

Le petit satirique romand

Vigousse

Le futur dans notre assiette

Supplément thématique du numéro 330
publié en association avec la Semaine du Goût
Ne peut être vendu séparément



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHEN
SETTIMANA DEL GUSTO



LA QUALITÉ FRAPPE FORT.

ALIGRO

Genève • Chavannes-Renens • Sion • Matran • Schlieren



1^{er} prix, Jean-Michel Genin, Cugy

Les gagnants du concours de nouvelles:

- 1^{er} prix
Christophe Künzi, Morges
- 2^e prix
Anne Giddey,
Le Grand-Saconnex
- 3^e prix
Tu Wüst, Préverenges

Les gagnants du concours de dessins:

- 1^{er} prix
Jean-Michel Genin, Cugy
- 2^e prix
Antoine Ballaman,
La Chaux-de-Fonds
- 3^e prix
Gaspard Glaus, Lutry

Prix spécial
Elèves de Déborah
Demierre, Collège
de Gampach, Fribourg

Supplément thématique du numéro 330 publié en association avec la Semaine du Goût. Ne peut être vendu séparément.

Editeur: Vigousse Sàrl, CP 1499, CH-1001 Lausanne > www.vigousse.ch > contact@vigousse.ch, tél. 021 612 02 50 Fondateur: Barrigue Rédacteur en chef: Stéphane Babey (resp.) Rédacteur en chef adjoint: Laurent Flutsch (resp.) Chef d'édition: Roger Jaumin Rédacteurs: Séverine André, Sebastian Dieguez, Jean-Luc Wenger (RP) Correctrice: Emilie Boré Abonnements: abo@vigousse.ch > Tél. 021 612 02 56 Publicité: Urbanic Sàrl, ch. de Sous-Mont 21, 1008 Prilly, tél. 079 278 05 94, info@urbanic.ch - Medialive SA, Missionstrasse 82, 4055 Bâle, tél. 061 561 52 90, lm@medialive.ch Layout et production: www.unigraf.com Impression: CIR, Sion > Tirage: 21 000 ex.

Et le plaisir de manger dans tout ça ?

Dans la grande série « rire, c'est bon pour... », *Vigousse* et la Semaine suisse du Goût ont le commun plaisir de vous offrir ce dessert, agrémenté des meilleurs fruits de notre concours annuel de nouvelles et de dessins. C'est la troisième fois que ce partenariat se réalise. Il reflète ce qui fait notre horizon commun: obstination et joie frondeuse à mettre les pieds dans le plat. Avec le thème « goût et science-fiction », nous pensions aborder le futur de notre nourriture. Un futur rêvé, redouté ou tout simplement prévisible. Car ça frémit déjà dans les marmites de l'agro-industriel, où se mijote au présent le menu quotidien à venir. Passons sur le « zéro préparation, zéro mastication, zéro vaisselle, zéro calorie », morne réalité pour les gens qui ont pris la triste habitude d'ingurgiter n'importe quoi pourvu qu'ils soient débarrassés d'une prétendue « corvée ». Le futur est déjà là parce que, sournoisement, tout nous incite à perdre le goût des aliments. Sur la planète, 80% de la nourriture sont déjà transformés par l'agrobusiness. La vente directe de denrées fraîches, le contact de proximité entre producteurs et consommateurs perdent du terrain. Additifs, colorants, irradiations, graisses hydrogénées, sucre ajouté ou sel caché, acides trans: la joie des *pétroleiments* est dans les ménages! Vous rêvez de jardins potagers bio dans les écoles? De cours de goût dès le plus jeune âge, juste pour remplacer la grand-mère qui n'est plus? Rêvez, rêvez, il en restera bien

quelque chose lorsque le dernier des petits producteurs aura disparu. De toutes parts bien sûr, ça résiste. Réseaux de « consomm'acteurs » en lien avec la paysannerie proche, joie de retrouver le plaisir de la table avec des produits qui font du bien à la tête, ceinture verte autour des agglomérations... Mais rien ne changera vraiment si nous ne décidons pas de prendre en main notre nourriture quotidienne. Nous parlions d'obstination. *Vigousse* et la Semaine suisse du Goût sont de la même veine. C'est ainsi qu'ils sont nés, c'est ainsi qu'ils réussissent leur pari. Alors, vous prendrez bien une tranche de plaisir de manger?

Josef Zisyadis
Directeur de la Semaine suisse du Goût
et président de Slow Food Suisse

Cinq Sens

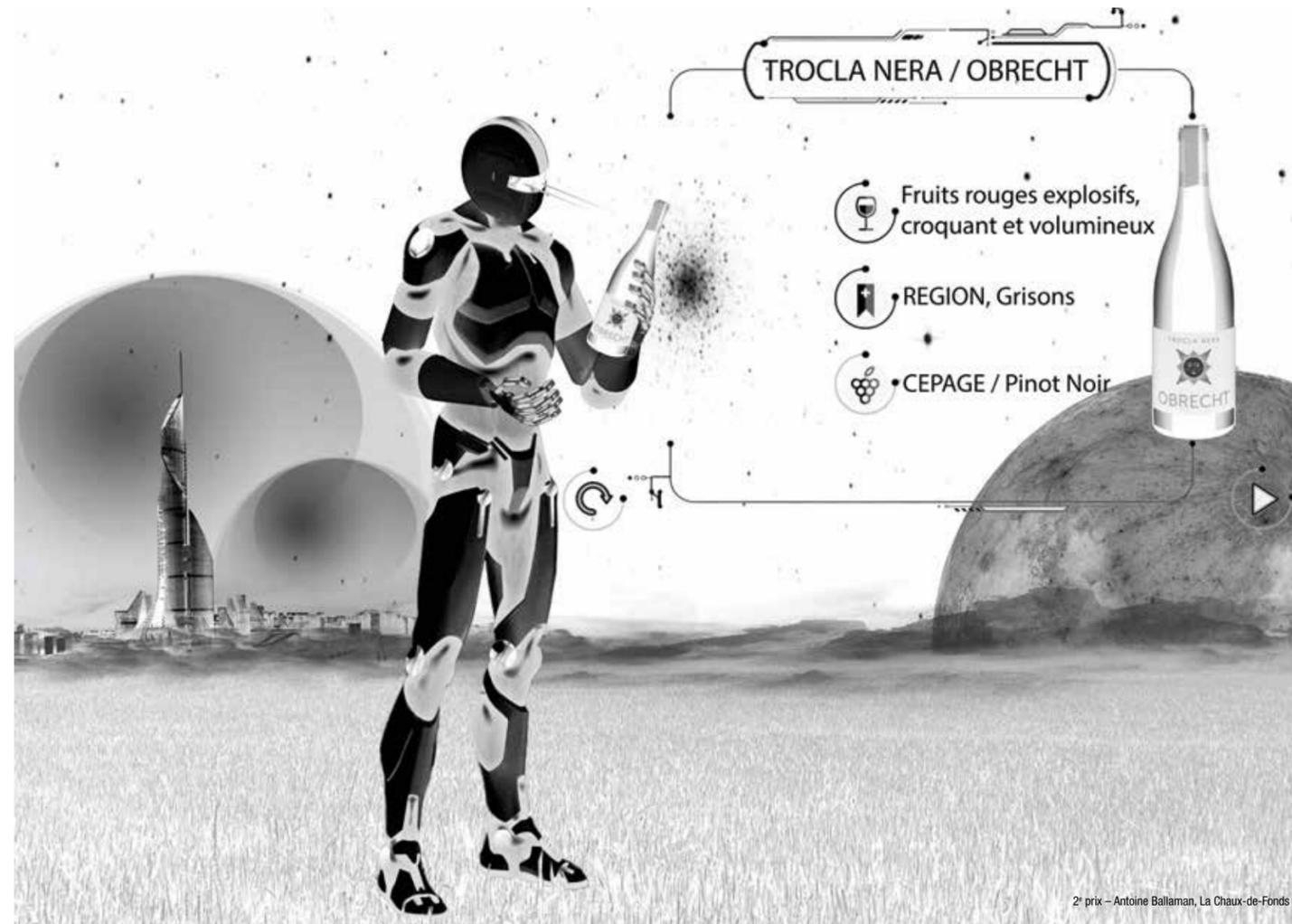
Texte de Christophe Künzi, Morges

Comme durant la plupart des dimanches, Serge partageait un moment de convivialité dans le carnotzet de son ami Adrien. Pendant quelques heures, il oubliait son métier d'assureur pour apprécier et commenter la saveur du vin. Ils savouraient ensemble les notes d'agrumes et d'épices de leur dernière trouvaille alcoolisée. Le choix du jour s'était orienté sur un pinot noir sélectionné par Adrien. Ce dernier, toujours jovial, déversa le contenu de la bouteille dans une grande carafe pour que les particules vermeilles puissent se mélanger à la moiteur de la modeste cave. Les deux experts humèrent l'air en guise de prémices à la dégustation. L'extrait olfactif attirait déjà leurs secs gosiers. Dans sa vitrine, Adrien saisit deux verres tulipe de trente-cinq centilitres et les déposa sur la barrique idéalement située au centre de la pièce. Il prit son temps pour abreuver, dans un silence consacré, les majestueux contenant. Le doux ruisseau qui dégringolait dans les récipients offrait une musique apaisante. Les deux compères agitèrent leur breuvage, avant de le porter à la bouche pour en avaler une gorgée. Dès que les premières gouttes touchèrent leurs papilles, leur conscience se retrouva littéralement transportée à l'intérieur d'un cep de vigne. Serge sentait qu'une longue tige avait remplacé sa colonne vertébrale. Il observait, avec hébétude, ses mains qui s'étaient métamorphosées en feuilles. Le soleil frappait agréablement la chlorophylle de ses cellules. La sève avait remplacé son sang. Elle coulait dans ses vaisseaux verdâtres. Il absorbait les arômes du vin au-delà de ce qu'il avait jamais expérimenté. Après quelques minutes, ce rêve éveillé se flouta et Serge retrouva peu à peu les sensations de sa forme corporelle. Il palpa l'intégralité de son corps, s'attardant plus particulièrement sur son visage pour vérifier que tout était en place. Adrien riait en l'observant :

- Bon Dieu ! C'est quoi cette gnôle ? demanda Serge.
- Une cuvée Cinq Sens, annonça fièrement Adrien en montrant une bouteille de pinot noir.
- Tu as mis quoi dedans ? Des champignons hallucinogènes ?

- Absolument pas, ce n'est une illusion induite par le vin.
- Incroyable ! Alors ce que j'ai ressenti, c'était dans ma tête ?
- Exactement, c'est une nouvelle technologie. Des nanorobots sont mélangés au vin. Ils transmettent à ton cortex cérébral des images, des sons et des perceptions. Tu ne savoures plus le vin, tu le vis. C'est pour ça qu'ils l'ont appelé Cinq Sens.
- Et pourquoi la bouteille porte le nom de Saint Clovis Goron ?
- C'est parce que c'est pas légal. Il y a une connerie de moratoire sur le procédé. Chez mon fournisseur, ils te la donnent uniquement sous le manteau, à condition de prononcer une phrase précise. Tu dois demander « *une part de rêve* ».

Soudain, une voix féminine et agacée se fit entendre. Elle demandait avec sarcasme si la lessive allait s'étendre toute seule. Cette interrogation sonna, à juste titre, le glas de leur divertissement. Avant qu'ils ne se quittent, Adrien glissa une carte de visite dans le veston de son camarade. De retour au travail, Serge entama son début de semaine par la vérification de plusieurs dossiers, ainsi que le démarchage de clients par téléphone. Il avait déposé la carte de visite de son compère sur le coin de l'écran de son ordinateur. Cela lui rappelait l'expérience extraordinaire qu'il avait vécue la veille. Il imaginait l'arôme du millésime enivrer ses sens. Puis, la semaine s'accéléra et les demandes s'accumulèrent sur son bureau. Il oublia le savoureux nectar car il avait la tête ailleurs. Mais vendredi – la pile des documents avait enfin diminué –, il lorgna à nouveau sur le petit carton. Il quitta le travail une heure plus tôt pour se rendre au dépôt indiqué. Une fois sur les lieux, il suivit les instructions de son camarade. La jeune caissière comprit le message et appela dans l'instant son patron. Serge, accoudé à un pupitre, vit apparaître un homme trapu. Les boucles orangées de ses cheveux surmontaient une chemise rouge rayée, ouverte sur plusieurs centimètres. Il montait tout juste du sous-sol et s'approcha de la caisse. Son esthétique, massive et assurément indigène du



2^e prix – Antoine Ballaman, La Chaux-de-Fonds

Valais, tenait principalement à son torse fourni et à sa moustache aux extrémités pointues. Il s'arrêta à quelques centimètres de lui. Le regard intense du bon vivant se planta dans le sien et il accueillit Serge avec un grand sourire et une solide poignée de main. « C'est par là ! » dit le caviste en indiquant les escaliers. Ils descendirent dans le cœur de l'établissement. L'entrepôt de stockage, bordé de foudres en chêne, possédait en son centre un tonneau d'une vingtaine de mètres. Les détails sculptés rappelaient ceux de Königstein ou de Heidelberg. Il trônait sur un dallage composé de pierres naturelles. Le négociant s'en approcha et fit pivoter un élément. Cela activa un mécanisme qui, après quelques instants, entrebâilla une porte dont le cadre était effacé dans le bois. A l'intérieur, se trouvaient des centaines de caisses de champenoises vides, vierges de toute inscription. Le caviste se tourna vers son nouveau client :
– Comme c'est illégal, on pose de fausses étiquettes. Par contre, tu peux choisir. Tu veux laquelle ?
– Mettez-moi la Dôle du Valais, dit-il sans hésiter. C'était le vin préféré d'Adrien.
– Combien ?
– Trois pour commencer.

« **Tu ne savoures plus le vin, tu le vis...** »

Le négociant, avec une dextérité de virtuose, remplit les récipients et mailla les bouteilles de la cuvée demandée. Avant d'encaisser, le fournisseur avertit pourtant Serge :

- Ce vin se boit sans accompagnement. Jamais pendant un repas.
- Pourquoi ?

– Les nanorobots se mélangeraient avec les aliments pour en restituer l'expérience sensorielle complète. Et ce n'est pas agréable de sentir le terreau sur sa tête comme une pomme

de terre, pas vrai ? dit-il en riant et en lui donnant une tape virile dans le dos. Serge déposa les bouteilles dans le coffre de sa voiture et rentra chez lui, impatient de retrouver l'ivresse du précédent week-end. Cela devrait malheureusement attendre, car il retrouva sa femme sur le seuil de la maison. Elle l'attendait, soucieuse de lui transmettre une tragique nouvelle : Adrien venait d'être retrouvé dans sa cave, deux décilitres de goron dans la main droite, mort d'une crise cardiaque. Il sentit le monde vaciller autour de lui,

Premier prix

perdre de sa vraisemblance. Il demanda à plusieurs reprises à sa femme s'il avait bien entendu. Puis, il entra à l'intérieur pour s'asseoir sur le premier siège qui s'offrit à lui. Choqué, il passa la soirée à tenter d'accepter l'information. Durant les nuits qui suivirent, il ne parvint pas à trouver le sommeil. La journée, son corps était imperméable à tout stimulus. Il voyait la vie comme on observe les peintures d'un musée. Incapable d'agir et de faire face aux impératifs quotidiens. Sa femme, l'accompagnait et le secondait, comme s'il était handicapé. Elle appela même le patron de Serge, car elle le connaissait personnellement et lui expliqua la situation. Elle l'informa que son mari serait absent au moins jusqu'au mercredi suivant. Le tissu d'une réalité délavée accompagna Serge pendant plusieurs jours, jusqu'à l'enterrement. Un enterrement ironiquement sobre. Dans un costume de circonstance, Serge avait lu quelques mots en hommage à son camarade. Les interventions courtes avaient été entrecoupées de longs silences dans lesquels les proches semblaient chercher le rire d'Adrien. Après avoir échangé du réconfort autour d'un verre, Serge et sa femme retournèrent chez eux en début de soirée. Toujours bouleversé, le couple réagissait de manière mécanique, sans réfléchir ni communiquer. Serge ne prit pas le temps de ranger ses affaires, ni de vider le coffre de la voiture. Il avait besoin d'un peu de solitude et demanda à sa femme de ne pas le déranger. Il voulait entrer en communion avec l'esprit de son ami décédé. Il savait qu'il aurait aimé partager une assiette de viande froide en buvant un coup. Serge s'isola alors dans sa cave en emportant un saucisson de porc. Il chercha la fameuse Dôle du Valais qu'ils chérissaient tous les deux. Après quelques rondelles de saucisson finement découpées, il trempa ses lèvres dans le breuvage sans noter que la robe rouge légèrement argentée ne correspondait pas à celle du traditionnel pinot noir. Ses yeux s'écarquillèrent quand, hurlant sur ses quatre pattes, il se vit avancer sur un tapis roulant. Son épiderme nu frissonnait dans un local froid et inconnu. Son groin respirait les odeurs de sang de ses congénères. Autour de lui, il ne voyait que des objets de tortures qui reflétaient des peaux rosées mutilées. Perdu au milieu de son cauchemar, il n'entendit pas sa femme qui l'appelait depuis les escaliers. Pour l'aider, pendant cette période de deuil, elle avait pris soin de ranger les bouteilles qu'il avait délaissées dans son quatre-quatre.



3^e prix – Gaspard Glaus, Lutry

Deuxième prix

La Première Gorgée

Texte de Anne Giddey, Le Grand-Saconnex

L'explosion fut stupéfiante, à la fois belle et douloureuse. Autour de moi s'affairaient des hommes solides, généreux, d'éternels archétypes de brutes au cœur tendre. Étaient-ils immenses ou étais-je à ce point minuscule? Peut-être juste une question de point de vue... Malgré la fournaise, leurs uniformes de secouristes étaient impeccables.

– Tu sens le pouls?

– Oui, il est bon.

Ils avaient parlé d'une voix calme, presque monocorde. Ces hommes-là en avaient vu d'autres, ils avaient découvert des pendus et ramassé des morceaux. Ils connaissaient par cœur les gestes à accomplir, les mots qui rassurent. C'était chaque fois pareil et en même temps toujours différent, il ne peut pas y avoir de routine à sauver des vies.

Neuf mois plus tôt...

– Qu'est-ce que tu fais là, au-dessus du vide, un verre de vin à la main?

Je fus forcé de quitter des yeux le liquide qui tournoyait dans le cristal de luxe pour observer mon interlocuteur. Un homme jeune, l'air tranquille. Pas l'ombre d'un doute dans son regard bleu... Le contraste était tel avec le grand huit émotionnel que je vivais au même instant que quelques tremblements de paupières incontrôlables troublèrent ma vue. Il me fallait tenir bon, c'est ce que je fis. Et nous croisâmes le fer sans un mot pendant une longue minute, les yeux dans les yeux, avant de nous détourner négligemment vers l'horizon. C'était l'été

dans les Alpes valaisannes, toutes les couleurs de la nature avaient atteint leur paroxysme et le Rhône, en contre-bas, lançait de temps à autre des éclairs aveuglants. Dans mon verre, c'était une petite arvine qui dansait au soleil, elle était sèche et nerveuse comme les pelouses de montagne accrochées aux pentes rocailleuses juste en dessous de nous. J'avalai délicatement une petite gorgée de vin avant de parler:

Bien sûr qu'il y avait autre chose, bien sûr qu'il y avait l'amour

– J'attends le bon moment.

– Pourquoi tu veux faire ça?

La question avait fusé. Il avait déjà compris, il était sûrement là pour ça, pour tenter de convaincre tous ceux qui venaient ici pour en finir.

– Pourquoi pas? Qu'est-ce qui retient les gens de sauter, sachant que tout recommence encore et encore. Depuis l'an 2084, tous les êtres humains – et plus seulement une minorité d'illuminés – récupèrent leurs souvenirs en renaissant à la vie. Nous avons donc tous une bonne raison de sauter: tu te trouves moche? Change de corps! Tu es vieux, malade, handicapé? Vas-y, saute!

– Il y a quand même des choses qui nous retiennent, non? avança-t-il nonchalamment.

Je fis une pause, le nez bien calé au-dessus de mon verre, cherchant à capter les notes olfactives qui s'en dégagèrent pour m'en imprégner jusqu'au fond de l'âme, les graver

Henri Cruchon
VIGNERON
AVEC LES MAINS ET LE CŒUR!
ECHICHENS / VAUD / SUISSE
Venez nous trouver - www.henricruchon.com

neuchatelvilledugout2017.ch

Deuxième prix

dans ma mémoire pour toutes les vies à venir.

– Hmm, le pamplemousse, c'est le pamplemousse... murmurai-je à l'intention de l'univers.

Le jeune homme tourna la tête vers moi, interloqué. J'avais l'impression d'avoir vécu cette conversation des centaines de fois...

– Oui, bien sûr, soupirai-je dans un effort de sociabilité. On peut aussi aimer un corps transitoire, le trouver beau, l'exploiter au maximum de ses

possibilités dans le show-biz ou dans le sport, le presser comme un citron, l'user jusqu'à la moelle, sachant que de toute façon le jour où il nous lâchera... Il faut juste trouver un moyen de pouvoir récupérer dans la prochaine vie

le fric amassé dans celle-ci. Sans savoir où tu vas te réveiller, sous quel nom, quand te reviendront tels ou tels souvenirs... Tu imagines? Tiens, je viens de me rappeler que j'ai 23 millions dans une banque aux Caïmans.

– Toutes les astuces sont bonnes, sourit-il, du bon vieux trésor enfoui à l'entreprise spécialisée dans la gestion transincarnationnelle des capitaux. Rien d'autre?

Plus qu'un soupir, c'est presque un grognement qui s'échappa de ma gorge. Bien sûr qu'il y avait autre chose, bien sûr qu'il y avait l'amour. Que ferait l'être humain sans amour? Et se réveiller avec trente ans de moins que sa femme et dix de moins que son fils, ce n'était pas très bon pour la cohésion familiale. Il y avait sinon la possibilité de se lancer dans une renaissance collective.

– Tu as entendu l'histoire de ce couple? enchaînai-je brusquement sans répondre directement à sa question. Quand cet homme a appris le cancer de sa femme, fou d'amour, il a décidé de faire le pas avec elle. Ils ont sauté main dans la main. Ils avaient un code pour se retrouver: un profil Facebook avec un nom particulier. Mais, en premier lieu, il faut des années pour récupérer les souvenirs des vies antérieures. Ils reviennent peu à peu quand nous sommes aptes à les apprivoiser, à les intégrer, ça dépend de notre développement neuronal et moteur. Sans compter qu'il a fait son come-back dans un village paumé au fin fond de la steppe mongole.

Des touches sucrées au coin des lèvres, comme une promesse



Madeline Torche, Misery

Le temps qu'il exhume de sa mémoire ses trajectoires passées, qu'il en retrouve les bruits, les goûts et les odeurs, le tissu des rencontres, qu'il recolle le puzzle de la dernière vie en date, qu'il parte à pied à la recherche d'une ville et d'une connexion Internet... Ils avaient 31 ans lors de leur premier face à face. Et il leur restait une surprise à affronter. La femme cherchait vainement des yeux celui qu'elle avait quitté, elle ne connaissait pas son nouveau visage, sa taille, sa corpulence, la couleur de sa peau, le parfum dans son cou, elle ne savait rien... Pourquoi avait-il refusé de lui envoyer une photo? Au bord de la rive, là où il devait l'attendre, se tenait une femme. Tu te rends compte? Ça n'arrive qu'une fois sur cinq cent mille de se réincarner dans l'autre sexe et il a fallu que ça lui arrive...

– Il semble que ça n'ait pas empêché leur amour de ressurgir plus fort que jamais...

– Oui, il paraît. Goûte-moi ce vin! Tu perçois l'arôme de pamplemousse? Tu vois dans ta tête la vigne escarpée? J'y ai laissé ma sueur, tu sais, j'ai fait partie de ces hommes qui l'ont travaillée durant quatre siècles. Quand je bois une gorgée de cette petite arvine, quand le goût et l'odeur se mêlent, j'ai l'impression d'avoir vécu des millénaires juste pour arriver ici, aujourd'hui, et vivre ce feu d'artifice d'émotions.

– Justement, remarqua à juste titre mon interlocuteur, tu vas peut-être mettre cinquante ans, dans ta prochaine vie, pour retrouver toute la richesse des sensations et apprécier à nouveau un tel vin dans toute sa splendeur actuelle.

– Hmm, c'est certain.

Le calme s'installait doucement dans mon cœur. Je savais ce que je voulais, je savais pourquoi, c'était le moment. «Tout va bien», me dis-je. Ces trois mots bourdonnaient à mes oreilles. «Tout va bien, tout va bien, c'est le jour idéal pour un nouveau départ.»

– C'est pour ça que je bois ce dernier verre, pour inscrire l'empreinte de cette gorgée quelque part dans ma mémoire et peut-être la retrouver en d'autres temps, d'autres lieux. Il va bientôt s'y ajouter quelques couches supplémentaires, la mosaïque d'une nouvelle vie. Quand je me réapproprierais son souvenir, il sera légèrement différent, ce sera presque imperceptible et pourtant...

– Qu'est-ce qui te motive?

Pour la première fois, le jeune homme me coupa franchement la parole.

– C'est l'adrénaline de la naissance, c'est ça? reprit-il aussitôt. Ça ne se passe pas toujours bien pourtant. Une fois, je me suis étranglé avec le cordon ombilical. Et même si nous savons, toi et moi, que tout ça n'est qu'un jeu, un éternel recommencement, au moment où l'on reprend conscience dans le ventre de notre mère, on ne sait rien de tout ça. On ne s'en souvient pas encore, on n'aspire alors qu'à une seule chose: la vie, la première bouffée d'air salvatrice. M'étrangler au moment d'aspirer goulûment l'air dans mes poumons, c'est la pire expérience que j'aie faite. Depuis je crains toujours un peu les renaissances!

Retour neuf mois plus tard...

L'explosion dans ma bouche, à la fois belle et douloureuse, commençait à se calmer, ce feu d'artifice incroyable de saveurs et d'odeurs qui nous pétait à la gueule lors de l'éveil au monde des papilles gustatives, de leur premier émoi. La première gorgée de lait maternel, c'était la première gorgée maternelle que je cherchais à vivre et revivre, encore et encore. J'étais accro. Au goût du lait se mêlait l'odeur du sang et de la sueur; celle du placenta s'atténuait peu à peu, alors que toutes les saveurs de ma mère m'envahissaient – elles ne m'étaient pas inconnues, mais il y avait tant à approfondir –, et puis l'air, qui amenait tout un fatras d'informations sur l'environnement immédiat, l'atmosphère brûlante et viciée d'un vieux tacot (dans quel pays avais-je donc atterri?), vite remplacée par l'univers aseptisé de l'ambulance. Le goût de la naissance. Un instant bref, déjà presque oublié, impossible à retrouver et qui pourtant me poursuivait, tapi dans un coin de ma mémoire, de vie en vie. Il y avait de tout dans ce goût-là, de l'aigre-doux, quelques relents d'amertume, des notes acides. Et bien sûr des touches sucrées au coin des lèvres, comme une promesse. A présent venait la sensation du ventre plein, presque trop plein, la satiété et le passage obligé par un petit rot de bonheur. Heureux à en mourir, je m'endormis.

CHAUFFAGE COMPRIS

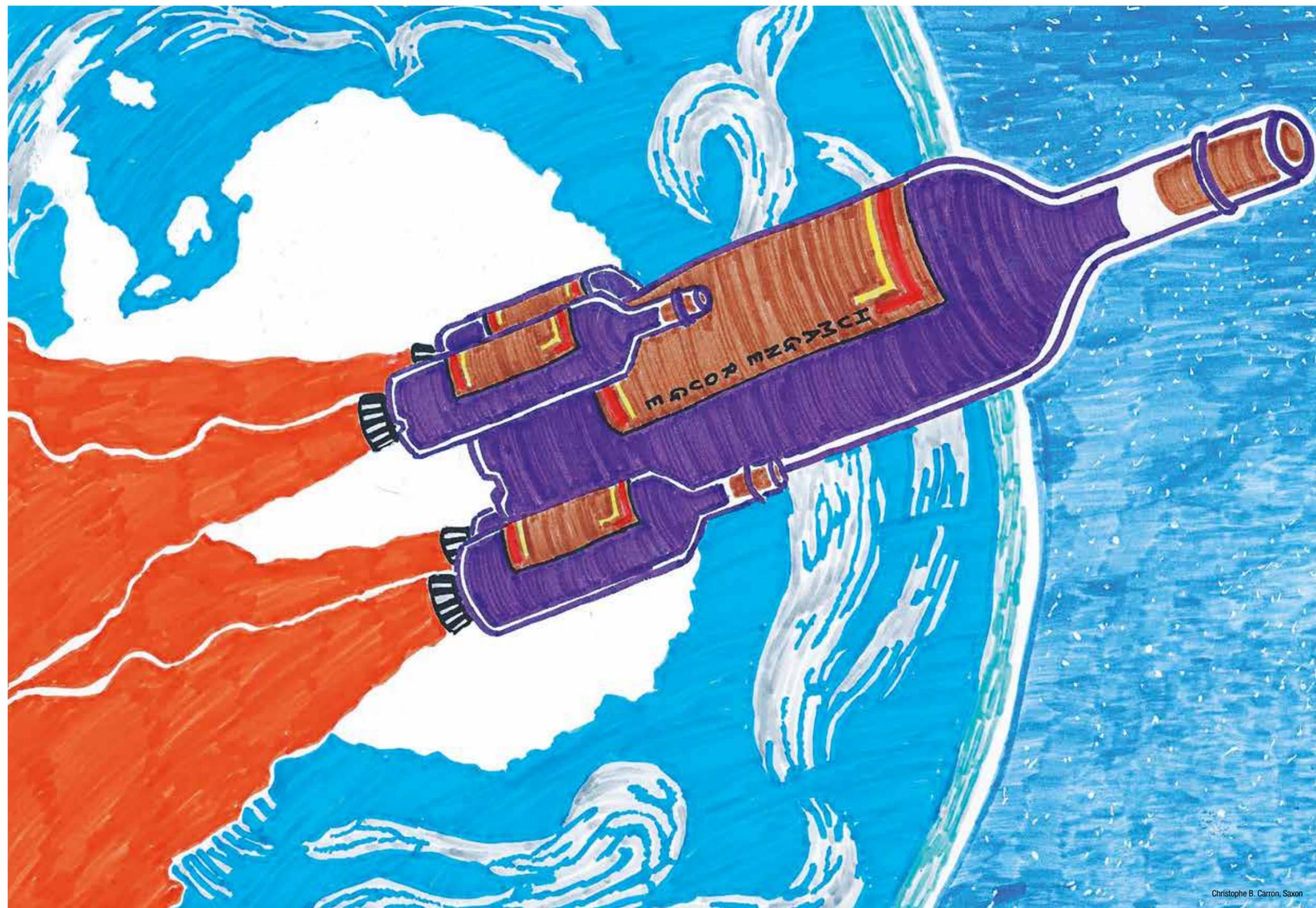
BISTROT - CENOTHEQUE

RUE DES MOULINS 37-39
2000 NEUCHÂTEL
+41 (0)32 721 43 96
WWW.CHAUFFAGECOMPRIS.CH

Ferme 	Fromagerie 	Boutique 	Torréfaction 	Hôtel 	Restaurant
Du champ à l'assiette avec amour et bonne humeur!					
À la campagne Les Murailles 5 2037 Montezillon 032 732 22 11 contact@aubier.ch			... et en ville! rue du Château 1 2000 Neuchâtel 032 710 18 58 lecafe@aubier.ch		
 L'AUBIER www.aubier.ch					

Le Meilleur

Texte de Tu Wüst, Préverenges



Christophe B. Carron, Saxon

« Et voilà votre massage terminé Monsieur Guignard, je vous laisse patienter un moment. Mes collègues des départements de cyberneurologie et cytologie viendront vers vous dans une petite demi-heure. » Le petit androïde aux mains habiles se retira en toute discrétion. Denis Guignard savoura quelques

minutes de volupté en contemplant la salle dans laquelle il se trouvait : des plantes verdoyantes et fleuries diffusant un parfum subtil, un fond sonore relaxant, et un siège moelleux à souhait. Son corps blanc et mou à la pilosité rare était enveloppé dans un peignoir d'une extrême douceur qui cachait avec avantage son embonpoint et ses cuisses variqueuses. Ses longs cheveux roux avaient été fraîchement lavés avec un shampoing sentant bon la vanille des îles.

Il se remémora les événements de ces derniers jours qui avaient bouleversé sa vie, une vie qui n'avait pas commencé sous les meilleurs auspices. Pour sa conception, ses parents n'avaient pas pu s'offrir le traitement B.B.A.M.É de la société BorGen, permettant d'attribuer au fœtus des propriétés précises. Il naquit donc totalement ordinaire, grandit avec des qualités moyennes, fut un élève insignifiant, et devint un adolescent quelconque au grand dam de Père et Mère. Quand cette dernière avait obtenu le poste de directrice de la région Europe-Afrique de sa compagnie, tout un nouveau réseau de fréquentations bon chic bon genre s'était ouvert à elle. Un besoin viscéral d'exhiber une progéniture aussi parfaite que le brushing de ses nouvelles amies ne l'avait plus quittée jusqu'au jour où son ventre s'était arrondi pour donner naissance à Petite Sœur, aussi adorable que performante. La petite se révéla quelques années plus tard agile, intelligente, et spirituelle. Denis de dix ans son aîné se sentait gauche, lent et terriblement insipide. Il passa sa puberté à s'empiffrer de tout ce qui pouvait lui tomber sous la main. Délaissé par sa mère, invisible pour son père, il ruminait son amertume : « Un jour, ils verront bien de quoi je suis capable, et ils seront tellement fiers de moi, bien plus que de cette peste de Mademoiselle-Parfaite ! » D'un simple passe-temps pour compenser son mal-être, la nourriture devint pour Denis une passion, un terrain infini de jeux organoleptiques. Par la suite, il s'intéressa au vin, et s'offrit

IL NE PREND QUE DES PRODUITS DU MARCHÉ...

LE RAISIN

ouvert du lu au sa 7h - 23h30

Le Raisin

Hôtel - Restaurant Le Raisin
Place de la Palud 19 - 1003 Lausanne
021 312 27 56
www.leraisin-lausanne.ch

Le Jura
BRASSERIE

A la rencontre du plaisir et de la tradition neuchâteloise

Jean-François & Helen Lemaire
Rue de la Treille 7 - Neuchâtel
032 725 14 10
restolejura@net2000.ch
www.brasserielejura.ch

Troisième prix



Naima Salzmann, Ponthaux

des cours d'œnologie et de dégustation avec son premier salaire de commis dans l'entreprise de sa mère. Son petit pécule mensuel ne lui permettait pas de quitter le nid familial à son plus grand regret. Fichtre, qu'il souhaitait alors s'enfuir loin de son éblouissante Petite Sœur qui éclipsait toute modeste réussite qu'il tentait de montrer aux yeux indifférents de ses parents ! Il aurait voulu leur faire savoir qu'il possédait un don : celui de se souvenir avec exactitude d'un goût ou d'une odeur. Mais il était persuadé que la chance tournerait. Elle arriva effectivement un jour sous la forme d'un concours de dégustation de vin à l'aveugle, organisé par 6Borg, la société mère de BorGen. Denis y vit

un signe du destin : le premier prix était un séjour à durée indéterminée dans le complexe hôtelier cinq étoiles de 6Borg, en échange de quelques examens physiologiques, cognitifs et cérébraux « permettant à 6Borg d'alimenter sa base de données des caractéristiques les plus remarquables d'hommes et de femmes exceptionnels ». Guignard sentit qu'il avait toutes ses chances. Il y investit l'entier de ses économies, s'inscrivit à divers clubs de dégustation et d'œnologie, et se fit même quelques amis avec lesquels il s'entraîna au test à l'aveugle. Maintenant qu'il se retrouvait dans le quartier général de 6Borg au centre de toutes les attentions, il se félicita d'avoir consacré tous ses efforts et son argent pour gagner. Bien sûr, il n'était pas dupe sur l'utilisation des données récoltées par 6Borg et le lien avec BorGen qui offrait sur catalogue les qualités dont les futurs parents pouvaient doter leur bambin rêvé. Quelque part, il tirait même une certaine fierté à imaginer qu'il pût être à l'origine de traits que des épicuriens choisiraient pour leurs enfants. Dans la société du paraître et surtout du plaisir, Denis pouvait trouver sa place par procuration.

Il ferma les yeux et se souvint avec précision de la phase finale du concours de 6Borg. Il ne restait plus qu'une autre concurrente – une Japonaise grande amatrice de vin – et lui-même. Pour rajouter une note dramatique, le maître de cérémonie leur banda les yeux avant de leur mettre dans la main un verre rempli du dernier nectar à identifier. Denis décela le stress de l'autre candidate par sa

Il n'était pas dupe sur l'utilisation des données récoltées

respiration rapide et saccadée. A l'inverse, il se détendit et put se concentrer sur ses sens fétiches.

« Monsieur, Madame, nous vous présentons maintenant un vin très particulier et nous vous demandons de nous

donner le millésime ainsi que son appellation. Nous vous laissons cinq minutes avant d'inscrire votre réponse devant vous », précisa le modérateur du concours.

Au nez, Guignard découvrit des senteurs de tilleul, de pomme et de poire, présageant un vin racé et complexe. En bouche, la finale bien



Silja Castella, Sommentier

équilibrée entre une belle amertume minérale et une acidité vive témoignait d'une vinification parfaite. C'était un magnifique chasselas qu'il reconnut sans peine. « Il vous reste trois minutes », prévint le modérateur. Le finaliste n'eut pas besoin de plus de temps : il arracha son bandeau et écrivit « 2057, la Côte vaudoise ». Par coquetterie, il aurait pu noter le nom et le domaine, mais se retint par peur de paraître trop présomptueux. Ce fut une coïncidence inouïe pour lui de tomber sur ce vin-là, le rescapé miraculeux d'une salle oubliée des Mines de Bex. Cette salle fut redécouverte par hasard par des spéléologues téméraires sur cet ancien site d'extraction saline complètement fermé depuis quelques décennies. Cette bouteille était celle que son premier groupe d'amis œnologues s'était offerte, plus par curiosité pour l'anecdote de son émergence, que par intérêt gastronomique. Les applaudissements et sifflements admiratifs des autres concurrents résonnaient encore à ses oreilles. La Japonaise s'était inclinée devant lui avec respect.

Denis rouvrit les yeux et, constatant qu'il avait encore du temps devant lui, décida d'appeler sa famille pour donner de ses nouvelles. Il géolocalisa Père, Mère et Petite-Sœur dans leur maison et envoya son appel sur l'appareil de Mère. – Bonjour Mère, pourrais-tu me connecter au centre multimédia s'il te plaît ? J'aimerais parler à toute la famille.

– Bonjour fils, on se demandait justement où tu étais passé ; ta sœur a remporté la première place de son concours d'équitation, et il faut que tu sois là pour la séance photo prévue la semaine prochaine pour un article du *Nouvel Hebdo* à ce propos. Mais je te branche, ton père veut aussi te parler,

MAILLEFER
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Chemin de Maillefer 139, 1052 Le Mont-sur-Lausanne / Tél. 021 683 30 30
info@boucherie-maillefer.ch www.boucherie-maillefer.ch



SINCE 1908

Pour conserver le goût de vos petits plats...
« Solis EasyVac Pro » et « Solis Vac Professional »,
systèmes de mise sous vide entièrement
automatique pour aliments secs et humides.

Solis

Pour tous renseignements,
contactez votre partenaire de confiance en Suisse romande
Jean-Jacques Bacchetta 079 437 25 30 – jean-jacques.bacchetta@solis.com – www.solis.com

Troisième prix

Une demi-douzaine d'individus en blouses blanches entrèrent dans la pièce...

annonça-t-elle en le projetant sur le mur et les haut-parleurs de leur salon.

– Alors... je voulais vous annoncer que je suis chez 6Borg, dans leur hôtel pour un long séjour. J'ai... J'ai gagné un concours de dégustation de vin à l'aveugle et je suis nourri logé ici depuis.

– Je ne savais pas que 6Borg était actif dans l'hôtellerie, s'étonna Père, mais je n'ai pas compris combien de temps tu allais rester là-bas ?

– Je ne suis pas sûr, je dois encore faire quelques examens, déclara Denis.

– Des examens ? Mais pourquoi faire ? lui demanda sa sœur.

– Depuis que j'ai gagné le concours, 6Borg s'intéresse à moi, à mon fonctionnement biologique et psychologique, alors je leur ai montré tous mes comptes de réseaux sociaux, mes résultats scolaires, les photos de famille aussi. Ils m'ont ausculté, enregistré, passé dans différents scanners, prélevé différents échantillons corporels, et...

– D'accord Denis, l'interrompt Mère avec désobéissance, écoute, tu finis tranquillement tes petites affaires et tu t'arranges pour être à la maison dans cinq jours, O.K. ?

– Hum, fiston, intervint son père, j'ai dû annuler notre sortie entre hommes le mois prochain parce qu'un ami d'enfance passe par ici ce jour-là et ça fait bien vingt ans que je ne l'ai pas vu, alors j'espère que tu comprends. On regarde pour une autre date tout bientôt, ça te va ?

Denis soupira tristement, dépit.

– Je sais que tu es déçu, mon grand, mais je te promets que la prochaine fois sera la bonne, le rassura son père légèrement contrit.

– D'accord, je vous laisse... Je dois me préparer pour les prochains tests, termina Denis laconiquement.

Il s'en voulut de n'avoir pas mieux réussi à les enthousiasmer sur ce qui lui arrivait. Puis la colère l'envahit, et il se dit qu'ils ne s'y intéresseraient guère quoi qu'il fit. Il n'eut alors aucune envie de rentrer chez lui, et surtout pas pour cette séance de clichés où il ferait de toute façon tache dans le portrait de la



famille parfaite. Heureusement, il n'eut pas le loisir de broyer du noir longtemps : une demi-douzaine d'individus en blouse blanche entrèrent dans la pièce et le saluèrent. Le plus âgé prit la parole.

– Monsieur Guignard, je m'appelle Décotterd et je suis très honoré de vous rencontrer et de travailler avec vous. Vous êtes le meilleur sujet qui m'ait été présenté à ce jour ! Vos talents sont extraordinaires, et 6Borg sera très heureux de s'en inspirer. Je vais vous expliquer ce qui va se passer maintenant : nous allons vous soumettre à l'analyse de nos nanorobots qui vont vous scanner des pieds à la tête, cellule par cellule, pour vous numériser intégralement.

– Euh... est-ce que c'est douloureux ? demanda-t-il anxieux.

– Oh non, pas du tout, je vous rassure. Nous pouvons vous endormir avant, si vous le souhaitez.

– Je pense que oui alors, je préfère !

– Aucun problème. Nous avons juste besoin de votre consentement officiel sur les documents suivants donnant à 6Borg l'autorisation d'exploiter toutes les données que vous nous fournissez. Cela entérinera également l'accord stipulant que vous pouvez rester *ad vitam aeternam* dans nos murs comme notre invité.

Denis lut attentivement toutes les clauses du contrat. 6Borg lui proposait de le recréer en utilisant leurs toutes dernières technologies. Dans un sens, il allait atteindre une certaine forme d'immortalité par ce biais ; son cœur se gonfla d'orgueil quand il apposa sa signature biométrique avec détermination. Le jeune homme fut ensuite mis sous anesthésie globale et transféré dans une chambre aseptisée. Différentes vagues de milliers de nanorobots aux rôles bien définis furent envoyées vers le corps d'un Guignard inconscient. La première vague analysa son génome, la deuxième scanna et décomposa son réseau neuronal, puis la dernière s'empara de chaque cellule pour récupérer toutes les données

Petite Soeur balança alors entre admiration et envie...

physiologiques restantes, transformant la matière en pure information. A travers une petite fenêtre d'observation, les collaborateurs de 6Borg contrôlaient le processus avec attention, notant avec satisfaction le changement de coloration du sujet lors de chaque assaut nanorobotique, et soupirant d'aise lors de la phase finale qui ne laissa sur le brancard plus aucune trace de Guignard. Ce dernier fut entièrement recomposé virtuellement. Cette prouesse technique accapara les ingénieurs de 6Borg durant à peine deux jours. Ce Denis virtuel passa un appel à sa famille le surlendemain afin de les prévenir qu'il avait décidé de ne plus quitter sa résidence actuelle et qu'il ne fallait pas chercher à le recontacter. Chez Père et Mère, une surprise mêlée à un certain soulagement se manifesta.

La reconstitution physique dura quelques mois. Mais les scientifiques impliqués dans ce projet furent très contents de leur clone une fois terminé. Pour valider leur travail, ils invitèrent la famille de Guignard à lui rendre visite pour une réconciliation. Cette copie conforme de Denis put leur montrer son environnement luxueux et réitéra son vœu de rester à vie chez 6Borg pour contribuer à sa mesure à la science. Décotterd fut dithyrambique à son sujet, et Petite Soeur balança alors entre l'admiration et l'envie. Père et Mère le quittèrent à regret, impressionnés.



Café des Bouchers

Restauration tous les jours dès 5h
Fermé le dimanche
Av. du Chablais 21 • 1008 Prilly
021 624 08 08
www.cafedesbouchers.ch

Cave de la Crausaz Féchy



Féchy AOC La Côte

Vente directe à la propriété

Cave ouverte tous les jours
lu-ven 7h – 12h / 13h – 18h
samedi 8h – 12h / 14h – 17h

Chemin de la Crausaz 3
Féchy
021 808 53 54
www.cavedelacrausaz.ch

PINTE BESSON

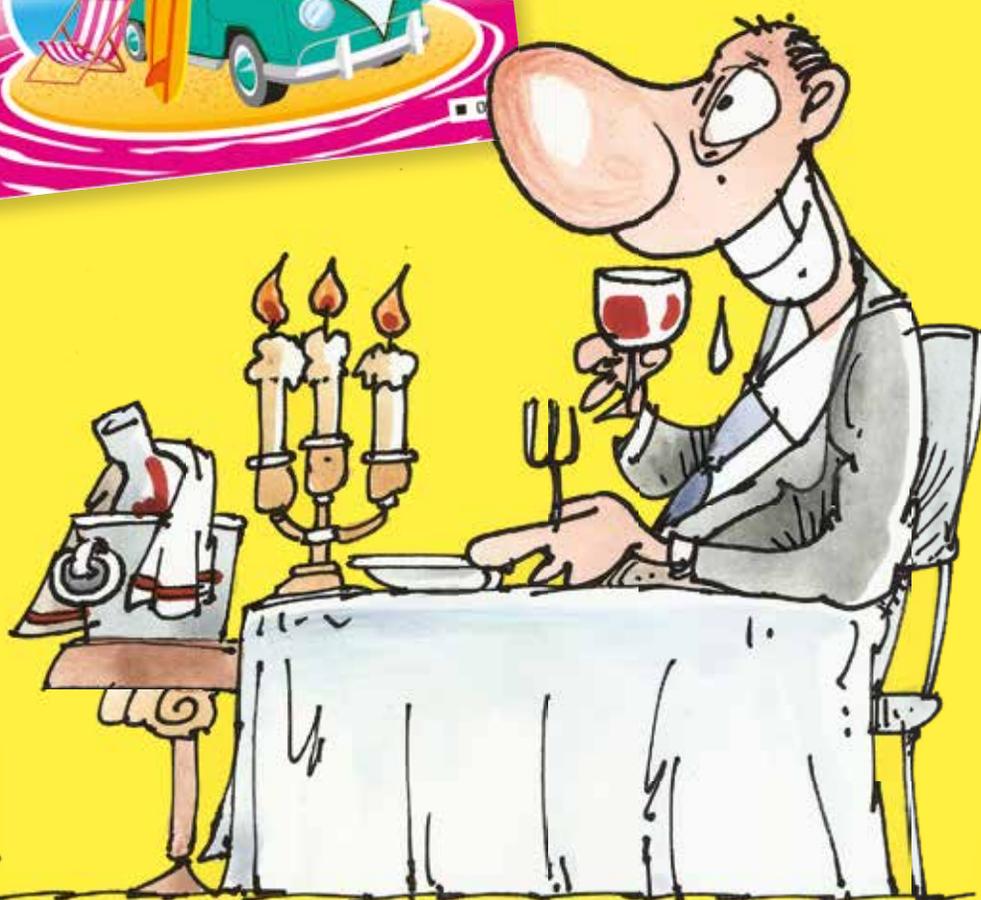
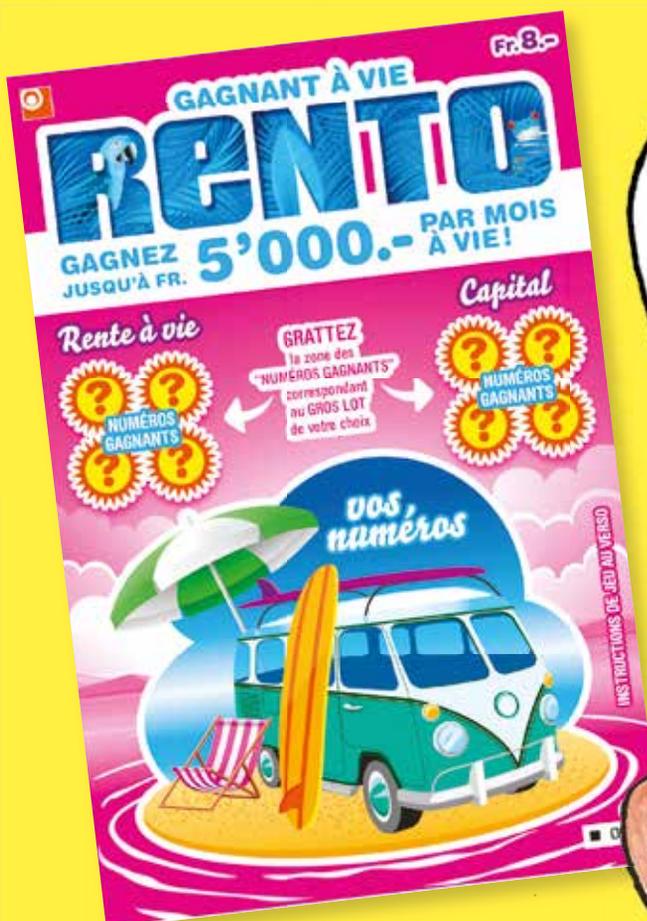
rue de l'ale 4 1003 lausanne tél. 021 312 59 69
infos@pinte-besson.com www.pinte-besson.com

Pour garantir la liberté d'expression, vous êtes libres de soutenir une presse libre.

Abonnez-vous!
vigousse.ch



SEMAINE DU GOÛT



BARRIGUE



www.loro.ch