une véritable métamorphose. Le miso, cette pâte de soja fermenté, peut dormir dix années durant sans craindre de pourrir, grâce à la magie du champignon kôji.

Le comté, quant à lui, complexifie sereinement ses saveurs dans sa cave d'affinage. Il en va de même des sardines, qui elles aussi peuvent être millésimées ! Dans un contenant pourtant on ne peut plus ordinaire : une boîte de conserve. L'huile s'allie mieux avec la chair, et lui garde un cœur presque rose, tandis que les arêtes se mettent à fondre, sans que l'ensemble devienne mou. En retournant régulièrement les boîtes de façon à ce que le liquide imbibe bien toutes les parties des poissons, on peut ainsi élever les sardines dans leur abri de métal. N'est-ce pas finalement comme nous qui, en prenant de l'âge, devenons plus matures, en accumulant des expériences merveilleuses et en développant des amitiés profondes (on peut, du moins, l'espérer) ? Le millésime nous apprend que tous les jours c'est l'anniversaire de quelque chose qui nous accompagne dans la vie ; que chaque bouchée, chaque gorgée d'un aliment a sa date de naissance, et que chaque repas est une façon de célébrer le fait de vivre ensemble.





© Antoine Grimée

PAPILLES

Nom féminin [papij]

ÉTYMOLOGIE : XIVe siècle. Emprunté du latin *papilla*, « mamelon ».

ANATOMIE. Petite saillie conique que l'on observe à la surface de la peau ou d'une membrane muqueuse, formée de ramifications nerveuses et vasculaires. *Les papilles gustatives de la langue,* celles qui servent à la perception des saveurs. [...]

BOTANIQUE. Petite éminence conique que l'on observe à la surface de divers organes végétaux. *Les papilles des pétales de rose.*

Dilana Tassin

Actuellement étudiante à l'Institut Littéraire suisse, Dilana Tassin écrit de la prose et récemment des histoires sur les ferments et les papilles. Ses thèmes de prédilection sont les grands immeubles, les relations entre voisins et voisines, les passants et passantes et les habitués dans les cafés. Son lieu d'écriture préféré pourrait bien être un grand centre commercial, la terrasse d'une Migros ou une station-service. Dans son temps libre, elle pratique le piano, le tennis de table, fait quelques tours de magie et illustre volontiers ses textes.





Tiramisù

DILANA TASSIN

GRANDE SALLE À TRÉVISE

Cette année ils sont 340 en tout. Répartis dans la même salle que l'an dernier. Marcel n'est plus du côté des pâtissiers mais de celui du Jury : costumes blancs et mentons levés. Il attend calmement avec le ventre vide l'heure qui finit de s'écouler, les pâtissiers qui parachèvent leur recette. Devant son assiette en soucoupe, Marcel est déjà prêt à juger.

PREMIÈRE BOUCHÉE – AMER CAFÉ

Il est propulsé chez Papi André. La cuisine et son mur orange, toutes sortes d'ustensiles en bois, de grandes louches aux crochets. Papi André aimait les couleurs autant qu'une bonne tarte aux pommes ou un marché d'artisans au bord de l'eau. Il allait lentement, cramait au soleil avec ses verres de vin, s'asseyait sur les bancs du sud en profitant de ce que ses yeux fonctionnaient bien.

« Le vrai mascarpone doit être ivoire. Lisse, ferme, crémeux, doux. »

Dans cette cuisine, sous les conseils avisés d'André, Marcel a appris l'art des tiramisùs. À 7 ans, il distinguait déjà les bons des mauvais biscuits boudoirs. À 9 ans, il avait intégré la préparation et ses secrets. Lui et André faisaient une recette spéciale, sans rhum ni amaretto. Mais laissaient le café, ça ne risquait pas de le tuer.

Quand il a su séparer parfaitement le blanc des jaunes, Marcel s'est senti capable d'à peu près tout. Monter tout seul le blanc en neige, prendre les commandes avec ses avant-bras qui se musclaient autour du fouet. « Visage de soleil » il disait, André. Au moment de verser le sucre dans le saladier, il sortait sa langue sur le côté, de concentration, il fallait que le poids soit exact.

DEUXIÈME BOUCHÉE – PIQUANTS TÉTONS

« Tu vois sur ta langue t'as comme des tétons, des petits reliefs, tu sens ? C'est ça qui comprend le goût des choses. »

Marcel avait tiré la langue en enregistrant le mot « papille » pour la première fois. Papi avait rigolé, pris son appareil photo pour capturer la grimace : pouce sur le nez et les doigts qui s'agitent. André avait le visage plein de plis, partout creusé de réseaux complexes. Rivières et embranchements. Il disait que sous l'eau sa peau rajeunissait.

TROISIÈME BOUCHÉE – SEL MARIN

« Une papille, ça dure dix jours, ça se renouvelle vite. »

Marcel avait regardé par la fenêtre en pensant aux tétons sur sa langue. Il y a des images dures à avaler. André continuait avec les bourgeons gustatifs, les cinq saveurs que Marcel comparait aux cinq sens dans sa tête.

Sucré, salé, acide, amer, umami ? Il fallait répéter. Marcel y allait toujours consciencieusement avec son cheveu sur la langue.
Sans ses lunettes et avec sa moustache Papi André lui faisait penser à un poisson-chat. Il garde cette photo dans son porte-monnaie : André tout jeune sur son voilier, les cheveux très vigoureux et très noirs, le regard farouche comme un gardien de phare. Ça se passait entre la mer et lui.

QUATRIÈME BOUCHÉE – SUCRÉ ÉTÉ

« Elle est bonne ta glace, mon loulou ? »

Marcel avait acquiescé avec un grand sourire gourmand, il en avait partout autour de la bouche. Le chocolat, il aurait pu se baigner dedans. Papi a eu un léger souffle de fatigue, s'est assis un moment à la table avec Marcel et a commencé à lui raconter la rue, juste devant l'immeuble.

« Tout au bout il y avait un funiculaire. La station du bas, c'est devenu le théâtre, tu sais, où on était l'autre jour. Ils font de belles choses, tant mieux. »

En été c'était souvent comme ça avec Papi André, lent et joyeux. Sans contrainte. Sa saison à lui qu'il passait dans le sud. Plus tard, dans le parc, Marcel a demandé à tout le monde s'ils savaient ce que ça voulait dire, une « papille ». Et il répétait l'histoire des tétons sur la langue avec fierté.

CINQUIÈME BOUCHÉE – ACIDE CITRON

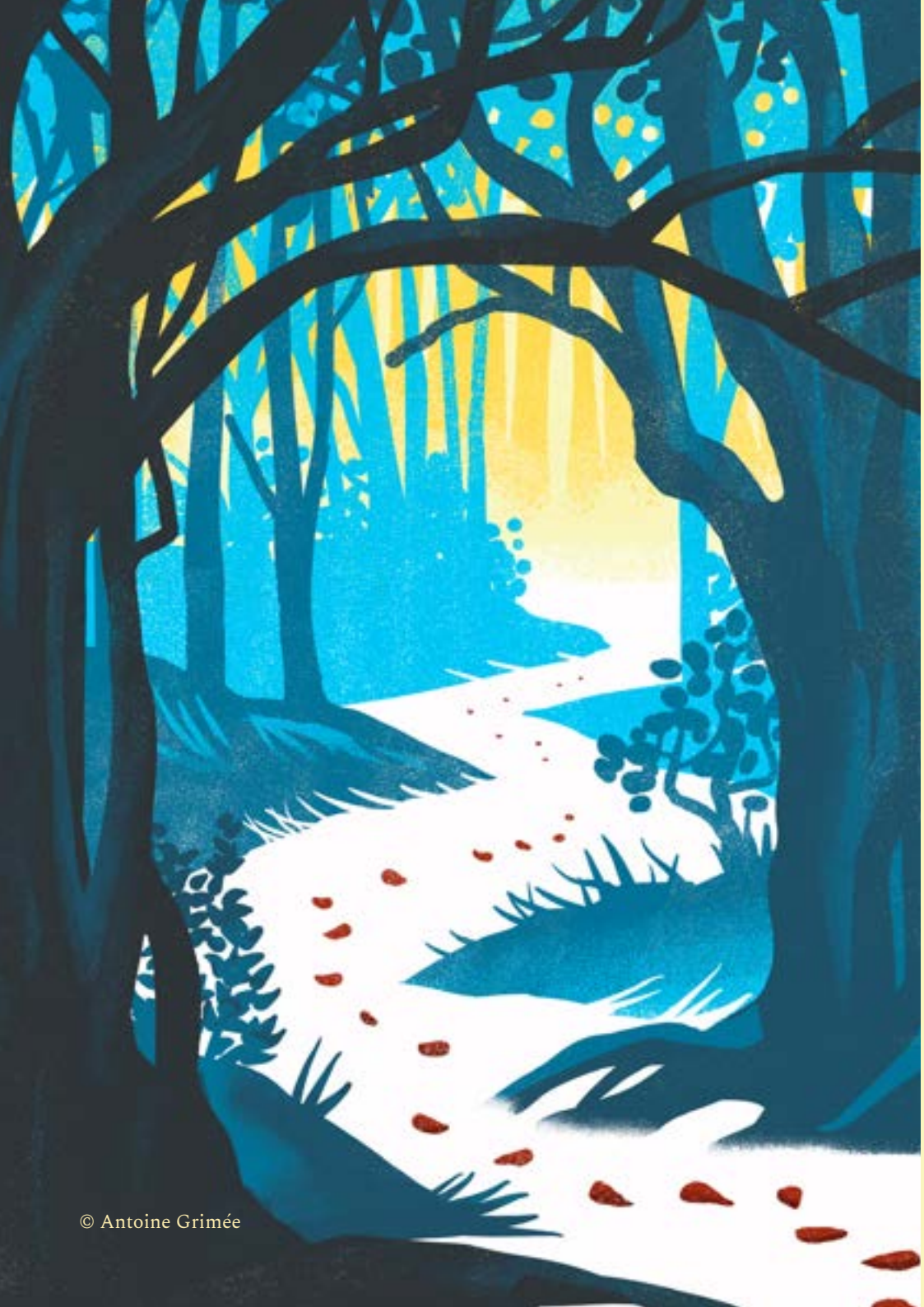
Le soir, Marcel attendait qu'André finisse de faire la vaisselle et comptait le nombre de citrons sur le dos de son tablier. Une fois, comme ça, il a demandé si la recette du tiramisù se partageait.

« Seulement à quelqu'un que tu aimeras très fort. »

GRANDE SALLE À TRÉVISE

— Monsieur ? Moonsieur ?
— Mmm ?
— Vous... vous avez tout mangé !





© Antoine Grimée

PIMENTER

Verbe transitif [pimãte]

ÉTYMOLOGIE : XIXe siècle. Dérivé de *piment*.

Assaisonner avec des piments. *Pimenter un plat.* Par extension. Au participe passé, adjectivement. *Une cuisine très pimentée,* fortement relevée.

Au figuré. Rendre piquant, relever. *Des jeux de mots pimentaient son discours.* Au participe passé, adjectivement. *Un récit pimenté,* agrémenté de traits grivois, osés.

Ahmed Fouad Bouras

Ahmed Fouad Bouras est né en 1978 à Alger, capitale d'un pays multiculturel. Il grandit entre l'arabe et le français. Petit, il aime à ouvrir les cassettes audio pour les réparer. Plus tard, il devient chirurgien viscéral et digestif, et s'établit à Albi. Et puis sa curiosité le mène à l'écriture. Il s'intéresse aux deux côtés de la Méditerranée, aux gens, à leur vie, et à ce qui les unit.
Son premier roman, *Les Béliers*, paru aux éditions Emmanuelle Collas, est lauréat de la mention spéciale du Prix des cinq continents de la Francophonie en 2026.





Les pique-assiettes

AHMED FOUAD BOURAS

Personne ne disait le contraire. Il y avait les factures et les bouches à nourrir, les perspectives mornes. Mais il y avait autre chose, c'était sûr. Tout cela, c'était juste pour en garder plus. Pimenter vraiment leur petite existence, s'étaient-ils dit une nuit. Dorénavant, les époux seraient heureux, débarrassés de ceux qui venaient manger dans leurs assiettes.
Encore la même histoire. La veille, la maman leur avait demandé d'aller se coucher tôt, en prévision de la randonnée. Elle alla ensuite, chose nouvelle, fermer la porte à clé. On ne leur referait pas deux fois le même coup.
Le benjamin, cette fois-ci dans l'urgence, ne trouva rien pour pouvoir retrouver son chemin qu'une jarre pleine de petits piments. Il comprit un peu plus tard le génie de son choix. Il y avait bien du pain à émietter, mais était-il assez stupide pour prendre le risque de le donner à manger aux oiseaux ? Les bouchées infernales qu'il allait semer étaient de celles qui tireraient des aveux à n'importe quel révolutionnaire récalcitrant. Les piafs n'avaient qu'à s'approcher et s'en délecter, ils allaient bien voir...
On réveilla les enfants tôt, et on les emmena comme prévu faire une randonnée en forêt, sans possibilité de retour.
Quand ils se mirent en route vers l'abandon, au petit matin, un ricanement triste accompagna le petit poucet, la tête basse, la rigolade résignée.
Qu'est-ce que c'était déjà ce qu'il avait en poche ? se dit-il en pensant aux piafs. Du piment oiseau ? Est-ce qu'on allait observer des pies s'écraser au sol, le gosier en feu ? La première fois, il avait failli se tromper, mais cette fois-ci, s'il tourne en rond en étant convaincu qu'il ne tourne pas en rond, dans ce cercle qu'auront formé les piments, est-ce qu'on pourra dire que Pi-ment ? Toutes ces âneries tournaient elles aussi en boucle, pendant que ses mains semaient discrètement sur le bas-côté les pointillés incandescents, nécessaires au retour.

Les parents menèrent le groupe bien plus loin que précédemment, et regagnèrent leur chaumière. Les enfants, eux, étaient censés devoir se débrouiller, ou venir agrémenter le repas de quelque ogre local.
Fourbus et courbatus, ils s'assirent dans une clairière après une longue marche. C'est à ce moment que l'un des fils cadets poussa soudain un cri. Il venait d'entendre un bruissement dans un fourré, puis un second. Un loup, ou peut-être l'ogre affamé qui avait reniflé leur piste. On entendit des éclats de voix, plaintifs, contrariés, puis deux formes émergèrent. Les parents étaient là, essoufflés et échevelés. Par bonheur, ils les avaient retrouvés avant les créatures de la forêt.
Les enfants étaient transis de bonheur. « Nous sommes sauvés ! » avaient-ils crié en chœur.

— Vous êtes en vie, mes chéris, Dieu soit loué ! s'écria la mère.
Loin d'être assaillis par la culpabilité, ils affichaient une sorte de mine stupéfaite, à mi-chemin entre la joie de retrouver leurs enfants sains et saufs, et la déception devant le prix à payer pour retrouver leurs trésors. Leur trésor.
— Quel bonheur de vous avoir retrouvés, enchaîna la maman, aussi peu convaincue que le père était distrait, les yeux semblant chercher quelque chose au sol, profitant de la lumière du jour finissante.
Ce matin, après les voir abandonnés, ils s'étaient aperçus à leur retour de la disparition de la chose la plus précieuse de la maisonnée, et s'étaient lancés à sa recherche.
Tandis qu'ils ramassaient les piments au sol un à un, le dilemme prit vite forme.
Fallait-il poursuivre ou non les recherches ? Retrouver les uns dans leur intégralité ne se ferait pas sans retrouver les autres, les pique-assiettes.
— Ah, mes enfants, dit le père, ouvrant les bras.
Il serra chacun de ses enfants dans une sorte d'étreinte qui ressemblait plus à une fouille au corps. Il s'immobilisa devant le petit poucet et le dévisagea longuement, avant de tendre simplement la main.
— Si on promet d'arrêter de manger vos piments, vous promettez d'arrêter de vouloir nous abandonner ? demanda poucet.



© Antoine Grimée

ZESTE

Nom masculin [zɛst]

ÉTYMOLOGIE : XVIe siècle, *zec*, puis *zest*, d'abord employé pour désigner une chose insignifiante. D'origine onomatopéique.

BOTANIQUE. Chacune des membranes qui divisent en quatre l'intérieur d'une noix.

Partie extérieure de l'écorce d'un agrume ; petit morceau de cette écorce, couramment utilisé pour parfumer des mets, particulièrement en pâtisserie. *Râper le zeste d'une orange. Des zestes de citron. Des zestes confits.*

Par extension. Très petite quantité d'un aliment, en particulier d'une boisson. *Ajouter un zeste de calva dans son café.* Au figuré. *Un zeste d'ironie.*

Sophie Rondeau

Sophie Rondeau est née à Montréal au printemps 1977. Enseignante au secondaire, elle a toujours adoré le contact avec les jeunes. À l'âge de 26 ans, elle a publié son premier roman. Depuis, elle a fait paraître près de 50 autres publications, la plupart étant destinées aux enfants et aux adolescents. Ses œuvres abordent des thèmes variés, mais celui des troubles d'apprentissage lui tient particulièrement à cœur. Maman de quatre enfants formidables, elle s'est inspirée d'eux pour écrire plusieurs histoires. Elle s'est longtemps impliquée comme bénévole auprès d'organisations au service de la jeunesse.





Sauf le zeste

SOPHIE RONDEAU

Aujourd'hui, c'est l'anniversaire de grand-maman Rose. Elle doit avoir 100 ans. Ou presque. En tout cas, elle a beaucoup de rides et de cheveux blancs ! Pour l'occasion, Évelyne, la nouvelle copine de papa, a décidé de lui préparer un gâteau.

— Ta mère va le trouver si bon qu'elle n'aura pas le choix de m'aimer ! l'ai-je entendue dire à papa.

Papa doit croire qu'elle a raison, car il a encouragé Évelyne dans son projet culinaire. Par contre, moi, je ne suis pas aussi convaincu qu'eux... Il faut beaucoup plus qu'un gâteau pour s'attirer les bonnes grâces de grand-maman Rose. Elle a très mauvais caractère et n'aime presque personne. Quand elle entre dans notre maison, je vais toujours me cacher. Elle me fait peur. Elle a une voix nasillarde qui écorche les oreilles. Par chance, elle me porte peu d'attention. Pour grand-maman, il n'y a que son fils chéri qui compte. C'est comme si tous les autres n'existaient pas. Il faudrait que ce gâteau soit magique pour que son attitude envers Évelyne change. Cependant, je serais étonné qu'Évelyne ait les aptitudes pour préparer un tel dessert...

Assise devant son ordinateur, Évelyne cherche pendant des heures la recette qui charmera grand-maman. Quand elle la trouve enfin, elle se met à pousser des cris de joie qui font sursauter toute la maisonnée.

Je ne comprends pas du tout pourquoi elle est si énervée.
Ce n'est qu'une recette, après tout.

Quelques instants plus tard, Évelyne attrape son manteau et part à l'épicerie en coup de vent. J'ai à peine le temps d'aller me dégourdir dans la cour qu'elle revient avec tous les ingrédients nécessaires à la préparation de son gâteau.

Évelyne enfile son tablier rayé, sort un assortiment de bols, de cuillères de bois et de tasses à mesurer. Elle fait un vrai boucan. Mes pauvres oreilles ! Je pense la rejoindre à la cuisine pour voir si je pourrais l'aider, mais j'abandonne cette idée. Elle me chasserait aussitôt. Il vaut mieux lui laisser le champ libre. Elle est si agitée, même papa a compris qu'il doit s'en tenir loin. Il est quelque part dans la cour, à faire je ne sais quoi.

J'observe donc Évelyne, à partir du salon, tout en regardant distraitement la télévision. Elle lit la recette à haute voix, ce qui l'aide à se concentrer. Pourtant, une recette, ce n'est pas bien sorcier, non ? J'entends des œufs qu'on casse, puis qu'on fouette avec le mixeur. Et puis il y a... cette odeur. C'est sucré. Je lève le nez. Évelyne est en train de frotter une orange avec un large bâtonnet à l'allure rugueuse. Ça sent bon. Maintenant, elle écrase cette orange pour en extraire le jus jusqu'à la dernière goutte. Elle y met tant de force que la sueur perle sur son front...
à moins que ce soit causé par le stress.

Lorsqu'elle réalise que je la regarde, Évelyne lève sa cuillère de bois dégoulinante de pâte.

— Tu vas voir, grand-maman sera épatée. C'est moi qui te le dis !

Je ne réponds rien. Si j'ouvre la bouche, je sens qu'elle pourrait se fâcher.

Une fois le gâteau au four, Évelyne jette toute la vaisselle dans l'évier. Si elle pense que c'est moi qui vais m'en occuper, elle se trompe ! Je me sauve dehors rejoindre papa pour être sûr qu'elle ne m'interpelle pas.

Lorsque nous rentrons, épuisés de nous être tiraillés et d'avoir joué pendant des heures, Évelyne est encore à la cuisine. Elle apporte la touche finale à son fameux gâteau. Elle l'a recouvert d'un glaçage blanc et orné d'une sorte de tourbillon orangé.

— Voilà ! Il est terminé ! soupire-t-elle.
— Il est superbe, ma chérie, la félicite papa.
— Oui, je sais. Maintenant, je file dans la douche avant que ta mère arrive.

Évelyne et papa montent à l'étage. Le gâteau est là, sur le comptoir, majestueux. Il s'en dégage une douce odeur sucrée...

***

Une heure plus tard, Évelyne redescend puis s'immobilise dans le bas des escaliers, catastrophée.

— Oh non ! Richard ! Le chien a mangé mon gâteau ! Il n'a laissé que le zeste...

J'ai été incapable de résister.
Ça sentait trop bon !

