

Thomas Verdois

Sébastien Grandélice

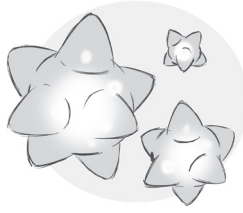
et les mystères de la gastronomie

illustré par :
Gaëlle Autin



Bayard Jeunesse

Mise en bouche



1

« **Petits glumens où êtes-vous cachés ?** »

Sébastiane Grandélice

Au moment de glisser la clé dans la serrure de la remise, Sébastiane se demanda si elle n'était pas en train de commettre une énorme bêtise.

Le genre de bêtise que l'on regrette toute sa vie.

Pendant un quart de seconde, ce mauvais pressentiment lui fit presque faire demi-tour pour retourner en cuisine et se remettre derrière les fourneaux. En l'absence de Viola, sa grand-mère, et de Hap, son second cuisinier, tous deux partis au marché de Belnius, c'était elle, Sébastiane, qui était en charge du repas. Et les clients du *Relais des Merveilles* n'allaient pas tarder à arriver.

Mais il y avait tellement longtemps qu'elle attendait d'être enfin seule pour en avoir le cœur net... Sa curiosité était devenue comme un monstre qui exigeait d'être nourri.

Depuis que Hap lui avait révélé que, derrière cette porte, Viola Grandélice cachait des glumens purs, elle brûlait de les voir de ses propres yeux, et surtout... de les préparer. Vous imaginez ? Des glumens d'une rareté absolue ? D'une qualité incroyable ? Du genre que l'on ne trouvait normalement que dans les cinq restaurants gastronomiques de Savoria ? C'était une occasion inouïe, à ne pas laisser passer. Le rêve de tout cuisinier.

Et Sébastiane était une sacrée cuisinière, tout le monde le disait. Bien qu'elle n'ait que quatorze ans, elle était sans doute la meilleure de tout Papillettes-Ville, presque aussi douée que sa grand-mère, ce qui n'était pas peu dire.

De cette dernière, elle avait hérité de la capacité de comprendre et accommoder les aliments, d'un petit nez tout arrondi en forme de cerise, et d'un sacré caractère de cochon.

Clic.

La clé tourna facilement dans la serrure, et la jeune fille fit quelques pas dans la pièce sombre qui, sous une forte odeur d'humidité, cachait un parfum d'épices et d'herbes séchées. Du bout du doigt, elle actionna l'interrupteur. Une ampoule grésilla, mettant à jour des dizaines de bouches empilés sur des étagères poussiéreuses qui ne tenaient debout que grâce aux toiles d'araignées tissées autour d'elles.

– Mmm, voyons voir, dit Sébastiane à voix haute. Petits glumens, où êtes-vous cachés ? Hap Calijohnson, gare à toi si tu t’es payé ma tête.

Hap Calijohnson était ce qui se rapprochait le plus d’un grand frère pour Sébastiane. Grand et mince comme un fil de fer, toujours joyeux, ce garçon de vingt-deux ans arborait une étrange pelote blonde entremêlée, et ses yeux paraissaient toujours prêts à pouffer de rire. Tout en fouillant les rayonnages en bois, Sébastiane ne pouvait s’empêcher de penser qu’il lui avait fait une blague et qu’il allait bien se moquer d’elle en rentrant.

Après tout, pourquoi sa grand-mère cacherait-elle des aliments magiques qui valaient une fortune et possédaient des propriétés que la plupart des humains ne soupçonnaient pas ?

Lorsqu’elle lui avait posé la question, il avait répondu tout simplement :

– Tu l’ignores sans doute, mais ta grand-mère, avant de venir s’installer à Papillettes-Ville pour ouvrir le *Relais des Merveilles*, a travaillé pour *Tourbillon*, un des plus célèbres restaurants gastronomiques, même s’il n’existe plus aujourd’hui.

– Bien sûr que je le sais ! avait-elle protesté. Mais c’était il y a plus de quarante ans, tout de même. Et puis, tu es sûr qu’il s’agit de glumens purs ? Pas des glumens de troisième catégorie que mamie Viola

cuisine parfois pour les grandes occasions ? Seuls les gens les plus fortunés du royaume ont les moyens de s'offrir de tels mets !

– Je te jure, foi de Calijohnson, que je dis la vérité. Je les ai vus comme je te vois, derrière les bocaux d'olives confites !

À quatre pattes dans la remise, Sébastiane venait justement de tomber sur lesdits bocaux. Elle sentit son cœur hoqueter lorsque sa main effleura une boîte argentée, qui serait passée inaperçue si elle n'avait pas été aussi soigneusement cachée. Elle l'ouvrit doucement, ne sachant pas ce qu'elle allait découvrir. Après tout, elle n'avait jamais vu de glumens purs de ses propres yeux. Elle découvrit une vingtaine de graines en forme d'étoiles orangées, à peine plus grandes que des abricots séchés, soigneusement rangées au fond de la boîte. Une étrange lueur recouvrait la surface comme s'ils abritaient un minuscule noyau de lave.

À l'intérieur du couvercle, un étrange symbole représentait une flamme en train de tourbillonner sur elle-même. Et à côté, un nom : « Feu-Fou ».

– Feu-Fou, répéta-t-elle.

Elle le trouvait amusant ce nom. Elle en prit une demi-douzaine en espérant que mamie Viola ne remarquerait pas qu'elle s'était servie... Avec un peu de chance, et à en juger par la poussière qui

recouvrait la boîte, celle-ci avait sans doute oublié leur existence. Si ce n'était pas le cas, Sébastiane allait au-devant de gros soucis... Mais son envie de cuisiner des glumens purs était bien trop forte.

Sébastieniane avait toujours été passionnée par la cuisine. Alors qu'elle n'avait que quelques mois on disait d'elle qu'elle avait un appétit d'ogre. Mais ce n'était qu'à l'âge de huit ans qu'elle avait découvert que cuisiner les plats était encore plus intéressant que les manger.

Le cœur battant, elle referma la boîte et la remit en place avant de remonter à l'étage pour se mettre aux fourneaux.

Il était encore tôt, et les rayons du soleil caressaient tout juste l'intérieur du restaurant, glissant entre les quatre tables, chacune entourée de quatre chaises, dont les pieds avaient fini par abîmer le parquet à force d'être traînées. « Pfiou. Seize clients, c'est bien assez, si on ne veut pas se faire emmieller » répondait toujours mamie Viola, lorsqu'on lui demandait pourquoi elle se contentait d'un établissement si petit. Son caractère bourru était l'exact opposé de sa cuisine si délicate. Mais l'un comme l'autre contribuaient à la réputation du *Relais des Merveilles*, qui s'étendait bien au-delà de Papillettes-Ville.

Sébastieniane noua son tablier autour de la taille, glissa un bandeau dans ses longs cheveux couleur

nougatine, puis agrippa une grande casserole en cuivre qu'elle mit sur le feu. Rapidement, les taches de rousseur dispersées sur ses joues s'empourprèrent au contact des brûleurs pour former une constellation rougeoyante, tandis que ses yeux d'un noir profond brillaient comme de la réglisse. Sébastiane aurait bien aimé mesurer quelques centimètres de plus pour ne plus autant avoir l'air d'une enfant, mais Viola, qui lui arrivait aux pommettes, lui répétait à l'envie que le talent d'un cuisinier ne se mesurait pas à sa taille, mais à son cœur.

La jeune fille hacha de la ciboulette, des champignons, quelques carottes et des oignons afin de préparer son bouillon.

Puis, elle malaxa quelques boulettes de viandes parfumées au gingembre qu'elle fourra ensuite dans une petite pâte. La recette de ses Ratavias s'arrêtait normalement ici, mais aujourd'hui, elle décida d'expérimenter un peu plus.

– Voyons ce que vous avez dans le ventre, petits Feux-Fous, dit-elle aux glumens, qu'elle inspecta en les tenant entre le pouce et l'index.

Oui, Sébastiane parlait aux aliments. D'après sa grand-mère, cela les rendait plus goûteux. Il n'y avait rien de pire que des aliments qui se sentaient mal aimés. Ils devenaient tout rabougris et gardaient toute leur saveur pour eux.

Après avoir étudié les étranges étoiles orangées, elle supposa que le Feu-Fou devait être une sorte d'épice. Il suffisait probablement de les hacher et les laisser infuser pour qu'ils libèrent leurs saveurs. Mais en les observant de plus près, elle remarqua qu'une fine peau les recouvrait et décida qu'il était peut-être plus prudent de les éplucher. Une opération hautement délicate, tant les glumens étaient petits, mais Sébastiane avait toujours été d'une adresse surprenante. En quelques minutes les glumens révélèrent un intérieur luisant qui dégageait une odeur... pétillante. Elle prit une grande inspiration, les moulut et en saupoudra légèrement ses boulettes avant de les enfermer dans la pâte.

– Allez les filles ! À vous de jouer maintenant ! dit-elle à ses Ratavias en les jetant dans un grand bain d'huile.

La poêle crépita, et quelques étincelles jaillirent des raviolos gorgées de lumière.

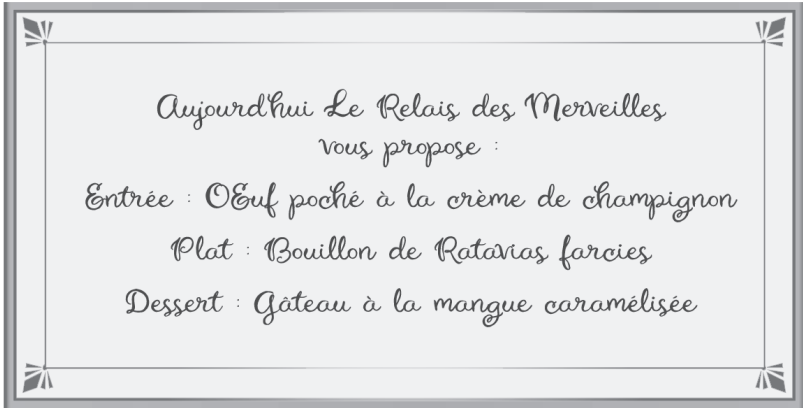
– Waow ! s'exclama-t-elle.

Une fois les pâtes bien dorées, elle les fit mijoter dans le bouillon.

Lorsque les premières bulles apparurent à la surface, elle baissa le feu. La clé des Ratavias réussies était de les laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant une bonne heure, pour laisser le temps à leurs arômes de se révéler.

Rapidement, une odeur douce et épicée enroba le restaurant et se glissa jusque dans la rue.

Sébastien en profita pour finir de dresser les tables et sortir le panneau de trottoir sur lequel était inscrit :



Bien évidemment Sébastiane s'était gardée d'indiquer la présence de glumens dans sa recette. Leur utilisation était réglementée par la Guilde des restaurateurs et elle ne voulait pas créer d'émeutes devant le *Relais des Merveilles*.

De toute façon, les quantités étaient tellement faibles que les clients risquaient de ne rien remarquer.

Au mieux, ses Ratavias feraient quelques étincelles...



2

« Eh bien, mon Gaston, tu ne te sens pas bien ? »

Madame Philibon

Comme d'habitude, la petite salle du Relais s'était remplie en quelques minutes.

Monsieur Drumel, l'opticien joufflu de Papillettes-Ville, et Josette Brailly, la pharmacienne, déjeunaient à la table une. Madame Philibon et ses trois neveux occupaient, comme tous les lundis, la table deux. Un couple de touristes, que Sébastiane n'avait jamais vu auparavant, se trouvait à la trois, tandis qu'à la dernière, monsieur Patoum, le maire de Papillettes-Ville, avait décidé d'inviter ses deux filles pour fêter leur diplôme de fin d'année.

– Viola n'est pas là ? demanda ce dernier un peu surpris.

– Non, mamie est au marché de Belnius, répondit Sébastiane. Mais ne vous en faites pas. J’ai pris les choses en main.

– Oh, je ne doute pas une seconde de tes talents, jeune fille.

Et les œufs pochés à la crème de champignon confirmèrent les dires du maire. Tous les clients se régalerent, en dissertant joyeusement. Mais lorsque Sébastiane amena ses fameuses Ratavias dans un grand plat en porcelaine, le silence se fit, respectueux, solennel, presque religieux.

– Hmmm ! Excellent ! s’exclama monsieur Drumel en croquant une première bouchée. Ne le dis pas à Viola, mais je pense que tu as réussi à la dépasser. Vous sentez cette saveur, ma chère ?

– Divin, répondit Josette Brailly, la bouche pleine. Il y a même un petit goût différent de d’habitude que je n’arrive pas à identifier. Un régal !

– Merci bien, répondit Sébastiane, en affichant un sourire fier.

Elle appréciait que l’on commente sa cuisine, surtout quand il s’agissait de lui faire des compliments. Et puis, cela compensait les commentaires de sa grand-mère qui, elle, mettait toujours le doigt sur ce qui n’allait pas ou aurait pu être amélioré.

– Il a raison, confirma madame Philibon. Tes talents sont dignes d’une gastronomie !

– Ah ah ! Si vous le dites. La nourriture ne ment jamais, plaisanta la jeune cuisinière.

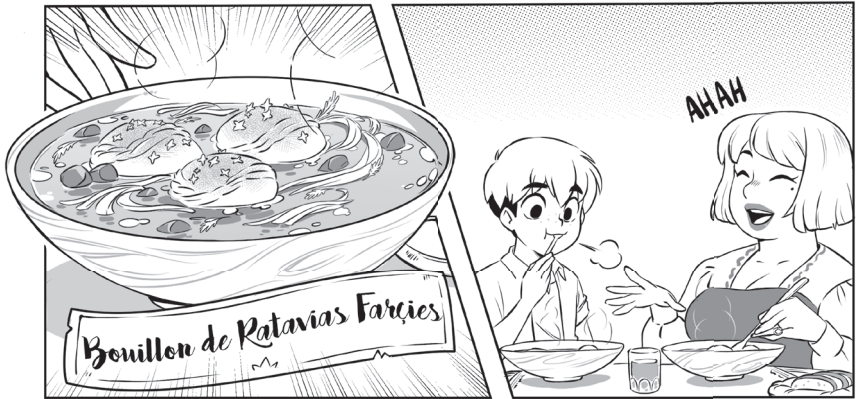
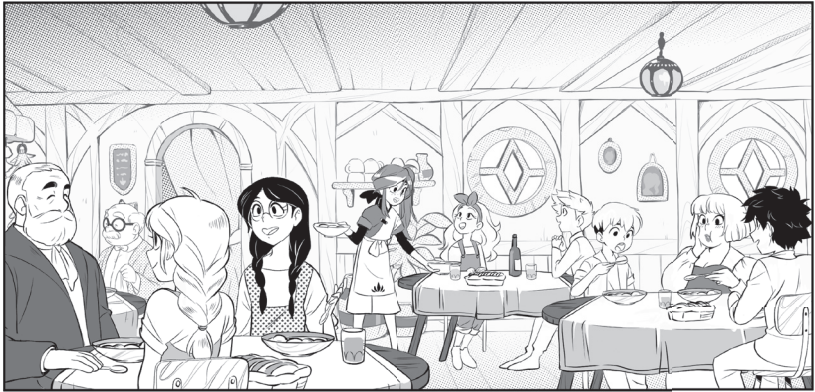
L'un des neveux, qui venait de tremper ses lèvres dans le bouillon, leva alors la tête.

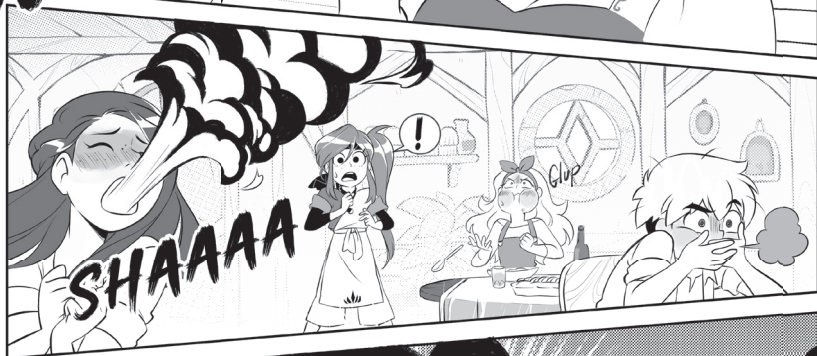
– Dis tatie, t'as déjà mangé dans un des cinq restaurants gastronomiques ? Avec des glumens purs et tout ?

– Non. C'est beaucoup trop cher mon chéri ! Tu sais, ce genre de restaurants n'est pas pour les gens comme nous. Il me faudrait économiser toute une année pour pouvoir m'offrir une simple entrée. Et puis, ça ne m'intéresse pas. Je n'ai que faire de leurs glumens purs avec leurs propriétés soi-disant magiques. Je préfère la cuisine simple et délicieuse des Grandélice !

Si vous savez... se dit Sébastiane, qui trouvait tout de même que le Feu-Fou ne faisait pas beaucoup d'effet.

À chaque bouchée de ses clients, une pointe de déception la piquait un peu plus. Elle n'attendait rien de spécial de ce glumen pur, mais elle aurait bien aimé qu'il mette un peu de magie dans leurs assiettes. Elle n'avait sans doute pas le talent nécessaire pour les cuisiner.





C'était un cauchemar !

En quelques minutes, dix clients du Relais des Merveilles venaient de se transformer en de véritables dragons humains, incapables de contrôler les flammes qui sortaient de leurs bouches sous forme de petits hoquets destructeurs. Seul le maire monsieur Patoum avait été épargné, grâce à sa vessie capricieuse qui l'avait forcé à aller aux toilettes avant de passer à table. Malgré les coups de torchon de Sébastiane, plusieurs tables commencèrent à prendre feu et la jeune fille réalisa qu'il était trop tard.

– Tout le monde à l'extérieur ! Vite ! Essayez de ne pas vous brûler !

Dehors, l'air était froid et piquant, typique des premiers jours d'hiver. Mais les nuages argentés survolaient les toits biscornus de la ville sans pour autant daigner éteindre les flammes.

Les neveux de madame Philibon sortirent en pleurs, leurs larmes s'évaporant sous l'effet de la chaleur. Ils ne comprenaient pas d'où leur venaient ces toussotements enflammés impossibles à maîtriser.

Sébastien n'avait aucun doute. Si elle réalisait à ses dépens pourquoi le Feu-Fou portait ce nom, elle se sentait incapable d'avouer la vérité aux malheureux clients du *Relais des Merveilles* qui s'embrasait.

Aussi surprenant que cela puisse paraître, les clients n'étaient pas son principal souci pour le moment...

Malgré la dangerosité de la situation, elle fit demi-tour en direction des flammes, prête à franchir le rideau de feu pour se rendre dans l'arrière-cour du restaurant.

– Sébastiane ! Qu'est-ce que vous faites ? s'écria monsieur Patoum en la voyant pénétrer dans le restaurant.

– Attendez-moi ici, je reviens, dit-elle après avoir glissé son bandeau sur son nez.

À l'intérieur de la fournaise, les flammes léchaient les poutres qui menaçaient de s'effondrer d'un moment à l'autre, et rongeaient le plancher. Mais Sébastiane sauta par-dessus en criant :

– Papa ! Papa !! J'arrive !

À travers la fenêtre du petit appartement installé de l'autre côté de la cour, on apercevait Hectorio Grandélice, assis bien confortablement une épaisse couverture sur les genoux, immobile, les yeux dans le vague comme à son habitude, inconscient de la catastrophe qui se déroulait à quelques mètres de lui.

De toute façon il était incapable de bouger.

Depuis sept ans, le père de Sébastiane n'avait pas prononcé un seul mot, ni effectué le moindre mouvement de lui-même. Comme si son corps tout entier était devenu une énorme machine grippée

qui refusait de fonctionner, plongée dans une sorte de stase permanente.

Sébastiane ne savait pas exactement ce qu'il lui était arrivé, mais le départ de sa mère y était sûrement pour quelque chose. Un beau matin, Silo les avait abandonnés tous les deux, avec en guise d'explications une simple lettre leur expliquant qu'elle avait besoin d'arpenter le monde, que la vie de famille n'était pas compatible avec son métier de journaliste. Et que peut-être un jour elle reviendrait... Sébastiane n'avait alors que cinq ans.

– Papa ! Viens ! Il faut sortir de là ! Le restaurant de mamie brûle !

Sébastiane venait d'ouvrir brutalement la porte de l'appartement où, à travers l'odeur de fumée, flottait encore celle de la cannelle. Sur la table, les restes du petit-déjeuner que Viola avait préparé attendaient sagement d'être nettoyés.

Hectorio ne bougea même pas la tête. Ses narines ne semblaient pas avoir remarqué l'odeur âcre qui commençait à se faire de plus en plus épaisse. Peu importe. La jeune fille agrippa les poignées du fauteuil roulant de son père et entreprit de le pousser vers l'extérieur.

– Papa ? Tu es prêt ? Ça risque de secouer un peu.
Hectorio ne broncha pas.

Elle replaça son foulard sur son nez, et fit de même avec le t-shirt de son père. Face à elle un tunnel de flammes jaune vif l'attendait, occupant à présent toute la salle du restaurant.

Sébastiane serra les poignées du fauteuil de son père, avala autant d'air qu'elle pouvait, et courut droit vers la fournaise.