

Médiathèque de Monswiller
Atelier d'écriture du 14 décembre 2024
Animation : Martine Wollenburger

Ecrire un repas léger, stimulant, tonique, vivifiant, avec des mets vaporeux, des *festins de nuages*, de brume, fins et transparents comme une robe de tulle ou de mousseline.

(à partir de « Manger fantôme » de Ryoko Sekiguchi)

Je remercie les participants et les auteurs des textes : Camille, Christophe, Jézabel, Michèle, Micheline, Nadine, Paul, Pierre, Serge, Sophie, Sylvie.

(photos des tables présentées dans le cadre de l'exposition « Quels festins ! » au musée du Château des Rohan à Saverne – Décembre 2024, exceptée la table japonaise)



Banquet des Peuples

Velouté viennois de choux-fleurs

Jourbillon de flocons d'avoine

Feuilleté Nébulosus d'engoulevent

~

Granité de reinette étoilée – Soupçon de Nuage d'anges brandy

~

Concerto de truites Arc-en-Ciel sur mousse pétillante

~

Chaud-froid de pigeon

Mousseline de céleri meringuée

Sabayon de petits légumes

Chips espéranto

~

Rondo de la bergère et ses moutons moelleux

~

Harmonie de mignardises

Poires Conférence au sirop

Diplomate Jaune Soleil

~

Cappuccino Yalta

Ode à la Joie d'eaux de vie

Le repas tirait vers la fin ; la bergère était passée et les moutons remisés à la cuisine. L'harmonie de mignardises s'étalait autour de la table. Les poires Conférence au sirop et le diplomate jaune soleil déliaient les langues du Nonce Apostolique et du Chancelier allemand. Une forte odeur de cannelle plombait l'air étouffant de la pièce.

Le ton montait entre les deux invités. Tour à tour Aristide et Pablo essayèrent de les calmer . Mais rien n'y faisait. C'est là que d'un bond, la frêle épouse de l'Ambassadeur de Courlande, telle une ballerine, s'élança vers la fenêtre et l'ouvrit. Un air frais et salvateur s'engouffra. Au même moment le serveur entra dans la pièce pour nous apporter le cappuccino Yalta et le cortège d'eaux de vie.

Comme par enchantement le ton baissa, l'atmosphère redevint sereine et de dehors montait un air de musique cher à mon cœur...l'Hymne à la Joie de Beethoven

Sylvie



L'estomac dans les nuages.

Potage vaporeux à la mousse de cresson avec sa tranche de brioche tiède et légère.

Entrée : Quenelles de poissons volant vers les cieux et leur nuage de raifort d'altocumulus flocus.

Entremet : Cristaux de glace à la fleur de bière.

Plat : Boudin blanc du Mont-Blanc accompagné de sa neige éternelle au chou-fleur et pommes de terre à la truffe blanche.

Dessert : Atmosphère sucrée d'omelette norvégienne et de Saint-Honoré.

Café de l'Himalaya suivi de guimauves évanescences et de meringues givrées.

Ce soir-là, c'était à mon tour d'organiser le dîner hebdomadaire de notre petit groupe d'amis. Le thème de cette soirée, tiré au sort la semaine précédente : *festin de nuages...*

J'avais dressé la table près du poêle en faïence allumé pour l'occasion, et disposé joliment la vaisselle héritée de ma grand-mère alsacienne, qui l'avait elle-même reçue pour son mariage de sa propre grand-mère.

Les invités étaient déjà installés et nous avons d'ores et déjà goûté au potage de mousse de cresson, servi avec une fine tranche de brioche tiède et légère.

Je sentais la curiosité pour la suite du menu que je n'avais pas annoncé. Je sentais aussi une ambiance douce, chaleureuse et amicale.

L'entrée était un peu osée, sachant que tout le monde n'appréciait pas la texture particulière des quenelles, mais je proclamais toutefois fièrement la suite du repas :

Quenelles de poissons, volant vers les cieux et leur nuage de raifort d'altocumulus flocus.

Je vis alors des sourcils se lever, des regards surpris, des bouches en attente de ces saveurs annoncées.

Sophie

Menu pour mes amis, posé sur la petite table du salon à la décoration sans prétention.

Étal de surprises suspendues dans la gélatine, aux parfums des mers et de la ferme, servies sur un lit d'olives vertes et noires.

Dégustation de trois vins rouges, chacun mis en valeur dans trois verres, assortis de jus de fruits pour les inconditionnels du sans alcool.

Délices de la cocote en fonte, volailles au lait piquées d'un bâton de vanille, accompagnées de pommes de terre sautées et de haricots verts.

Asile de portions de fromages présentées sur une feuille de chou.

Cascade de fruits secs ou juteux.

Bûche glacée provençale saveurs amandes et citrons verts.

A volonté !

Café et alcools forts sans complexes.



Nous fûmes cinq à partager cette soirée culinaire, plus une chaise, que tous nous avions remarquée, occupée d'un coussin moelleux à la décoration fleurie posé sur l'assise, pour marquer l'absence de notre ami disparu à jamais.

Au moment de l'apéritif où se mélangeait l'étal de surprises suspendues dans la gélatine, j'observais le succès de l'une des deux saveurs séparées dans l'assiette; cela m'amusa beaucoup !

Nous sortîmes tous ensemble dans le froid pour tenir compagnie à l'unique fumeur du groupe. Dans le ciel mitigé, la clarté de la lune faisait bon ménage avec les nuages, ce qui nous fit distinguer au loin une harde de biches et de cerfs piquant la neige de leurs sabots. Une étoile filante traversant le ciel nous remémorait la mémoire de notre ami manquant, tel un signe émanant de notre univers.

Serge



A table et (surtout) à genoux, expérience nippone et branchée. Décoration de table épurée à base de ballons terami flottants et de ruban adhésif.

Un vague potage d'Hokusai au cacao amer

Une salade de couleur verte façon ikebana

Un plat fumant (prière de retirer ses lunettes sous peine de ne plus rien voir) à déguster avec des baguettes

Un dessert givré, neige du Mont Fuji, servie à l'aide d'une douille à pâtisserie

Du thé, beaucoup de thé pour faire passer l'idée de s'être fait ennuager



Repas à l'aveugle

Les convives, tous membres éminents de la Confrérie des myopes amateurs de bonne chair, s'étaient vus, c'est un comble, dans l'obligation de retirer leurs lunettes, dont les verres embués étaient désormais opaques. Armés de leurs baguettes, ils attaquaient leur bol fumant à tâtons, avec une prudence qu'on ne leur connaissait guère à l'heure des agapes. D'autant que la frugalité du vague potage d'Hokusai et de la salade façon ikebana avait rempli sa mission en aiguisant encore un peu plus leur appétit.

Le plus habile d'entre eux parvint à saisir un corps qui, s'il se fiait à la pointe de ses longilignes couverts de bambou, était de texture molle. L'image extravagante d'une grue pêchant des grenouilles dans une source d'eau chaude s'imposa à son esprit. Sans doute un effet indésirable de la salade façon ikebana, pensa-t-il, avant de tirer un coup sec sur ses baguettes, comme l'aurait fait l'échassier avec sa proie, afin de contenter sa curiosité plutôt que son appétit, que le menu avait pratiquement achevé de mettre en berne. Ce fut un tentacule entier de poulpe qui se déploya soudain en fouettant l'air, tel un kaijū se dressant dans la baie de Tokyo pour s'abattre sur la cité.

Sur toute autre assemblée, ce surgissement inopiné, que n'aurait pas renié le grand Lovecraft lui-même, qui n'était pourtant en rien japonais, aurait suscité haut-le-corps et cris de terreur. Mais la cécité momentanée de nos gourmets les sauva d'un désagrément supplémentaire dans un festin qui n'en manquait déjà point.

Pierre



« Ciel, je dîne à la table des Rois ! ».

Potage de ciel étoilé façon St Louis

Cerf-chevalier en tenue de mousseline d'asperges

Tableau de fromages nuageux de Giotto

Floccus de crème chantilly montée à la confiture d'Aliénor

Café vapoureux à la mousse de barbe de Charlemagne

Vin : Ecu-me d'hydromel, cuvée des Rois.



Lorsque Arthur et ses chevaliers prirent place à la table du festin, ils avaient très faim. Leurs dernières aventures les avaient conduits très loin, très longtemps, les obligeant à se contenter du minimum. Alors quand ils trinquèrent joyeusement à leurs victoires, levant leurs gobelets remplis d'Ecu-me d'hydromel, ils étaient impatients de remplir leurs estomacs. A la vue des mets qui affluaient sur la table, leurs yeux s'illuminèrent : des mets alléchants, riches et copieux.

C'est à ce moment-là que Merlin fit son apparition. Il salua les chevaliers, mais ceux-ci, trop absorbés par leur repas, ne lui prêtèrent guère attention. Alors qu'ils s'apprêtaient à se servir, les veloutés laissèrent place au léger potage de ciel étoilé façon St Louis, les viandes se métamorphosèrent en sveltes cerf-chevalier en robe de mousseline, et les tartes gourmandes s'envolèrent pour de tout petits floccus de crème chantilly montée à la confiture d'Aliénor.

« Sire, sire, mais que se passe-t-il ? s'inquiéta le plus gourmand des chevaliers. Où sont passés les plats lourds et gras ? Ce n'est pas avec ces mets vaporeux aux titres pompeux que nous allons êtres rassasiés ! ».

Un rire s'éleva dans les airs.

« Encore un tour de ce facétieux Merlin ! » s'amusa Arthur.

Jézabel

Festin au village

En ce temps de Noël, le village entier est mobilisé par l'installation de la « trampa », le piège à nuages, seul moyen capable de fournir l'eau nécessaire à la vie du village en ce temps d'été torride aux pieds de la Cordillère.

L'immense filet à mailles fines est tendu au travers du ravin, qui perpendiculaire au front de mer s'enfonce en montant vers la colline. Les nuages en bataillons serrés et la brume océanique se précipitant vers l'intérieur des terres et le désert sont pris et le filet s'alourdit bientôt d'une rosée fraîche et douce qui s'écoule alors dans les bidons et cuvettes disposés pour la recevoir et au village éclate alors une grande fête et un « *grand festin de nuages* ».

Paul



Agapes chez tante Lisel

La tante Lisel avait dressé la table du soir de Noël sous le sapin pendu, tête en bas, au plafond de la stub et tout recouvert d'une gaze en guise de nuage d'où émergeaient quelques pommes rouges. Elle n'attendait que trois convives pour ce dîner, le curé, le maire et l'instituteur. Après les salutations d'usage, elle détailla le menu qui l'avait tenue occupée tout le jour.

**velouté d'asperges aux croutons frottés d'ail et
son nuage de crème épaisse*

**mousse de foie gras en gelée*

**selle d'agneau sur mousse de pomme de terre*

**battue en nuage de fromage de Munster et son dé de Kirsch*

**fraisier mousseux et mendiant joyeux*

Le curé Metzger toussota, rappelant les convives trop pressés au « bénédicité » ... Le velouté fut vite expédié pour faire fête à l'agneau tendre et moelleux.

Le maire Schmalfuss se tournant vers le curé lui lança : « *quelle chance que l'église ait accepté enfin de bénir ce tubercule qu'elle disait du diable, la pomme de terre. Elle est bien savoureuse et rassasie nombre de pauvres gens* ». L'instituteur Weiss approuva d'un signe de tête l'opinion de son maire.

Avant que la dispute ne monte et ne prenne forme, Lisel apporta un flacon de vin du Rhin qui dissipa les ardeurs belliqueuses dans des brumes alcoolisées.

Paul



Alsace en Fête

Apéritif

Mousse de bière de Noël

Petites bouchées au saumon

Biscuits sablés au fromage

Entrée

Smoothie aux petits pois avec dés de magret de canard

Plat

Filet de bar sauce mousseline

Pommes grenailles soufflées

Dessert

Tarte sublime citron et orange avec son nuage de Chantilly

Le tout accompagné de champagne rosé cuvée Altrostratus

Josie a dressé la table dans l'esprit alsacien : nappe blanche, service Obernai et couverts en argent. Son frère Jean la taquine et trouve la décoration trop austère. Il dispose sur la table des bougies rouges, des branches de sapin et des papillotes multicolores.

Les invités arrivent et la mousse de bière de Noël les rend légers. La joie d'être réunis et les mets délicats les rendent plus légers encore.

Amélie, la plus jeune des convives, a pris son calendrier de l'Avent sous son bras et n'en démord pas. Elle ouvrira la dernière fenêtre au moment du dessert.

La tarte sublime citron et orange fait son entrée et exhale son doux parfum d'agrumes.

Amélie peut enfin sortir son dernier chocolat de Noël : un petit nuage au chocolat au lait

Nadine



Lueurs

Potage de cirrostratus au sirop de cristal

Petites bouchées de photophores aux asperges

Nimbostratus de vapeur de champagne

Bougeoirs de truites en soufflé

Nuages meringués à la mandarine

Entremet de poire sur ciel bleu

Reflet de lune en eau de source

On n'avait jamais vu table si lumineuse. Les lueurs des bougies formaient des brumes mordorées autour d'un pétilllement de coupes ciselées d'herbes folles. Le potage flottait dans son sirop de cristal, tandis que les invités plongeaient délicatement leurs couverts, craignant de briser le charme de ce début de festin. Un convive porta à ses lèvres le breuvage divin, entraînant le reste de la tablée à faire de même.

Plus tard, étourdis par la vapeur du champagne, ils oublièrent les conventions qu'il sied chez les humains en pareille circonstance. Ils engloutirent les bougeoirs de truites, suivis des nuages meringués, avec des claquements de langues. Au clair de lune, se révéla leur véritable nature, dans une nébuleuse sauvage et mélancolique.

MartineW