

UN REPAS DE RÊVE (I)

Michel Scifo

LPPT

AVERTISSEMENT TECHNIQUE

En tant que président de l'APLSUDGEDMI, nous remplaçons les guillemets & les mots inutiles par des polices de caractère & des accentuations différentes.

Ainsi :

- ◇ *les citations emploient cette police*;
- ◇ les dires de Michel, celle-ci ;
- ◇ ceux de Takami, celle-ci;
- ◇ ceux de Domi, celle-ci;
- ◇ & celles de Dom, celle-ci.



AUTRES AVERTISSEMENTS

Cette nouvelle est une fiction. Chaque personnage fictif mélange les caractéristiques d'au moins trois personnes réelles, avec des composantes fictionnelles.

L'auteur, libertin théorique, car libre penseur, ne pratiqua le libertinage que pendant trois mois de 2003.

Durant cette période, il connut quelques libertins patentés & décomplexés qui n'étaient pas aliénés par la recherche frénétique du plaisir sexuel.

Durant cette période, son rejet des pratiques malsaines (*sadisme, masochisme, domination, soumission, usage d'excitants*) se confirmant, il rejeta ce qui lui semblait relever de plus en plus d'un égotisme nocif & d'un mercantilisme éhonté plutôt que d'une libération personnelle.

Durant cette période, il constata, à son grand dam, la compatibilité entre racisme, homophobie, libéralisme, conservatisme, hypocrisie & libertinage. Les libertins ne différaient pas des puritains sur ces points.

Depuis cette période, il préfère employer son énergie, son temps & son argent, à la lecture, aux jeux & à la bonne chère, plutôt qu'à l'érotisme mercantile.



Bien que des entreprises commerciales soient citées, l'auteur n'en est pas actionnaire. Il n'en est pas plus parrainé.



© LPPT 2024-2026

CHAPITRE 1

Quinquagénaire grassouillet (1 m 80, 92 Kg), réjoui, mais pensif, Michel O'Fisc^α étudiait un coup dans la partie de Gif^{fMC} en train, sur le site de jeux par courriel Richard's PBEM Server. Il n'avait découvert ce jeu complexe qu'un mois plus tôt. Il avait, encore, du mal à en comprendre l'esprit. La stridulation de l'interphone retentit. Agacé, il essaya de se concentrer sur sa partie. Deuxième sonnerie, plus longue, ce n'était pas une erreur! À la troisième, brève, il émit un Bretzel liquide!^β de mécontentement. Machinalement, il regarda par la fenêtre. Les Grenoblois disent, souvent : *Si tu vois la montagne, c'est qu'il va pleuvoir; si tu ne la vois pas, c'est qu'il pleut*. Mais, assis à son bureau, il ne voyait que le grand cèdre de la résidence l'hébergeant. Il se demanda laquelle de ses relations osait lui casser les pieds ce jeudi soir de novembre 2008. Ses jeudis soirs étaient réservés à la pratique & à l'étude des jeux de réflexion abstraits. Il tentait, depuis huit ans, d'élaborer une théorie de la complexité appliquée aux jeux & casse-tête qu'il affectionnait. Supportant mal cette interruption, il se dirigea, grommelant, vers l'interphone & le décrocha.

— Au vin !

— Très drôle! Ouvre-moi, s'il te plaît! Je fatigue!

Après avoir ouvert l'entrée de la montée, il enfila un short & un tee-shirt. Vivant au cinquième étage d'une tour en chauffage collectif, la température, dans l'appartement,

^α Malgré son arrière-arrière-grand-père irlandais, cet authentique Provençal, donc français, ne connaissait ni le gaélique ni l'Irlande. De plus, il n'ait toute relation entre sa famille & celle de Richard O'Fisc, inventeur de l'impôt.

^β Fortement marqué, dans son adolescence, par Les Aventures potagères du Concombre Masqué, il avait adopté son juron favori.

atteignait 28 °C. Cela expliquait sa pratique du naturisme domestique. Mais il ne souhaitait pas en informer les pipelettes de l'étage. Il entrebâilla, ensuite, la porte de l'appartement & attendit l'arrivante, **Tamaki Charivarit**, dite **Tam**. Elle dirigeait le service des ressources humaines de l'entreprise dont il était le responsable informatique. Leur relation, plutôt platonique, se fondait, entre autres, sur deux de leurs passions communes, les jeux de stratégies abstraits & l'humour. Il ne l'attendait pas, car il la croyait chez sa sœur jumelle, **Takami^α**, & son beau-frère, **Alain**, près de Nuits-Saint-Georges en Bourgogne.

La porte de l'ascenseur s'ouvrit. Son amie en sortit, le sac à main remplacé par un sac à dos isotherme. Elle tirait un support de chariotte sur lequel elle avait sanglé un carton de Nuits-Saint-Georges, un de Montrachet & une grande cocotte en aluminium.

Tamaki & sa sœur avaient travaillé d'avril 2005 à mars 2008, dans les entreprises du trust **Charivarit** en Thaïlande^β. En rentrant, **Takami** avait épousé **Alain** & **Tamaki** avait renoué avec son ex-compagne **Magali**.

Dans la nuit du vendredi 12 janvier 2001, **Alain**, **Magali**, **Tamaki** & **Takami**, des touristes trentenaires libertins & spécialistes de MMA, **Domi** & **Kat**, deux splendides étudiantes délu-

^α Certains parents choisissent les prénoms de leurs enfants paresseusement ! Ils auraient pu, stupidement, les prénommer *Tikami* & *Takami* !

^β À ma connaissance il n'existe de trust de ce nom dans aucun pays. La Thaïlande a été choisie à cause de la consonance exotique de certains noms de famille comme *Charnvirakul* ou *Shinawatra*, mais *Takami* & *Tamaki* sont des prénoms japonais.

rées, Dom & Michel, deux brillants informaticiens quadragénaires, arrivèrent, indépendamment, dans un club échangiste grenoblois chic. Huit coups de foudre & quelques heures plus tard, quatre couples libertins, Alain & Takami, Magali & Tamaki, Domi & Dom, Kat & Michel se retrouvèrent dans le grand appartement de Dom pour fêter leur rencontre. En septembre, Kat les avait quittés ; manquant totalement de savoir-vivre, un chauffard suicidaire l'avait tuée. L'infarctus de Michel, en direct, lors du quatrième repas d'anniversaire, le 12 janvier 2005, avait singulièrement refroidi leurs ardeurs libertines & modifié leur façon de vivre. Leur libertinage se limitait, maintenant, à leur groupe & hors de sa présence pour ne pas le frustrer. En effet, sa libido avoisinait le niveau zéro absolu. Cependant, s'il n'éprouvait plus de désir pour les jolies femmes rencontrées, les romans de Cristina Lauren, de J.T. Geissinger, de T. Gephart ou d'Axelle Auclair^α, entre autres, lui redonnaient, un peu de son ancienne vigueur.

Il ouvrit la porte en grand & recula, la laissant entrer, fulminante.

*
**

Dans la lumière vive de l'entrée, il réalisa avoir oublié la beauté époustouflante de cette belle quadragénaire svelte d'origine thaïe. Coquette, elle changeait souvent de tenue. Avec ses amis, elle portait toujours la même : un

^α Pour une raison lui échappant, les romans sentimentalo-érotiques l'émouvant étaient tous écrits par des femmes. Cristina Lauren : *Beautiful Bastard* ; J.T. Geissinger : *Burn for You* ; T. Gephart : *Crush* ; Axelle Auclair : *Secret défense d'aimer*.

crop-débardeur noir en lycra, soulignant à la fois son absence de poitrine, ses tétons & ses abdominaux musculeux découverts; un short en jean noir moulant son sexe sans sous-vêtement; pour finir avec des chaussures assorties, à talonnette de cinq centimètres. Elle recouvrait l'ensemble d'un vêtement, plus ou moins léger, mais zippable ou boutonné, lui arrivant aux genoux (*trench, gilet tricoté & autres manteaux*). Son habituelle tenue sexy, que laissait voir son trench déboutonné, lui parut, soudain, resplendissante. Avec ses 1 m 80 pour 72 kg de muscles, cette sportive accomplie, aux cheveux noirs à la garçonne, irradiait de colère contenue. Ses magnifiques yeux verts lançaient des éclairs. À son retour de Thaïlande, malgré une attirance immédiate, ils se remémorèrent dès leur première réunion de travail, l'incompatibilité de leurs caractères, en dépit de leurs étonnantes synergies professionnelle, libertine, humoristique & ludique.

— Que t'arrive-t-il, Tam ?

— Mon abruti de beau-frère m'a encore fait une blague stupide! Il m'a offert cette magnifique cocotte en alu...

— Elle me semble bien lourde pour de l'alu!, l'interrompit-il.

— C'est ça, la blague stupide! Regarde!, dit-elle en soulevant le couvercle, il l'a remplie d'un lièvre décapité coupé en deux & d'un bol hermétique de sang d'après l'étiquette. Il me l'a offerte au dernier moment & il l'a déposée, emballée, dans le coffre, je n'ai pas pu l'examiner.

Malgré son apostasie du bouddhisme theravāda, si elle acceptait, occasionnellement, de manger de la

viande, elle évitait d'en ingérer en raison de sa détestation de la violence gratuite. Curieusement, elle rangeait, dans cette catégorie, la chasse & la pêche de loisirs, mais pas les MMA. Son beau-frère était un chasseur intelligent, président d'une association de chasse à l'arme blanche (*arc, arbalète, sagaie, lance-pierre & fronde*). Pour qu'il lui joue ce vilain tour, ils avaient dû se quereller.

— Vous seriez-vous disputés ? demanda-t-il prudemment.

— Maintenant que j'y pense, je l'ai peut-être traité d'assassin, quand il est rentré fier de lui pour son joli tir de fronde. Mais j'étais excédée ! Takami venait de m'annoncer être enceinte. Elle ne voulait pas d'enfant, elle va en avoir un ! Alors que moi qui en veux, je n'en ai pas !, dit-elle acerbement.

— Tu ne peux pas leur en vouloir ; ni toi ni Magali ne voulez d'un homme ou de PMA !, dit-il courageusement.

Elle posa la cocotte dans la cuisine, puis ils se déshabillèrent, afin de supporter la chaleur. Elle & sa compagne, en déplacement professionnel en Suède pour, encore, dix jours, vivaient au sixième étage de la seconde tour de la résidence Les Niçoises. Peu pudiques, elles préféraient vivre nues dans leur duplex surchauffé des étages supérieurs, afin que les résidents du rez-de-chaussée bénéficient d'au moins 19 °C, plutôt que de vivre avec les fenêtres ouvertes pour chauffer l'extérieur. Il n'était pas plus pudique qu'elle. Cependant, ils n'avaient eu aucune attirance sexuelle l'un pour l'autre. Sauf que, ce soir-là, elle ne put que constater le début d'érection de son ami.

— Je croyais que tu ne pouvais plus y arriver!, dit-elle en caressant du regard le sexe raidissant de son hôte.

— Ce n'est pas impossible, juste plus difficile & surtout moins tentant. Je ne t'avais jamais vue en colère! Cela te rend éblouissante, irrésistible!, bredouilla-t-il.

Le compliment évapora son exaspération. Un sourire sardonique illumina son visage espiègle. Alors qu'il se concentrait sur le lièvre, pour ramollir son sexe, elle se colla, malicieusement, contre lui. Avec deux bises à la commissure des lèvres & deux mouvements de bassin, elle lui redonna de la vigueur. Embarrassé, il l'éloigna gentiment & l'interrogea.

— Était-il vraiment utile de m'amener ce bestiau ?

— Oui! Je ne le cuisinerai pas & je déteste gaspiller la nourriture. De plus, tu adores le gibier!

— Soit, mais alors, nous le mangerons ensemble... Un lièvre & un chèque de 5 000 euros, cela fait deux raisons pour une fête!

— D'où vient ce chèque?

— De Dom & de Domi! mes honoraires pour le débogage de leur dernier jeu, car il s'avère un franc succès... Que dirais-tu de samedi soir ou de dimanche midi, selon leur disponibilité ?

— Ici?, demanda-t-elle pensive.

— Oui! Juste nous quatre! mais habillés!

Elle opina.

— Tak m'a donné quelques terrines pour toi. Tu recevras la facture des deux cartons de vin par mail.

Une fois les boccoux sortis du sac à dos, sans se rhabiller, elle prit son manteau, le boutonna sans un mot & mit ses vêtements dans le sac à dos. Constatant la persis-

tance de l'érection, elle se baissa pour un bisou sur le bout de la verge qu'elle avait, rapidement & fermement, pris en main, avant de repartir, hilare, en claquant la porte.

Perturbé, les jambes flageolantes, il s'assit dans son fauteuil orange, réfléchissant aux dernières minutes. Il savait **Tamaki** & **Magali** bisexuelles, mais il doutait que l'une ou l'autre éprouve une attirance sexuelle pour lui, depuis son accident cardiaque. Il avait du mal à saisir! Non seulement il n'était pas un apollon, mais il était en outre un anti-casanova patenté. Trois ans après l'arrêt du kendo & de l'aïkido, il s'était empâté. Ses tablettes de chocolat étaient désormais nombreuses, internes & de marque Bonnat^{MC}. De fait, il avait du mal à comprendre qu'une femme éprouve du désir pour lui. En revanche, il savait **Tamaki** décomplexée & facétieuse; ce ne pouvait qu'être une provocation due à cette érection intempestive.

Il était temps de se concentrer sur le repas.

Il rangea les bouteilles, dans la cave à vin. Il sortit du congélateur deux sachets de poulpes crus, un sachet de queues de crevettes sauvages crues, un autre de pétoncles & un dernier de chair de coques. Il les mit à décongeler dans le réfrigérateur. Puis, il appela ses amis.

— Dom, êtes-vous libre samedi soir, ou dimanche midi ?

— Ça dépend pourquoi ?

— Je songeai à préparer un repas de gala, pour fêter mon chèque & pour remonter le moral de Tam !

— Que se passe-t-il ?

— Rien de très grave ! Euh... Vous partez toujours vers 8 heures demain matin ? Je passerai vers 7 h 45 pour tout vous expliquer, mais ce soir, je veux finir mes parties, elle m'a fait perdre assez de temps !

— Soit ! nous t'attendrons.



CHAPITRE 2

Le vendredi matin, Michel se réveilla une demi-heure plus tôt que d'habitude, à 4 h 30. Des idées de plats, plein la tête! pour l'apéritif, les entrées, l'accompagnement, les fromages, le dessert & les boissons! Tout en accomplissant son rituel matinal (*W.C., prétoilette, café soluble sucré, surf, jeux, toilette pour finir*), il composait des menus & des arrangements boissons-plats.

À 5 h 15, il commença à noter le résultat de ses cogitations : un apéritif léger (*brochettes végétariennes, chips maison & rondelles de rosette*); en entrée, une salade de fruits de mer; en accompagnement du lièvre, des pâtes fraîches; un trou provençal; ses trois fromages préférés (*beaufort, maroilles & roquefort*) & un banon; en dessert, un tiramisu. Pour les boissons apéritives & les eaux, il ne changea pas ses habitudes : alcools forts en soda, Bellini & Blue Lagoon pour les cocktails. En revanche, il choisit des vins adaptés aux plats potentiels : un Chablis grand cru 2003, un Château Haut-Brion 2000, un Château Yquem 2002. Il hésitait entre deux préparations du lièvre. Il se déciderait après avoir vu ses amis.

*
**

Ils l'accueillirent joyeusement. Leur appartement-terrace, au douzième étage de la tour unique de la résidence voisine, était meublé, comme le sien, de meubles suédois, blancs, sobres. La décoration & le désordre soigneux le rendaient agréable à vivre. Ils l'attendaient installés sur des chaises, loin des fauteuils confortables. D'un coup d'œil, il constata les changements survenus depuis sa dernière visite, des lithographies de la médiathèque plus gaies que les précédentes; une statuette argentée d'un Viking, brandissant un marteau, trônait dans la vitrine

centrale, remplaçant l'œuf Fabergé rouge à chouette. Comme lui, ils changeaient, régulièrement, la décoration de leur appartement, effectuant des rotations avec leurs reproductions d'œuvres d'art. Leur couple s'avérait l'ancrage de leur heptade. Enfants uniques, ils considéraient les cinq autres comme les frères & les sœurs qu'ils auraient aimé avoir. Michel était le frère aîné, le rabat-joie de la fratrie & Domi, la benjamine turbulente.

— Raconte-nous tout!, lui intima-t-elle.

Comme Tamaki, c'était une métisse asiatique, mais d'origine japonaise. Grande, avec de longs cheveux noirs, des formes féminines épanouies, marathonnienne comme son compagnon.

Encore troublé par la scène de la veille, il la leur décrivait. Plus ils se réjouissaient, plus il se renfrognait.

— Ça n'a rien de rigolo! Abrutis!

Ils éclatèrent franchement de rire. Domi fut la première à reprendre son sérieux.

— Ton incompréhension des femmes te rend adorable! Pire, tu serais franchement imbuvable, sans elle! Tu n'imagines pas à quel point il nous est pénible de discuter avec quelqu'un nous surclassant intellectuellement. Ton problème de communication te rend humain!

— Vous vous prétendez mes amis, mais vous ne m'aidez pas!

— C'est normal! Nous sommes aussi ceux de Tamaki. Nous ne pouvons pas prendre parti.

— Ceci dit, nous pouvons venir samedi soir vers 19 h 30. Tu le cuisines en civet?

— Peut-être!, bougonna-t-il en partant, encore mécontent.

*
**

Il se rendit au Bar-à-thym, un bar sans alcool, dont le patron, **Pierre**, servait ses jus de raisins préférés : le premier de cépage clairette & le second de cépage merlot. À cette heure, **Pierre** préparait l'ouverture, il n'ouvrirait que pour lui, mais il lui faudrait supporter son bavardage incessant.

Ce républicain fervent se passionnait pour les tribulations des familles royales. Il lui parlait des réactions royales à un énième attentat. Tout à coup, il eut un déclic, il préparerait le lièvre à la royale. C'était du travail, mais il en gardait un excellent souvenir. Il finit son verre d'un coup & il interrompit le blabla.

— Excuse-moi Pierre ! Je viens d'avoir une idée, j'y retourne., l'informa-t-il en se levant.

Le *galop infernal* débuta. C'était la sonnerie de **Tamaki** ! Mélomane averti, il avait affecté à chacun de ses amis une sonnerie musicale différente : le galop infernal d'Orphée aux enfers pour **Tamaki**, l'ouverture de Rigoletto pour **Takami**, la Tritsch-tratsch polka pour **Domi**, l'ouverture d'Also sprach Zarathoustra, pour **Dom**, When The Saints Go Marhing In pour **Alain** & Lucy In The Sky With Diamonds pour **Magali**. Il décrocha.

— Michel, je veux t'aider !, énonça son amie, sans lui laisser le temps d'*alloer*.

Perplexe, devant cette première proposition d'aide, alors qu'elle n'avait rien proposé de tel pour les précédents repas, il mit quelques secondes à réagir.

— J'ai peur d'avoir mal entendu ! Peux-tu répéter, STP ?

— Tu me rends service en cuisinant cet animal. T'aider à préparer le repas, c'est le moins que je puisse faire. Vu comme tes yeux pétillaient quand tu l'as vu, tu vas te défoncer pour atteindre l'excellence. En outre, pendant quelques minutes, j'ai eu l'impression désagréable d'être invisible ! Comme ça, tu pourras me voir !

— D'accord, mais on cuisine avec le haut & le bas protégés & avec, en plus, un tablier.

Elle éclata de rire, avant d'acquiescer, de s'inviter pour le repas de midi, puis de raccrocher, sans lui laisser le temps de réagir.

*
**

De retour chez lui, il fonça vers sa bibliothèque culinaire. Elle contenait les quelque trois cents livres de cuisine qu'il aimait feuilleter pour rêvasser à des repas improbables. Il en sortit *Les Vacances dans votre assiette* de Robert J. COURTINE. Un des marque-pages indiquait la recette recherchée. Connaissant les autres recettes envisagées, il prépara sa liste de courses. Compte tenu de sa lenteur, il commencerait la préparation dans l'après-midi, mais il devait acheter ce qui manquait pour débiter, il finirait les courses le lendemain matin.

Par téléphone, il s'assura : que son boucher préféré disposait des bardes de lard nécessaires ; que son poissonnier favori aurait les fruits de mer indispensables, mais manquants (*moules, palourdes & calmars*).

Armé de sa chariotte isotherme, il prit le bus jusqu'au Marché de l'Estacade. Il le parcourait, toujours, d'un bout à l'autre, pour comparer les produits & les prix, mais il se servait, sauf exception, toujours chez les mêmes.

Chez **Pierre**, le primeur bio, outre la carotte & les oignons, il acheta une tresse d'ail d'un kilo, trois tresses d'échalotes, un fenouil, un bouquet de persil plat & trois citrons.

Chez **Paul**, le boucher-volailler, également bio, il récupéra huit bardes de lard, chacune, approximativement, de format 30×40 cm & une douzaine d'œufs.

Chez **Jean**^α, le poissonnier, il choisit : d'une part des moules d'Espagne, de grosses palourdes, qui s'avéraient appétissantes, & une botte de couteaux; d'autre part, des supions (*petites seiches*) & des chipirons (*petits calmars*).

*
**

Une fois rentré, il mit les palourdes & les couteaux à dessaler avec 38 grammes de sel par litre d'eau à 25 °C. Il s'accorda, ensuite, un temps de détente, avant l'arrivée de sa tumultueuse auxiliaire. Il savoura une demi-bouteille de Dorel^{MC}, puis s'attaqua aux casse-tête du jour, sur son PC.

Une heure trente après, quand l'interphone sonna, il venait juste de les terminer.

Tamaki entra, radieuse, dans sa tenue décontractée habituelle, crop-débardeur lycra, short en jean, gilet. Elle lui montra le sac de sport bien rempli qu'elle portait sur le dos.

— J'ai amené des tenues de rechange.

Ils échangèrent une bise rapide.

— Heureux de te voir sitôt; nous allons nous partager les tâches. Je vais dans la cuisine.

^α À chaque fois qu'il achetait successivement chez ces trois commerçants devenus sympathiques, il se disait qu'ils avaient des têtes d'apôtres plus que de pâtres grecs ou de métèques. Bien sûr, il n'avait jamais vu d'apôtres !

Elle fonça dans la chambre d'ami, se changea, se lava les mains avant de le rejoindre.

Vêtue de mules noires à talons carrés, d'un débardeur fluide noir en soie qui ne masquait que le haut, d'un shorty Lise Charmel^{MC} échancré, également noir, elle se réjouissait de sa tenue agréable à porter.

Toute fiérote, elle agita le tablier vert pomme qu'elle tenait en main.

— À vos ordres, chef!

Géné, il constata que sa tenue sexy le laissait bien moins indifférent que la veille. Sa libido sortirait-elle de sa longue léthargie? Heureusement, son débardeur XXL rouge cachait complètement son boxer tendu, tout aussi rouge. Ce n'était pas le moment de batifoler.

— Mets, donc ton tablier, STP! Tu vas t'occuper des légumes, pendant que je prépare les fruits de mer., intima-t-il d'une voix rauque, tout en nouant le sien dans son dos.

— Que dois-je faire?

— Il faut ciseler le persil, couper le fenouil en petits morceaux, éplucher 20 gousses d'ail, 40 d'échalotes, 4 oignons à piquer de clous de girofle & une carotte à couper en quatre. Pendant ce temps, je nettoierai & préparerai les mollusques & les coquillages.

— Je commence par les échalotes.

— Parfait! Prends un saladier, remplis-le d'eau & planges-y les gousses d'échalotes, cela t'évitera d'avoir les yeux irrités.

— Merci! C'est parti!

De son côté, il prit plaisir à nettoyer, puis à laver, soigneusement, les mollusques. Ôter les plumes des encornets,

les os des seiches, les plus grosses ventouses, l'intérieur, les yeux & les becs de ces mollusques & ceux des poulpes l'emplissait d'une joie sereine que personne ne semblait comprendre. Il gratta les moules, égoutta & rinça les palourdes & les couteaux.

Il démarra la cuisson la plus longue, celle des deux poulpes d'un kilo décongelés, en les plongeant progressivement dans l'infusion frémissante d'herbes de Provence, afin d'éviter le durcissement des chairs résultant d'un choc thermique.

Elle s'affairait efficacement depuis une demi-heure, quand elle s'exclama : C'est prêt!.

*
**

Après l'avoir remercié & s'être lavé les mains, il sortit sa daubière^α. Il en graissa le fond & le côté avec un tampon d'huile d'olive.

Il tapissa le fond avec trois des bardes. Puis il transféra le lièvre, en mettant le dos au fond. Il le recouvrit des cinq bardes restantes.

Il ajouta les légumes épluchés, mouilla le tout avec 1/4 de litre de vinaigre de vin rouge & une bouteille & demie de Pessac-Leognan d'entrée de gamme.

Il sala & poivra, puis mit la daubière au frais dans la cave à vin de service.

— Ça se mange cru?, ironisa-t-elle.

^α Techniquement parlant, il s'agissait d'une marmite-traiteur en inox de cinquante centimètres de diamètre & trente de hauteur. Il ne regrettait pas les 320 € déboursés pour l'acquérir, mais il était content de ne pas avoir à couper le lièvre en deux.

— Non ! mais nous ne commencerons la cuisson qu'après la sieste ! Je laisse mariner un peu.

*
**

Il fit cuire les supions & les chipirons, avec de l'ail du persil & un peu d'huile d'olive. Elle faisait ouvrir à feu vif palourdes, moules & couteaux avec deux cuillers à soupe d'huile d'olive & deux gousses d'ail.

Les poulpes semblant cuits, il les égoutta.

Tous deux appréciaient la synergie qui s'installait entre eux. Ils se comprenaient sans parler.

Ils rangèrent les fruits de mer dans la cave à vin de service. Quand elle était vide, il l'arrêtait & l'employait comme garde-manger.

*
**

Comme toujours après avoir longuement cuisiné, Michel n'avait pas faim. Ils mangèrent une salade de carottes & de fenouil en julienne, accompagnée de pain, suivie de morceaux de fromage & de pomme, pour elle, d'une pomme seule, pour lui. Du maragotype, infusé à froid & réchauffé au micro-ondes, leur servit de digestif.

Après une *sieste canonique*^α, chacun de son côté, ils retournèrent dans la cuisine.

*
**

Il plaça la daubière sur le plus grand foyer de la plaque à induction. Il positionna le thermostat sur 3, puis gaïement, il activa l'alarme de son mobile.

— C'est parti pour trois heures !

α Les siestes canoniques durent vingt minutes.

— Ce sera fini après?

— Non, mais nous terminerons la recette demain ! Comme rien ne presse, nous pourrions préparer la salade de fruits de mer après la fin de la cuisson & le tiramisu ce soir, si tu restes dîner. Demain matin, j'irai acheter une aubergine & une salade romaine. Nous cuisinerons dans l'après-midi.

— OK!

Elle sortit son portable, l'installa sur la table du séjour & commença à surfer. Dans le même temps, il réactiva son PC & reprit la correction d'un tapuscrit.

*
**

Plongés dans leurs activités, ils furent surpris par l'alarme. Un sourire de connivence apparut sur leurs lèvres à leur entrée dans la cuisine.

Il porta la daubière sur la table du balcon, afin qu'elle refroidisse, sans encombrer.

Pendant qu'elle décortiquait, les moules & les palourdes, il pressa les citrons au-dessus d'un saladier, y ajouta les dés de fenouil, cinq cuillerées à soupe d'huile de sésame grillée, les coques décongelées & une pincée de sel.

Il entreprit le tranchage des poulpes au couteau, pendant, qu'elle découpait avec des ciseaux de cuisine, les supions, les chipirons, les couteaux & les crevettes en quatre.

Ils versèrent le tout dans le saladier avec le persil ciselé.

Du regard, elle manifesta son envie de tourner la salade. Magali & elle étaient les deux seules personnes avec

qui il partageait cette compréhension non verbale. Il lui tendit une paire de couverts & l'observa la saucer.

Elle en mit un peu sur la cuiller à salade & la lui tendit.

— Qu'en penses-tu?

— Cela me va ! & à toi ?

Elle goûta à son tour.

— J'ajouterais, volontiers, deux cuillerées à soupe de nuoc-mâm.

— Bonne idée ! Je n'y ai pas pensé, car c'est une recette de ma grand-mère napolitaine, mais pourquoi pas ? Après tout, je remplace, souvent, l'huile d'olive par de l'huile de noix ou de sésame toasté !, dit-il en sortant la bouteille de sauce du placard.

Il en versa deux cuillers à soupe dans le saladier ; il la laissa la brasser & y goûter.

— Alors ?

— Parfait !, dit-elle, son visage rayonnant de joie.

Il mit le saladier au frais.

— Ça t'ennuie si je vais à la salle en attendant le repas ? demanda-t-elle en se dévêtant.

— Non, je ramerai une demi-heure, avant de jouer.

— Parfait ! Je me change. Si tu m'autorises à dormir chez toi ce soir, je laisse les affaires dont je n'ai pas besoin pour l'entraînement.

— Pas de problème !

Il savait qu'après le repas, elle lirait ou jouerait à Diablo II^{MC} & à World of Warcraft^{MC} sur internet, avec son PC de gamer. Pendant ce temps, sur son PC de développement^α,

^α Il possédait un PC-Windows, surpuissant, pour les jeux MMORPG (jeux de rôle en ligne massivement multijoueur), un PC-Linux, surpuissant, pour le développement & la bureautique, un Raspberry Pi 2 pour l'informatique

il se colletterait aux stratégies abstraites des 316 parties en cours de 28 jeux différents. Il voulait se concentrer sur les 11 tournois, où il était encore invaincu, & sur les 6, où il avait de bonnes chances d'être dans les deux premiers.

*
**

Ils dînèrent, vers 19 h 30, d'une laitue & de saumon fumé, venant d'une ferme aquaponique^α du Trièves, & de deux verres de Chablis.

La préparation d'un tiramisu n'était pas compliquée, mais elle demandait un peu d'énergie quand on n'utilisait pas de robot pâtissier.

Il sortit sa casserole bain-marie. Tam écarquilla les yeux, en le voyant remplir la poignée d'eau.

Elle l'interrogea : À quoi elle sert ?

— C'est pour le sabayon. La base du tiramisu est un sabayon, un mélange de jaunes d'œufs & de sucre que l'on fait blanchir, puis mousser en le chauffant à très basse température. L'eau réchauffe les parois de la casserole, mais la température interne est peu élevée. Regarde !

Il y mit quatre cuillers à soupe de sucre. Il cassa quatre œufs, mit les jaunes dans le bain-marie, deux blancs dans une jatte & deux dans une autre.

— Pourquoi deux bols pour les blancs ?

— Parce que je n'ai besoin que de quatre œufs pour la pâte à pâte ; je rajouterai deux des quatre restants dans chacune

appliquée & un portable Linux. En 2008, les tablettes tactiles Android ou iOS n'existaient pas encore.

^α *L'aquaponie utilise les déjections des poissons élevés comme engrais pour la culture de légumes feuilles (salade, poireaux) ou fruits (aubergines, tomates, etc.).*

des jattes. Avec une petite boîte de ratatouille dans l'une & une de miettes de thon dans l'autre, je ferai deux omelettes plates, pour l'apéro de demain au lieu des chips.

Il ajouta quatre cuillerées à soupe de sucre dans la casserole. Il la posa sur le plus petit foyer à induction. Il se mit à fouetter le mélange régulièrement. Après une dizaine de minutes, il souleva le fouet, le ménage moussieux y resta accroché.

— Ça a l'air bon !

Il en prit un peu sur l'index qui ne tenait pas le fouet & le lui tendit.

— Goûte !

Elle suçça son doigt, le gardant en bouche un peu plus longtemps que nécessaire. Il avait tendu le bâton pour se faire battre. Il pensa à ce dont il avait le plus horreur : acheter de nouveaux vêtements. L'effet réfrigérant fut immédiat. En revanche, comme cela n'agissait pas sur le sabayon, il plaça la casserole sur le rebord de la fenêtre de la cuisine.

— Prépare un café fort avec la petite cafetière italienne, STP !, proposa-t-il, Mouds 20 gr du mélange corsé !

Il possédait deux bocalaux à café. Le premier contenait, alternativement, du moka Harrar ou du Maragogype, le second, un mélange corsé plus caféiné pour la cuisine.

Ensuite, à sa demande, Tam battit, vigoureusement, le mascarpone au fouet, pendant une dizaine de minutes. Pendant ce temps, il prépara & mit à cuire les deux omelettes plates. Il l'arrêta quand le fromage atteignit la

consistance souhaitée. Elle incorpora délicatement le sabayon au fromage.

Il mit le plat spécial tiramisu sur la table de travail. Par hasard, ce plat convenait, parfaitement, aux dimensions de ses savoyards. Il pouvait recouvrir le premier étage, comme le second, sans casser ses biscuits.

Il remplit la moitié d'un mazagran de rhum de cuisine. Il gardait deux bouteilles de chaque alcool fort, une de qualité pour la dégustation, avec soda en apéro, ou en digestif, l'autre, meilleur marché, pour les cocktails ou la cuisine. Il compléta le verre avec le café.

Il versa trois cuillerées à soupe du café arrangé au fond du plat. Afin de les disposer dans le plat, il sortit de sa boîte à biscuits, ceux des Pyrénées^{MC}, une sorte de boudoirs^α parfumés à la vanille, contenant un peu moins de graisses saturées & de sucre que les boudoirs classiques.

Avec une pipette, il les arrosa du mélange alcoolisé, puis il les recouvrit d'une strate du sabayon fromagé. L'odeur lui mettait déjà l'eau à la bouche. Il égalisa la couche de mélange avec sa corne à racler. Tam la prit pour la rincer, pendant qu'il étalait une deuxième strate de biscuits perpendiculaires aux premiers. Il les humecta un peu plus que les précédents. Ensuite, il posa la deuxième couche de la mixture crémeuse. Une fois lissée, il la parsema de copeaux de chocolat noir.

^α Boudoirs, savoyards, biscuits à la cuiller sont des termes synonymes ; tous désignent des biscuits servant à la préparation des charlottes & des tiramisus. Ils sont à base de biscuit de Savoie. Les biscuits de Pyrénées^{MC} en sont une réalisation exceptionnellement légère de la Biscuiterie Védère.

Elle ouvrit la porte du réfrigérateur pour y caser le plat, masqué par un couvercle en silicone.

Ils se regardèrent affectueusement, avant de se consacrer à leurs jeux respectifs.

*

**

Le lendemain matin, dès 5 heures, il prépara la pâte à pâte avec quatre œufs, cinq cents grammes de semoule de blé dur italienne bio, une pincée de sel & un bol d'eau tiède. Il la congela afin de faciliter son travail dans l'après-midi.

À 8 heures, Tam le déposa à proximité des Halles Sainte-Claire, car elle participait à une réunion matinale de son club de MMA, à La Tronche. Elle y organiserait le départ d'une de leurs équipes pour une compétition à Nice.

Il acheta une batavia, une romaine & une botte de cébettes, éléments indispensables du trou provençal, deux baguettes. Son poissonnier-écailler lui signala un arrivage d'huîtres Gillardeau, presque aussi bonnes que les huîtres de Camargue, mais bien plus chères. Par gourmandise, il en prit une douzaine. Le Chablis grand cru, prévu pour la salade de fruits de mer, les accompagnerait merveilleusement, s'il les servait avec. Il en proposerait une à chacun, en entrée, après la salade de fruits de mer. Les autres lui permettraient de se remettre, le dimanche, du choc que représentaient toujours autant de minutes en groupe. En rentrant, il prépara les dés d'aubergines.

*

**

À 10 heures, Tam l'appela : elle l'invitait à manger à 11 h 30, dans un nouveau restaurant, un coréen^α. Deux de ses amies, l'une coréenne & l'autre française, venaient de l'ouvrir avenue Alsace-Lorraine. Elle lui ferait découvrir leur spécialité : le bibimbap aux œufs de poisson. Surpris par cette première invitation en tête à tête, curieux de goûter des plats coréens, il accepta.

À 11 h 25, il entra dans le petit établissement, douze couverts au rez-de-chaussée & probablement autant sur la mezzanine. Les baguettes & la cuiller métalliques le surprirent. Mais, devant le sourire radieux de Tamaki, il oublia sa perplexité.

Il eut à peine le temps de l'interroger sur la raison de ce choix que l'amie coréenne assurant le service arriva avec le premier plat brûlant. Pendant qu'elle retournait chercher le second, Tam lui expliqua comment procéder quand il aurait fini d'admirer la présentation. Il devait, alors, mélanger rapidement le tout afin que le jaune d'œuf cuise au contact des parois brûlantes du récipient. Il pourrait y ajouter de la sauce pimentée, mais elle lui conseilla de la goûter avant d'en mettre, les sauces coréennes étant, d'après elle, encore plus fortes que les thaïes.

Après seulement une bouchée, il admit que c'était la plus savoureuse préparation de riz goûtée à ce jour. Le Château-Neuf-du-Pape, choisi par la jolie Thaïe, s'accordait à merveille avec la préparation.

^α Il n'y a peut-être pas de restaurant coréen, dans cette artère grenobloise !

De retour, ils siestèrent, canoniquement^α, chacun de son côté.

*
**

À 13 h 30, après avoir extrait la pâte à pâte du congélateur, il lui expliqua l'organisation envisagée. D'abord, rajouter les noix de pétoncles crues, après les avoir légèrement essorées, à la salade de fruits de mer. Bien les mélanger pour qu'elles cuisent dans la sauce comme pour un ceviche. Pendant ce temps, dégraisser le lièvre. Ensuite, préparer le hachis; une fois la seconde cuisson entamée, laminer les pâtes.

*
**

À 16 heures, ils commencèrent la préparation du hachis. Michel s'occupa, en hachant très finement & séparément : un morceau de 125 grammes de lard gras frais; le cœur, le foie & les poumons du lièvre. Tamaki en fit de même avec 10 gousses d'ail, puis 20 d'échalotes. Ils employèrent les deux hachoirs : le mécanique & l'électrique.

Ils se défoulèrent en écrabouillant les hachis à coup de presse-purée.

Puis, elle les mixa tous, vigoureusement, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

De son côté, il retira le lièvre de la daubière. Il le débarrassa des débris y adhérent, qu'il remit dans la marmite. Au-dessus d'un grand plat, il versa le contenu dans son chinois pour récupérer le jus de cuisson. Il pressa le contenu de la passoire afin d'en récupérer le suc.

^α La durée de ces siestes n'a pas changé !

Ils mélangèrent le jus & le hachis dans la daubière, y ajoutèrent la demi-bouteille de vin restante après l'avoir chauffée. Une fois le tout mixé, ils incorporèrent le lièvre & commencèrent la cuisson, à thermostat deux sur la plaque à induction, pour 1 h 30.

*
**

Après s'être lavé les mains pour la dixième fois de la journée, ils se relayèrent pour le laminage des pâtes. L'un découpait un pâton & le malaxait, afin de l'aplatir pour le premier passage, puis continuait le laminage. L'autre assurait la découpe & le séchage. Le malaxage s'avérait si jouissif que l'opérateur affichait toujours un sourire béat en tournant la manivelle du laminoir. Partager ce ressenti augmentait leur complicité.

Il leur restait du temps libre avant la fin de la cuisson. Ils en profitèrent pour s'affronter simultanément au makruk^α, jeu favori de Tamaki, & au reversi 10×10, jeu favori de Michel.

*
**

Une fois la marmite sortie sur le balcon, Tam confectionna douze brochettes apéritives, en alternant olives noires, quarts d'oreillon d'abricots secs, dés d'aubergines, olives vertes & cubes de comté sur des piques en bambou. Michel lui préparait le trou provençal.

La daubière refroidie, il effectua un second dégraissage, avant de remettre la préparation à cuire. À sa demande, son

^α Version thaïlandaise des échecs

amie découpa les deux omelettes plates en seize carrés qu'elle embrocha en les alternants sur huit piques.

— Je vais me changer!, annonça-t-elle.

Il l'imita.

Dix minutes plus tard, vêtu, lui-même, d'un pantalon cargo noir & d'une chemise camarguaise de même couleur, l'élégance suprême, selon lui, il la vit apparaître. Elle avait choisi un ensemble rouge au logo WW^{MCα}, composé d'un top, largement décolleté, noué sur le devant, d'un microshort & des escarpins assortis.

Elle présenta l'apéro sur le bar du séjour, devant les deux rangées de douze bouteilles. Comme, elle se reculait pour admirer sa présentation, la stridulation de l'interphone retentit.



α La société Wicked Weasel fabrique des maillots de bain, des lingerie fines & des vêtements décontractés, tous sexy. Certains deviennent transparents une fois mouillés.

CHAPITRE 3

Michel décrocha.

— C'est nous.

— Je ne connais personne de ce nom.

— Pénible! Tu ne reconnais pas ma voix?, lui répondit-on.

— La domi-do^α? Non, mais je connais la ken-do, l'aïki-do & les domi...nos!, énonça-t-il, content de sa blague, tout en ouvrant à ses amis.

Dom portait un costume élégant, sur mesure, d'une marque que **Michel** ne savait pas reconnaître. **Domi** arborait sa superbe robe sexy fendue jusqu'au nombril; transparente, elle modelait son corps. C'était celle qu'elle portait le soir où ils s'étaient rencontrés. Elle ne la portait que pour leurs dîners d'anniversaire. Ce soir, pour la première fois, un mini-string rouge, au logo WW^{MC} apparent, lui servait de cache-sexe. Elle avait l'allure d'une trentenaire épanouie & joyeuse, & non son air habituel de femme d'affaires stressée.

— Ne râle pas! Tu nous as invités à un repas de gala!

— Certes, vous avez déjà réglé le ticket d'entrée, mais je n'ai rien prévu pour recevoir les donations complémentaires ni pour remercier les généreux donateurs!

Les hommes échangèrent des salutations amicales entre eux & avec les deux femmes. Celles-ci s'embrasèrent, ensuite, à pleine bouche, rendant transparents le string & le short.

Dom, essayant de faire comme s'il n'avait rien vu, interpella **Tam**.

— Comment arrives-tu à supporter cet humour débile?

^α « do » signifie « voie » en japonais. C'est de l'humour d'informaticien : un humour qui ne fait rire que les informaticiens, mais qui semble stupide au reste de l'humanité.

— D'une part, en tant que psy polyglotte, je parle l'informaticien couramment. D'autre part, mon cerveau se déconnecte dès qu'il adopte son ton humoristique !

Dom, elle, lorgnait le bar & la jolie présentation de l'apéro.

— C'est uniquement pour décorer ? Sinon, que nous proposes-tu ?

— En non alcoolisé : eau plate ou bombée^α, jus de pomme ou de raisin blanc. En alcoolisé : vodka, gin & quatre doses de Blue Lagoon^β au congélateur, quatre doses de quasi Bellini^γ au frais. Je peux, aussi, préparer rhum-soda, whisky-soda ou fine à l'eau maison^δ. Mais tu devrais le savoir : je vous propose toujours les mêmes boissons !

À son habitude, **Dom** opta pour un whisky-soda. Comme il savait le bar contenir plusieurs whiskys différents, il interrogea son hôte.

— Ce reste-t-il du Celestial^{MC} que je t'ai offert, il y a deux ans ?

Michel trouvait ce blended, âgé de 40 ans, trop tourbé. Il l'avait mis dans la deuxième rangée de bouteilles. **Dom** se servit copieusement & ajouta trois glaçons. Il servit à son ami une copieuse rasade de Grande fine champagne Hennessy VSOP 1960 avec une demi-dose d'eau gazeuse glacée. Il espérait rapide l'effet émollient des bons alcools sur leurs érections intempestives, car les deux allumeuses avaient réussi.

^α Il était le seul jubilant à cet irrésistible humour d'informaticien ! Mais il l'ignorait !

^β 1 dose de citron, 1,5 dose de curaçao bleu & 2 doses de vodka.

^γ Le Bellini comporte 1 dose de jus de pêche (pêches écrasées) & 2 doses de Prosecco. Le quasi Bellini, 1 dose de crème de pêche & 2 doses de Crémant.

^δ Michel savourait ces alcools bruns en ajoutant 1 dose d'eau gazeuse à 1 dose d'alcool & 4 pierres glaçons.

À leur surprise, elles optèrent pour des quasi Bellini^ε. Leur vêtue, leur baiser & leur choix d'apéritif indiquaient, clairement, qu'elles ne souhaitaient pas rester chastes. Une seconde tournée serait indispensable aux deux hommes, pour rester concentrés sur le repas.

Alternant gorgées de boisson, bouchées apéritives, il leur fallut plus d'un quart d'heure pour achever la première tournée.

Le chef se leva pour terminer la cuisson du lièvre en y ajoutant le sang, pendant que son ami servait les seconds verres. Il ouvrit quatre huîtres pour accompagner l'entrée.

Un quart d'heure plus tard, Michel arrêta le lièvre & ils passèrent à table, Tamaki à sa droite, Domi en face de lui.

*
**

Il apporta l'entrée, pendant que Tamaki, qui jouait à la maîtresse de maison, découpait des tranches de pain. Il mit l'eau à chauffer pour les pâtes.

Elle insista pour servir. Car la manipulation maladroite des couverts de service par son hôte avait eu des conséquences désagréables lors d'un précédent repas. Il était affligé d'une forme bénigne de dyspraxie, qui ne se manifestait que lors des moments de tension. Malgré son apparente décontraction, elle le savait légèrement stressé par le service & par ses provocations.

— Allons-y ! Finissez par l'huître !, dit-il en portant une fourchetée à la bouche.

^ε *Ils connaissaient tous, l'effet désinhibiteur apparaissant après deux Bellinis, effet accru avec les quasi Bellinis.*

Un silence s'installa pendant qu'ils appréciaient le mets.

— Wouah!

— C'est un peu court, jeune homme!, rétorqua **Domi**, Vous auriez pu dire "c'est une mer de félicité"...

— Plus!, l'interrompit **Tam**, c'est la huitième merveille du monde culinaire!, continua-t-elle.

— N'importe quoi!, s'indigna faussement **Michel**, Il faut toujours que vous exagériez! Certes, c'est, probablement, sans fausse ni vraie modestie, la meilleure salade jamais préparée, mais, si vous épuisez vos superlatifs pour l'entrée, il ne vous restera rien pour la suite!.

Après un éclat de rire général, ils reprirent leurs couverts & leur délectation. À table, leurs trois points communs déstabilisaient les invités extérieurs à leur groupe :

- ◇ ils mâchaient consciencieusement leurs aliments & leurs boissons;
- ◇ ils ne parlaient pas la bouche pleine;
- ◇ ils ne parlaient que de nourriture entre deux bouchées-gorgées.

Tamaki & **Domi** évoquèrent le séjour en Bretagne avec **Magali**, au printemps précédent. **Dom** immobilisé par une fracture du péroné, rendu insupportable par son inactivité, avait fait fuir son épouse. Toutes trois fans de pêche sous-marine, elles s'étaient ébaubies de la vision d'un homard, puis d'une langouste. Ensuite, elles avaient prolongé leur plaisir en se régaland de homards & de langoustes grillées. **Dom**, lui, parla du homard thermidor mangé le mois précédent, dans un grand restaurant bordelais. **Michel**, intérieurement, pestait contre cette manie

d'évoquer lors d'un repas d'autres agapes, comme si elles étaient meilleures que celles en cours. Même si c'était le cas, il lui semblait plus honorable de parler du présent. Il savait qu'un mois plus tard ses amis prétendraient sa salade de fruits de mer la meilleure qu'ils aient jamais mangée. Cependant, il considérait cela comme un manque de respect des cuisiniers... quand il ne s'adonnait pas, lui-même, à ce travers.

Il se taisait, donc, en les écoutant & en pestant. Dans le même temps, car, homme exceptionnel, il arrivait à faire plusieurs choses à la fois, il appréciait : la tendreté des morceaux de poulpe, la cuisson parfaite des pétoncles, les saveurs des coquillages mêlées à celles des mollusques & de l'huile de sésame toastée. Le Chablis s'accordait parfaitement avec la salade, il prolongeait, infiniment, le charme quasiment extatique des mets.

Avant, même de gober son huître, il avait eu le premier orgasme intellectuel de la soirée. Le contact de la cuisse de Tam, les frôlements de sa main gauche sublimaient son plaisir gustatif.

*
**

Son assiette vidée, il se leva, en vue de présenter le lièvre, pendant que Dom engouffrait, délicatement, une deuxième assiettée de salade.

Il mit les pâtes à cuire & la chair du lièvre dans le plat de service. Le temps de retirer les os, elles étaient al dente. Il les égoutta & les tourna avec un peu de sauce dans un second plat de service.

Il entoura le lièvre de la purée de cuisson. En principe, elle suffisait comme accompagnement. Mais Dom raffolait de ses pâtes fraîches.

Avec l'aide de son amie, il posa les deux plats sur la table & fit le service. Perplexe, il lui jetait des regards manifestant son incompréhension du plaisir qu'elle prenait à l'aider. Perplexes, Dom & Domi cherchaient les cuisses, le râble & les épaules de l'animal complètement désossé.

Il regarda avec angoisse ses convives déguster leur première bouchée. Les sourires sur les lèvres, la joie dans les yeux le déstressèrent. Effectivement, la flaveur du lièvre était épurée par les arômes subtils d'ail, d'échalotes & de vin. Les senteurs de fruits rouges, l'impression d'épaisseur veloutée, la longueur en bouche du Château Haut-Brion 2002 augmentaient la jouissance du moment. Pendant presque dix minutes, aucun d'entre eux ne parla.

— Incroyable!, s'exclamèrent Dom & Domi de concert.

— Ça justifie tout le travail! Je me demandais si cela valait la peine de tant se fatiguer pour quelques minutes de plaisir, mais je t'avoue que je suis prête à recommencer! J'ai la chasse en horreur, mais je vais remercier mon crétin de beau-frère!, dit Tam, avec des promesses dans les yeux.

Comme ils n'avaient pas besoin de couteaux, Tam avait placé la main de son voisin sur son entrejambe trempé. Elle garda sa main entre ses cuisses serrées, le temps qu'il commence à caresser son bouton gonflé. Elle les écarta alors, lui permettant d'écarter le short. La combinaison des plaisirs sexuel & gustatif s'avérait bien plus intense qu'elle ne l'avait prévu. Apparemment, Dmi l'avait imi-

tée, comme ses gémissements le prouvaient. Ils continuèrent à manger dans un silence ponctué des soupirs de contentement des unes & de frustration des autres.

Ils en prirent chacun une seconde portion que les hommes accompagnèrent de pâtes.

Après qu'elles aient toutes deux joui, elles s'absentèrent quelques instants pour se rafraîchir.

— Tu crois qu'on va tenir jusqu'à la fin du repas ?

— Pour ma part, oui ! J'ai peut-être eu mon deuxième orgasme intellectuel, mais, avec mon traitement, il me faudra bien plus d'excitation pour en avoir un physique.

Depuis son accident cardiaque, sa libido avait disparu. **Tamaki** avait probablement parlé à leurs amis de sa demi-érection, la première depuis trois ans. C'était probablement la raison des provocations combinées de ses deux amies.

*
**

Elles revinrent, vêtues toutes deux, strictement, d'un microshort jaune & transparent, car encore humide. Elles avaient dû se doucher avec. L'une portait la salade verte, l'autre le plateau de fromages.

— Nous devrions adopter une tenue plus légère !

— Allons-y !

Vêtus, uniquement, d'un boxer, ils s'attablèrent, cinq minutes plus tard, devant une assiettée de salade verte. Les papotages repartirent gaiement, axés cette fois sur les légumes & les fruits qu'ils récoltaient dans le potager partagé par les deux couples. Si **Michel** comprenait l'intérêt d'un jardin, il était, totalement, fermé aux plaisirs du jardinage.

La discussion, une fois la salade terminée, évoqua le problème des semences que les industriels voulaient breveter comme celles des OGM. Ils avaient rejoint le Réseau Mondial pour le Droit à l'Alimentation & à la Nutrition. Ils comptaient se rendre à Paris la semaine suivante pour manifester contre le procès intenté par les semenciers contre l'Observatoire National des Semences. Cette association à but non lucratif fournissait, gratuitement, des semences rares fournissant des légumes & des fruits savoureux avec de faibles rendements.

Michel prit la bouteille de Sauternes sur le bar. S'il appréciait le Pessac-Leognan pour la plupart des fromages, pour le Roquefort Vieux Berger, il préférait le vin moelleux. Comme ils ne mangeaient le fromage qu'avec leur couteau, elles s'amuserent à caresser leur voisin sans toutefois les pousser à bout. Entre deux bouchées, la lutte du camp Beaufort-Maroilles-Roquefort contre celui Comté-Camembert-Gorgonzola reprenait, comme à chaque repas de l'heptade. Elle traversait les couples. Cette fois, sans le soutien de Magali, Dom était le seul défenseur du second bloc.

Les fromages à point, le pain & les vins excellents, les convives s'acheminaient vers une douce euphorie.

Les hommes enlevèrent les couverts pendant que les femmes dressaient ceux pour le tiramisu.

*

**

Michel sortit le dessert du frigo. Pendant qu'il posait sur la table, à côté du Chateau-Yquem, une bouteille de vieux

Pineau des Charentes pour Dom, qui n'aimait pas le Sauternes, Tam remplit leur jatte.

Le dessert, encore plus fin que d'habitude, prouvait le fouettage parfait du mascarpone & le cocktail rhum-café exquis. Ils le dégustèrent à petites bouchées, alternant avec de petites gorgées de vin dans un silence religieux.

Une fois leur assiette nettoyée, Domi & Tam se resservirent, puis, synchronisées, elles se levèrent, tombèrent leur short, se dirigèrent l'assiette à la main vers les deux fauteuils du salon. Elles s'assirent cuisses écartées, déposèrent des cuillers de tiramisu sur leurs tétons & sur leur sexe.

— Michel, ce sera encore meilleur sur moi. Viens!, énonça Tamaki langoureusement.

Dom se dirigeant vers sa femme, il se plaça devant sa tentatrice & se pencha pour commencer la dégustation.

Avant que Michel entame la sienne, les trompettes d'Aïda retentirent bruyamment.

**

Il se réveilla, réalisant qu'il devait prendre un train.

Remarquant que, dans son rêve, il avait amidonné son boxer & ses poils pubiens, il nota, heureux, son érection monumentale. La douleur pilatoire diminuait un peu son bonheur. Cependant, pour la première fois depuis son infarctus, il avait eu un rêve érotique & une érection matutinale. Le changement de bêta bloquant, trois jours plus tôt, s'avérait efficace. Il regretta d'avoir tant attendu pour informer sa cardiologue de la disparition de sa libido.

