

Concours de nouvelles et de dessins

Les faussaires du goût





CAVE DE LA CRAUSAZ FÉCHY

1^{er} prix dessin
Marie-Claire Rossi, Grandson

Les gagnants du concours de nouvelles

1^{er} prix
 Sophie-Valentine Borloz, Corseaux

2^e prix
 Lolvé Tillmanns, Genève

3^e prix
 Eloïse Vallat, Hauteville

Prix spécial du jury
 Damien Vallat, Itingen

Les gagnants du concours de dessins

1^{er} prix
 Marie-Claire Rossi, Grandson

2^e prix
 Julie Pitteloud, Sornard/Nendaz

3^e prix
 Umi alias Ouma Piller(-Moutin), Neuchâtel

Remise des prix

Dans le cadre du Livre sur les quais et en partenariat avec le Slow Food Market et la Semaine suisse du Goût, la remise des prix aura lieu le dimanche 5 septembre à 11 heures, à la Salle des armures de l'hôtel de la Nouvelle Couronne, passage de la Couronne 2, à Morges.

Supplément thématique du numéro 502 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:** Barrigie **Rédacteur en chef:** Stéphane Babey (resp.) **Rédacteur en chef adjoint:** Laurent Flutsch (resp.) **Chef d'édition:** Philippe Clément **Rédacteurs:** Séverine André, Sebastian Dieguez, Jean-Luc Wenger (RP), Roger Jaunin (RP) **Correction:** Olivier Mottaz **Abonnements:** abo@vigousse.ch > Tél. 021 612 02 56 **Publicité:** Urbanic Sàrl, avenue Edouard Dapples 54, 1006 Lausanne, tél. 079 278 05 94, info@urbanic.ch **Layout et production:** www.unigraf.com **Impression:** ALPAcomm > Tirage: 18 000 ex.

Les faussaires et nous

Réveil matinal avec Jean Ferrat:
*«Entre les courses la vaisselle
 Entre ménage et déjeuner
 Le monde peut battre de l'aile
 On n'a pas le temps d'y penser.»*

Les faussaires du goût sont partout dans notre vie quotidienne. En plus, ils ont un programme commun de notre futur alimentaire. Avec des capsules similaires à celles de certains cafés, nous pourrons bientôt consommer des cocktails nutritifs individuels ou utiliser une imprimante 3D pour préparer notre repas conformément à des recommandations de santé enregistrées électroniquement. Ce sera très lucratif pour l'agrobusiness et les caisses maladie donneront leur bénédiction. Il n'y aura pas de quoi pleurer! Et tant pis si les méthodes de production de

l'agrobusiness sont devenues coresponsables des pandémies catastrophiques. Finalement, c'est nous qui ne prenons pas le temps de les déserrer. Nous avons entre nos mains les moyens de redonner à notre nourriture sa place, toute sa place dans la vie quotidienne. Devenez locavore, devenez terroriste! La vraie vie est juste à côté de vous. Vigousse et la Semaine du Goût ont la mauvaise habitude d'être partenaires. Il y a des valeurs communes là-dedans: le pari de la joie simple autour de produits authentiques, l'écriture, et les coups de sang qui montent à la tête. Faut-il pleurer, faut-il en rire? On ne voit pas le temps passer en si bon chemin.

Josef Zisnyadis
Directeur de la Semaine suisse du Goût

Séparer le vrai du faux

Beaucoup de faussaires, Snell, van Meegeren, Farinet, Bojarski, Kurniawan, l'Histoire regorge de faussaires devenus célèbres. Faux Léger, faux Rodin, faux Vermeer, fausses monnaies, faux grands crus, il n'est pas un domaine qui leur échappe. Certains d'entre eux se sont révélés comme d'authentiques artistes, d'autres sont devenus riches à millions, et nombreux sont ceux qui ont goûté du cachot. Séparer le vrai du faux n'est pas chose facile. A Vigousse comme à la Semaine du Goût on s'y emploie, et c'est ce qui nous réunit depuis quelques années déjà. C'est un long combat, cela exige une attention de chaque instant, de l'esprit critique, c'est faire front, c'est ne jamais baisser la garde. C'est dénoncer, afficher clairement ses

intentions, ses certitudes, c'est prendre le risque de se voir confrontés à de plus riches et de mieux armés que nous. La véritable valeur d'un journal tient au nombre et à la fidélité de ses lecteurs, celle de la Fondation pour la Promotion du Goût à votre totale adhésion aux principes qu'elle défend, fondés sur le droit, pour toutes et tous, à une bonne nourriture. Bonne lecture.

Roger Jaunin
Vigousse

Offre spéciale carton de dégustation

5x 70 cl. Cave de la Crausaz Féchy			
Féchy AOC La Côte	CHF	42.00	
5 x 70 cl. Cave de la Crausaz rouge			
Les Bourrons, assemblage	CHF	42.00	
5 x 70 cl. Rosé La Crausaline			
Pinot Noir	CHF	44.50	
PRIX DU CARTON	CHF 128.50		

Je commande _____ carton(s) de dégustation livré(s) à mon domicile pour la somme de 128.50 par carton (uniquement en Suisse)

Nom : _____

Prénom : _____

Rue : _____

NP/lieu : _____

Tél. _____

E-mail _____

Signature : _____

Toutes vos commandes au détail sur notre site internet, par téléphone ou lors d'une visite à la cave

Le temps des cerises

Les deux silhouettes avançaient rapidement dans l'obscurité grandissante, évitant soigneusement les rares réverbères. Au bout de quelques mètres, la plus petite s'arrêta:

- C'est de la folie, Antoine.

Ça va bientôt être l'heure du couvre-feu. Et puis d'abord où allons-nous?

- Ne t'inquiète pas, Jeanne, ça va te plaire, répondit son compagnon en lui prenant le bras, l'entraînant à sa suite dans une ruelle.

D'un pas décidé, il s'approcha d'une vieille bâtisse et frappa trois coups. La porte s'entrebâilla et une tête suspicieuse appartenant à l'évidence à une concierge apparut dans l'embrasure.

- C'est pourquoi?

- Nous venons voir la mère Marcelle, répondit le dénommé Antoine.

- Et qu'est-qu'vous lui voulez?

- Lui dire que ce n'est pas son horloge qui avance, mais son coq qui retarde.

Interloquée, Jeanne vit la porte s'ouvrir largement. La concierge les conduisit jusqu'au quatrième étage et s'effaça pour les laisser pénétrer dans un appartement décoré avec goût, quoique la jeune fille ne fût pas certaine que c'était le sien. La table y était dressée pour deux.

- Assoyez-vous, leur intima la concierge avant de sortir. Elle arrive.

Pas décontenancé le moins du monde, Antoine tira galamment l'une des chaises, puis s'assit à son tour et jeta un regard satisfait autour de lui. Jeanne n'eut pas le temps d'ouvrir la bouche qu'une tenture se souleva, livrant passage à une petite femme dodue et volubile.

- Bienv'nue mes lapereaux! Bienv'nue chez la mère Marcelle! claironna l'inconnue en s'empressant autour d'eux. Qu'est-c'qui vous f'rait plaisir?

- La totale, mère Marcelle, répondit Antoine. C'est son anniversaire, ajouta-t-il sur un ton de conspirateur, en désignant Jeanne.

- Un anniversaire! s'exclama la femme avec enthousiasme. Hé bé y s'ra joyeux, ma caille, j'm'y engage! 'stallez-vous confortablement, j'm'en vas vous mitonner un p'tit que-qu'chose à ma façon!

Sur ces mots, elle disparut à nouveau par le rideau, derrière lequel des bruits de casseroles s'entrechoquant se firent bientôt entendre.

- Un restaurant clandestin! s'émerveilla Jeanne, comprenant enfin. Comment as-tu eu l'adresse?

- C'est Guinchard, du journal, qui me l'a donnée. Il paraît qu'elle est épatante, poursuivit-il, avec un mouvement de la tête en direction de la cuisine.

Jeanne regarda autour d'elle avec curiosité.

La salle à manger, qui lui avait semblé plutôt banale en entrant, lui apparaissait à présent délicieusement ténébreuse. Son inspection fut interrompue par le retour de la mère Marcelle, accompagnée de deux coupes emplies d'un liquide mousseux.

- A vot' bon' santé, mes agnelets!

- Du champagne? s'étrangla Jeanne. Mais comment...

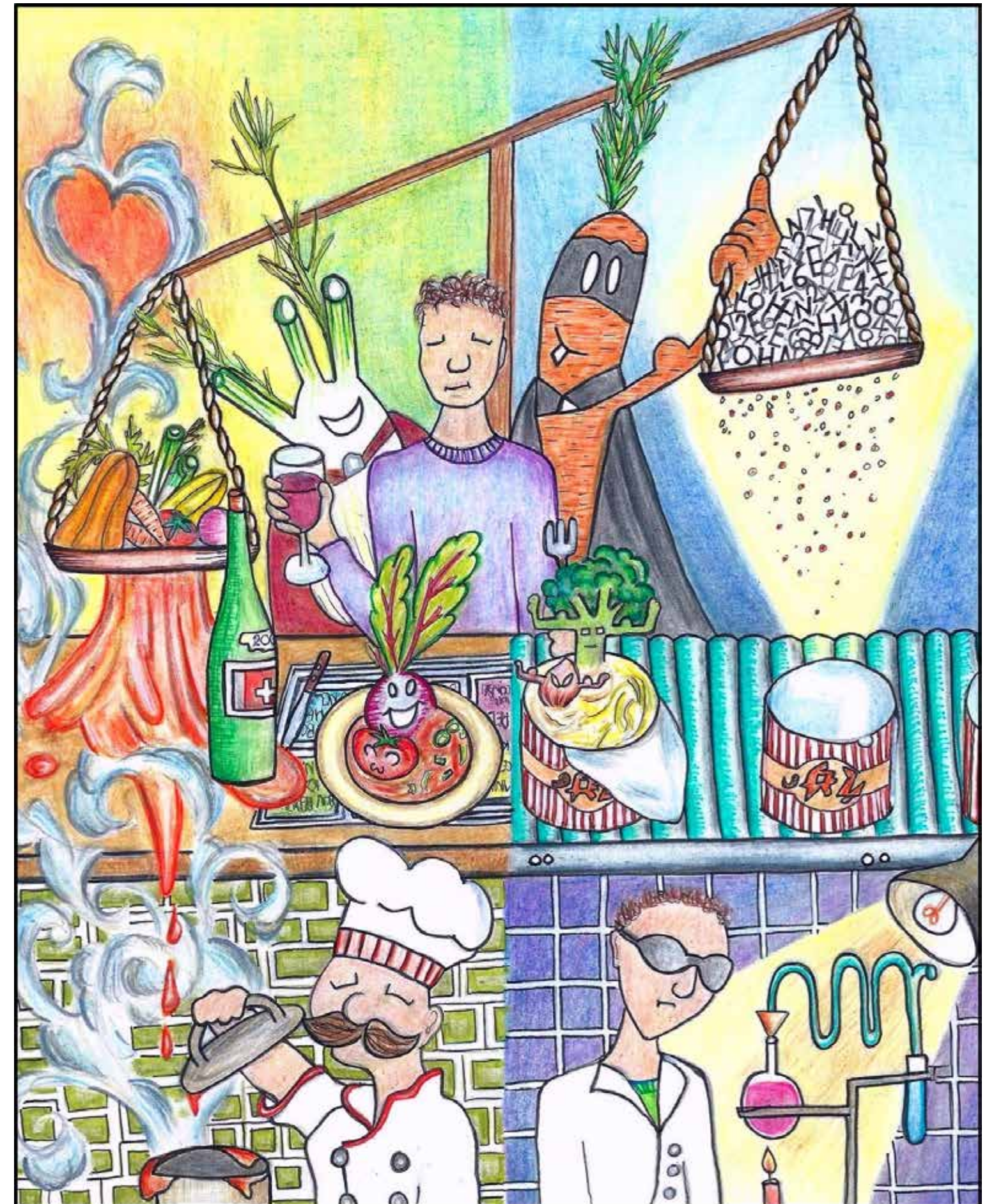
- Bois! l'interrompit Antoine en faisant tinter les coupes.

Jeanne porta le verre à ses lèvres et laissa le liquide pétillant l'emplir progressivement d'un sentiment de chaleur et de légèreté qu'elle n'avait plus éprouvé depuis longtemps. Elle sourit à son compagnon.

- Et voilà l'entrée! claironna leur sémillante hôtesse, chargée d'une assiette garnie d'une demi-douzaine de coquilles laiteuses. Des belons comme vous en avez jamais mangées, j'gâge!

- Des huîtres? s'exclama à nouveau Jeanne, ne pouvant réfréner sa surprise. Vraiment, je ne comprends...

- Tatata! l'interrompit la cuisinière. Z'êtes ici pour fêter, ma grive, pas pour comprendre! Vous bilez pas, laissez-vous faire, et bien du plaisir! Parlant d'plaisir, poursuivit-elle en se tournant vers Antoine, les huîtres, c't encore meilleur quand c'est servi par l'amoureux. Rapport que c'serait 'phrodisiaque, ajouta-t-elle avec un clin d'œil.



3^e prix dessin: Umi alias Ouma Piller(-Moutin), Neuchâtel

Jeanne se sentit rougir, mais Antoine acquiesça et se pencha vers le plateau:

- Ferme les yeux, Jeannette.

Très gênée, elle obéit. La main d'Antoine se posa légèrement à l'arrière de sa tête et la guida vers la coquille, dont elle perçut le bord rêche.

- Ouvre la bouche.

Elle obtempéra et sentit la texture gélatineuse de l'huître glisser sur sa langue. Aussitôt, le goût de l'iode l'assaillit, renforcé par une pointe de vinaigre aux échalotes. Elle se revit enfant, dégustant avec ses parents les coquillages fraîchement achetés et dévorés à même la plage, avec la mer pour seul assaisonnement. Goulûment, elle avala toutes les huîtres, ne rouvrant les yeux que lorsqu'elle sentit qu'Antoine regagnait sa place.

- Tu n'as pas mangé, constata-t-elle, mortifiée, en découvrant les six coquilles vides dans son assiette.

- Je t'ai regardée manger, ça m'a suffi. A quoi pensais-tu?

- A papa et maman. A la Charente. Je n'avais plus mangé d'huîtres depuis... avant.

- Alors z'étaient bonnes, ma bichette? interrogea la mère Marcelle en emportant les reliquats.

- Les meilleures que j'aie jamais mangées! répondit Jeanne avec sincérité.

- Ça m'a fait bien plaisir! En attendant c'est qui suit, goûtez-moi c'est p'tite merveille! leur intima l'hôtesse en leur versant un vin d'une délicate couleur mordorée.

Jeanne ne se fit pas prier. Le vin était plutôt sec, sans être agressif. Il déployait des arômes de fruits, mais de fruits qui auraient été tout en parfums. Comme des poires qui auraient poussé à l'ombre d'un mur de pierres sèches et auraient fini par en prendre le goût.

- C'est délicieux. Qu'est-ce que c'est?

- Du chasselas! s'esclaffa la vieille femme. Vous vous rendez compte? Du chasselas! C'est un client suisse qui m'l'a apporté. Toute une caisse. Y disait qu'on p'vait faire du très bon vin avec. Moi

“
Un frisson glacé remonta le long de sa nuque. L'aiguillon du doute s'était frayé un chemin dans son bien-être.
”

j'disais que c'était du raisin à manger comme ça, sous la treille, mais qu'y donnait rien en barrique. Ben faut croire qu'y avait raison. J'y dirai quand y r'viendra. Enfin, s'y r'vient. Avec c'te fichue guerre. Mais parlons pas d'ça! Buvez, mes tourtereaux, buvez! C'est tout ça qu'ira pas dans l'gosier des Boches!

Sur ce, elle laissa les amoureux savourer ce modeste triomphe helvétique, qu'une étiquette indiquait provenir d'un village appelé Yvorne.

- Yvorne, répéta Antoine, faisant rouler les sonorités sur sa langue comme s'il les dégustait. Joli nom pour un pays de vin. Très évocateur. Ça ressemble à ivrogne. Ça doit pas être une terre de sobres. Quand la guerre sera finie, nous irons là-bas et nous boirons à la victoire jusqu'à rouler sous la table. Nous chanterons «Chasselas, chasse-la, on l'a chassée, l'armée des rats.» Et on mangera aussi! A s'en faire exploser la panse! Tout ce qu'on n'a pas pu manger avant. Des fraises, du gigot, des galettes au beurre, des terrines, du vrai café, de la glace, de la...

- Fricassée de palourdes, compléta la mère Marcelle en posant devant eux deux assiettes appétissantes.

Jeanne se pencha en avant pour humer le délicat fumet. Cette fois-ci, elle ne posa aucune question, se contentant de déguster les coquillages fondants. Elle ne s'interrompait que pour tremper les lèvres dans un verre de vin que leur hôtesse s'était contentée de désigner comme «un bon p'tit rouge».

Repue, heureuse, régulée comme elle ne l'avait plus été depuis des années, Jeanne s'apprêtait à s'abandonner à sa digestion lorsque la maîtresse des lieux reparut:

- Compote de c'risés, mes cannetons, annonça-t-elle sur un ton triomphant.

Aussitôt, les yeux de Jeanne s'allumèrent. Elle se tourna vers Antoine.

- Des cerises? Pour de vrai?

- J'ai dit à la mère Marcelle que tu en raffolais. Et j'ai laissé faire sa magie.

Déjà la jeune femme ne l'écoutait plus. Plongeant sa cuillère dans la masse mousseuse, elle dégustait le plus savoureux des desserts. Si



les huîtres l'avaient ramenée en enfance, ce n'était rien en comparaison des cerises, qui lui chantaient des souvenirs de vergers familiaux, de concours de cueillette, de confitures embaumant la maison et d'angoisses vite dissipées entourant un noyau avalé.

Son contentement était total. Elle poussa un soupir de plaisir et se laissa aller à sa rêverie. Trois vins différents. Des huîtres. Des palourdes. Des cerises. Quel festin! Autant de mets dont elle avait presque oublié le goût. Des délicatesses auxquelles ne donnaient pas droit les tickets de rationnement. Des plats que ne dégustaient que l'Occupant, et ses amis. Un frisson glacé remonta le long de sa nuque. L'aiguillon du doute s'était frayé un chemin dans son bien-être. Elle rouvrit les yeux et les fixa sur Antoine.

- Comment c'est possible? demanda-t-elle plus sèchement qu'elle l'aurait souhaité.

- Comment quoi est possible?

- Tout ça, répondit-elle avec un geste circulaire.

- C'est ton cadeau d'anniversaire, tenta-t-il de l'apaiser. Ne t'inquiète de rien d'autre.

Mais il était trop tard.

- Tu es typographe, Antoine. Comment pourrais-tu payer un repas pareil? Et d'où viennent ces produits? Qui a accès à ça à part... les collabos! C'est ça? Tu m'as offert un dîner de collabos?

Malgré elle, sa voix montait dans les aigus. Elle se leva à demi, prête à partir, mais quelque chose dans le calme de son compagnon la retint. Elle attendit une explication. Pour toute réponse, Antoine se contenta d'appeler la mère Marcelle.

- Qu'est-ce qu'y s'passe, mes perdreaux? Vous faut autre chose?

- Mère Marcelle, je crois qu'il va falloir révéler votre secret. Vois-tu, Jeannette, la mère Marcelle n'est pas une cuisinière comme les autres. C'est une sorte de prestidigitatrice culinaire.

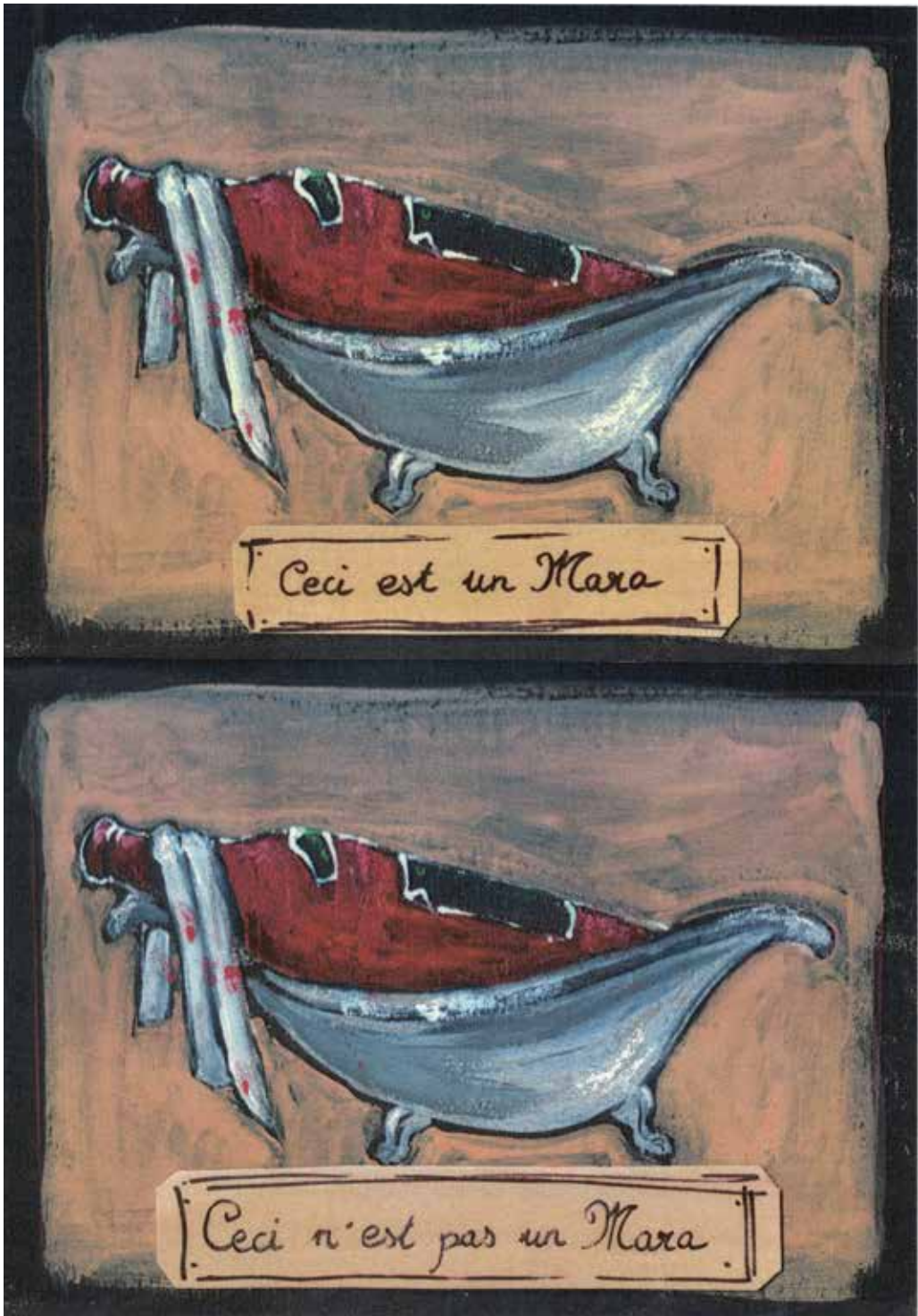
Jeanne ne répondit rien. Il en faudrait plus que ça. Insensiblement, elle se rassit cependant.

- Hé ben v'là, commença la cuisinière. Avant la guerre, j'travailais à la Rotonde. Vous connaissez? Mais pas question d'servir des Boches. Dès qu'y sont arrivés, je m'suis démissionnée. J'voulais continuer à cuisiner, j'avais pas d'produits. Alors j'ai décidé de faire du faux.

- Du faux?

- Ouais, du faux, d'entourloupe, quoi! Prenez l'vin qu'vous avez bu. L'histoire du Suisse, elle est vraie: j'aurais pas su inventer un truc pareil, l'chasselas. Mais z'avez pas bu trois vins. Z'avez

L'Authentique



Véronique Vuillemin Ramsbacher, Bevaix

Cela commence le lundi, à l'heure de l'*afterwork*. Je ne sais pas trop pourquoi j'ai accepté de rencontrer cet ami d'ami, on m'a montré une photo - un grand type en cravate - et la solitude COVID a dû faire le reste. Il m'a donné rendez-vous dans un bar très chic où

le prix de l'eau minérale - origine japonaise - culmine à presque deux chiffres. Je n'aime pas l'endroit, mais la vue du *rooftop* se range dans la catégorie époustouflante, on devrait survivre. La cravate a réservé la meilleure table, pile en face du Jet d'eau, rien à faire, c'est beau. Silhouette élancée, dents blanchies, mains manucurées. Aucune chance que ça colle entre nous, mais cette pandémie de malheur m'a tenue éloignée de toute peau masculine depuis des mois et sa chemise colle harmonieusement à un torse qu'on devine athlétique. Je m'assieds. Brève salutation du coude, COVID oblige, et il hèle le serveur. Autoritaire et très content de lui, il commande pour moi - la chemise bien taillée perd de son charme. Je m'attendais à du champagne, mais la cravate réclame des cocktails, des daïkikis ou je ne sais pas quoi. Je déteste ces machins avec des parasols dessus et plein de sucre dedans. Il ne remarque pas que je sirote à peine alors qu'il étale les succès de son fonds d'investissement, il semble prendre beaucoup de plaisir à compter ses pièces d'or devant moi. Je n'ai jamais aimé *La Folie des Grandeurs*. Définitivement, de jolis abdominaux ne suffiront pas, je prétexte l'incompétence de la baby-sitter de mon enfant imaginaire et je fuis.

Le sourire avait regagné les lèvres de Jeanne.

- Mère Marcelle, vous êtes une magicienne. Et toi, dit-elle en se tournant vers Antoine, tu m'as offert le meilleur faux repas que j'aie jamais mangé. Merci.

Après un café de chicorée que même le talent de leur hôtesse ne parvint pas à améliorer, les deux jeunes gens prirent congé. Au moment de serrer la main de la vieille femme, Jeanne sentit qu'elle lui glissait quelque chose. Baissant les yeux, elle découvrit un petit flacon d'arôme d'amande amère.

- En attendant des jours meilleurs, lui dit la cuisinière avec un sourire. Vous inquiétez pas, mon alouette, y finira bien par rev'nir, le temps des cerises.

- Feuille d'huître, se contenta d'expliquer son interlocutrice. Ça vient d'Normandie. Vous faites infuser dans du blanc d'œuf assaisonné, vous l'faites juste prendre à l'eau bouillante: vous avez une huître. Bon, l'apparence, c'est pas encore ça. Pour ça que j'veus ai dit d'fermer les yeux. Faut qu'j'essaye d'mettre une goutte de lait.

- Et les palourdes? murmura Jeanne, qui peinait encore à y croire.

- Mie d'pain trempée dans l'eau salée et rev'nue au beurre. Et pis, beaucoup d'ail et de persil, c'est ça qu'y fait l'goût.

- Ça alors! Mais les cerises, c'étaient des vraies, n'est-ce pas?

- Compote d'pommes, arôme d'amande amère et, pareil, betterave pour la couleur, répondit triomphalement la femme. Les pommes, j'en ai plein la cave. Et l'arôme, c'est mon fils qui m'l'envoie. L'est ingénieur-chimiste dans l'Sud, ajouta-t-elle avec fierté.

bu trois fois l'même. Une fois 'vec un peu de levure et d'sucre pour faire l'champagne (laisser r'poser deux jours). Une fois avec d'la betterave pour faire l'rouge.

- Impossible! s'indigna Jeanne. Ils n'avaient pas du tout le même goût!

- Ça c'est vot'cerveau qui vous joue des tours. Il voit rouge, il goûte rouge. C't aussi simple que ça!

- Mais pour les plats, hein? Vous n'allez pas me faire croire que c'était à chaque fois le même! Les huîtres par exemple, elles viennent d'où?

Sans répondre, la vieille femme se dirigea vers un arbrisseau sur le bord de la fenêtre et en cueillit une feuille.

- Goûtez, dit-elle à Jeanne en lui tendant la feuille. Goûtez! répéta-t-elle, comme la jeune fille hésitait.

A contrecœur, Jeanne porta la feuille à sa bouche: le goût de l'iode inonda son palais.

Pub

au cœur
des
vendanges

Samedi
2 octobre 2021

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

SWISS WINE

Informations et inscription:
aucoeurdesvendanges.ch

Le réveil

Lorsque j'ouvre les yeux, l'aube se lève à peine. Les diffuseurs de sommeil sont encore en marche. Je sens dans ma chambre cette odeur douceâtre de somnifère qui nous permet de passer des nuits paisibles. Mais ce matin, mon corps et mon esprit refusent d'attendre docilement le réveil. Aujourd'hui, c'est le jour J!

Je force pourtant mes vieux os à ne pas bouger. Pas besoin d'affoler le capteur de mon bracelet médical. Tant qu'on me croit juste réveillée, la centrale n'enverra pas son affreuse gardienne de nuit aux nouvelles. Je n'ai rien contre les robots soignants qui encadrent nos journées. Louis, l'homme à tout faire de notre nouvelle demeure, leur a donné un air plutôt rassurant en leur faisant endosser les uniformes de nos anciens infirmiers. Mais la gardienne de nuit me met mal à l'aise avec son aspect brut d'ordinateur sur roues. Comme nous ne sommes pas censés la voir, ou si peu, Louis ne s'est pas inquiété de son apparence. Il n'a pas fait le moindre effort pour l'humaniser. Et même les résidents les plus anciens peinent à s'y faire.

Penser à Louis fait se soulever une nouvelle vague d'impatience qui manque de me submerger. C'est pour aujourd'hui! Je n'ai pas oublié! Ma mémoire infidèle est restée ancrée à sa promesse. Je le rejoindrai discrètement, juste après le repas de midi, dans sa chambre. Il faudra que je fasse attention à ne pas me faire repérer par l'Œil de la réception. Ou que je prétexte un égarement. Pour une fois, la réputation de mon esprit défaillant me sera utile.

A huit heures trente, le ballet du réveil se met enfin en marche. La ventilation s'enclenche et un air frais et parfumé chasse les relents de somnifère. Les stores automatiques s'ouvrent sur un écran géant affichant une matinée de

Et puis le jeudi, j'aimerais une soirée qui dérape, qui se termine très tard, on ne sait comment, on ne sait où! Un véritable *jeudredi* en somme. Mais on n'a plus vingt ans et mes amies restent à la maison avec leurs bébés, attendant leur inscription à l'école pour l'éventuel retour des nuits volontairement sans sommeil. Alors je me rabats sur l'invitation d'un collectif d'artistes. Un loft aménagé, magnifique, ici on est architecte, photographe ou danseuse et il n'est pas question de l'oublier. Et on est écolos aussi, alors le vin, il est naturel. Des fois, c'est très bon ces trucs-là, je conserve l'espoir de m'enivrer gentiment jusqu'à ce que le jus au goût de paille frotte mon palais. Répugnant. Ils dissertent sur les qualités du breuvage, ses notes d'abricot - ascendant étable sale. On ouvre un rouge, piquant comme un bain de bouche, dont on m'assure qu'il ne donne pas la gueule de bois le *soufre*, tu comprends. Je comprends surtout que personne ne boira trop de ce machin à moins d'aimer se faire des trous à l'estomac. Je repars sobre, déçue et plus vieillie que mes copines aux obligations maternelles.

Ça se termine le vendredi. Tout le monde s'excite, *Thank God it's Friday!* me rappelle mon téléphone et une bonne dizaine de messages des unes et des autres. Mais moi, j'écris des trucs, les jours de congé, c'est aussi imaginaire que ma baby-sitter et les notes d'abricot dans le vin naturel. Et de toute façon, il pleut. Mieux vaut travailler que boire un vin dilué par la pluie sur une terrasse *COVID-friendly*. J'éteins le téléphone, allume l'ordinateur, le clavier chauffe. Le temps disparaît dans un fichier Word. Je n'ai aucune idée de l'heure qu'il est lorsqu'on sonne à la porte. Je vérifie que je porte bien un pantalon, qu'il n'y a pas de tache sur mon t-shirt et j'ouvre. *Salut! Apéro?* Un vieil ami, un petit morceau de mon enfance à la campagne, un vigneron venu livrer son vin à la ville. Il en a gardé une bouteille, pour moi, pour nous. Un parfum d'herbe coupée entre dans mon appartement, c'est sa veste, une veste de travail. Je lui tends le tire-bouchon et les verres, sors des flûtes et du gruyère. Il sourit, *je savais que t'aurais ce qui faut pour aller avec mon chasselas...* son chasselas, bien droit dans sa bouteille, authentique, pas comme tous les faussaires du goût que j'ai croisés cette semaine. Tranquillement et en babillant, nous vidons la bouteille.



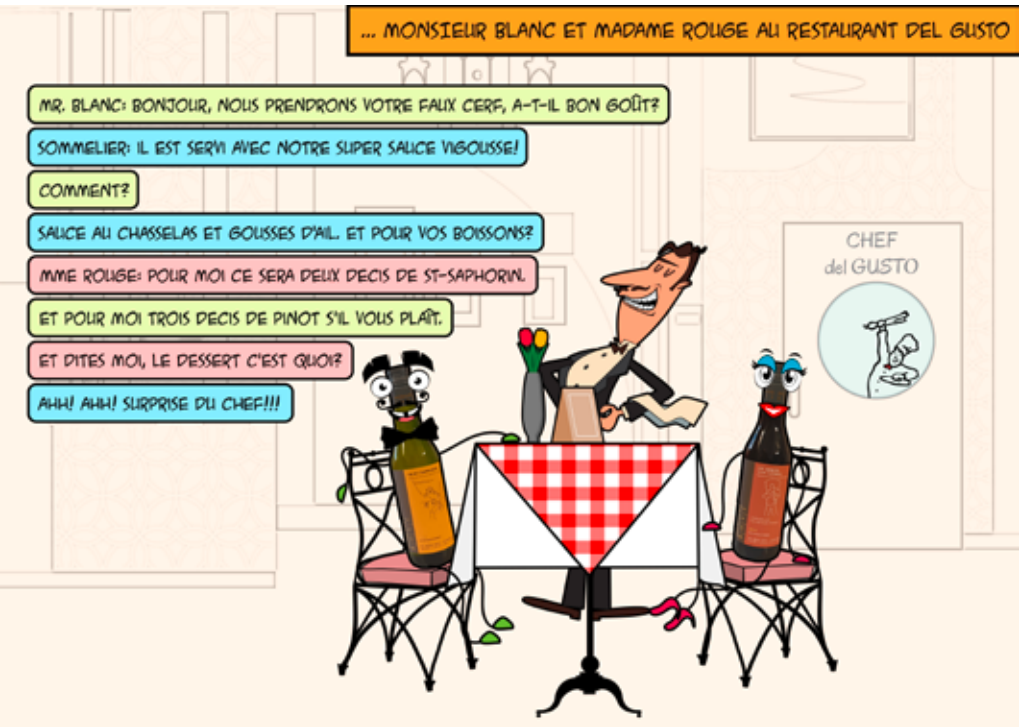
Cyril Boillat, Saint-Aubin-Sauges

printemps prometteuse. Dès que je me mets à remuer, une assistante à quatre bras entre doucement pour m'aider à la toilette du matin. Il faut à peine trente minutes pour que je rejoigne les autres résidents au réfectoire pour le petit déjeuner: deux gélules de protéines, une de vitamines, un cube de fibres solubles dans un grand verre de liquide coloré. Un repas parfaitement équilibré, composé par des nutritionnistes éclairés qui ont résolu d'un coup les problèmes de goût, de conservation et de vaisselle. A onze heure quinze, nos infirmiers et soignants mécaniques nous rassemblent dans

la cour. Personne ne peut échapper aux deux promenades quotidiennes qui complètent notre régime. La cour intérieure, couverte d'un dôme semi-transparent, nous assure une marche au sec. Tant que nous gardons le rythme, les machines nous laissent tranquilles. Nous tournons autour de l'étang en suivant des yeux les méandres des carpes robotiques. Nous admirons les fleurs qui ressemblent à s'y méprendre à des vraies. Et c'est sans effort que nous prenons les pépiements des haut-parleurs cachés dans les arbres pour des oiseaux bavards. Les administrateurs ont pensé à tout pour nous assurer une vie paisible, recluse et douillette.

Ça continue le mardi, à l'heure du *lunch*, un producteur. Il y aurait un intérêt pour un de mes scénarios, ça me sortirait de certaines délicatesses avec mon banquier alors je m'habille bien et je mets du rouge à lèvres, le rose, pas le rouge, faut pas déconner non plus. C'est la brasserie la plus française de la ville où il a choisi de manger, Valaisan pure souche, il aime se prendre pour un Parisien. Lorsque j'arrive, il a déjà commandé une bouteille, du chablis. Il m'en sert un grand verre trop froid et commence à m'expliquer comment rendre mon histoire TF1 compatible. Tant qu'il me reste quelques miettes de la fortune d'une vieille tante pour calmer le banquier, on laissera *Joséphine Ange Machin* à de plus désespérés. Je décide d'attendre les huîtres, parce que c'est bon, les huîtres avec du chablis. J'en mangerai six et je lui promettrai de réfléchir à *adoucir le ton de ma protagoniste hystérique* et à *l'accompagner d'un bonhomme sympatoche* et tout le monde saura que je n'en ferai rien. Mais en lieu et place des huîtres se pointent deux gros filets de bœuf couronnés d'un os à la moelle, *je les ai commandés saignants, j'espère que vous aimez ça*, me déclare-t-il la bouche en cœur. C'est-à-dire que oui, j'aime ça, mais pas avec du chablis nom de nom! Qu'est-ce qu'ils ont tous à commander n'importe quoi et sans me demander mon avis par-dessus le marché! Si je m'écoutais, je renverserais son chablis glacé sur sa viande fumante. Mais je suis trop bien élevée pour cela, alors je ressors la carte baby-sitter imaginaire et je m'éclipse, fulminante, pauvre et affamée.

On poursuit le mercredi à l'heure du goûter, un club de lecture. Un groupe de retraitées s'est piqué de l'un de mes romans. On me complimente d'abord, puis on me reproche des grossièretés et finalement on s'indigne d'un passage un peu cru. Les yeux brillants des jolies vieilles dames démentent leur dégoût, on aime discrètement s'encanailler. J'espère alors un doigt de liqueur de quelque chose - le temps passerait plus vite et je pourrais plus aisément imaginer que mes expérimentées lectrices feront de moi la star de leurs *stories*, que tout Instagram ne parlera plus que de moi et que mes ventes s'envoleront. Rien que ça. Mais c'est du Lipton qui arrive. Et des biscuits de la Migros. En plus d'être raisonnable, c'est infect. Mon imaginaire se contente de deviner la passion et la rage des oiseaux éconduits que l'on entend par une fenêtre entrouverte. Je reste le temps qu'il faut pour honorer mes aînées, question d'éducation et de respect de la *fanbase*. On ne sait jamais ce que les gens peuvent écrire sur Instagram.



Dorly Faedda, Chexbres

Les visites extérieures sont interdites afin de ne pas créer de jalousies entre les pensionnaires. Le téléphone reste possible, mais est découragé. Nous sommes déjà hors du temps et, il faut le dire, cela nous convient.

Mais aujourd’hui, je sens la tension qui m’habite menacer cet équilibre délicat. Plus que deux heures! J’ai envie d’y être déjà. Je voudrais que ça commence. Et que ce soit fini aussi. Toutes ces émotions, ces attentes, ces rêves! Ce n’est plus de mon âge. Louis n’aurait pas dû réveiller mon vieux corps endormi comme cela.

A midi, nous voici de retour à la salle à manger. Les tables sont dressées, avec couverts et

assiettes, même si cela est inutile. Nous nous asseyons, mi-heureux, mi-résignés. Pas besoin de demander le menu. Il y aura comme chaque jour deux pilules vertes, une rouge et un verre rempli d’un liquide légèrement sucré. C’est peut-être cette étrange nourriture qui me pose le plus de soucis dans ce havre de paix. J’ai beau me raisonner, je ne peux m’empêcher de déposer une remarque régulière dans la boîte à réclamations à notre disposition dans la salle de séjour. Elles sont toutes restées sans réponse. A moins que ce ne soit pour cela que Louis m’ait choisie?

Il est l’heure! Je prétexte un tour aux toilettes pour m’échapper. Je dispose encore de mon autonomie dans ce domaine, comme l’atteste

mon dossier personnel actualisé en permanence et téléchargé chaque matin par les cerveaux électroniques de nos soignants. L’infirmier ne tourne d’ailleurs même pas la tête lorsque je me lève avec effort de ma chaise. Je trotte jusqu’à la porte, tourne à gauche pour emprunter le couloir, mais je ne m’arrête pas. D’un pas vaillant, je poursuis mon chemin: l’escalier qui mène au rez-de-chaussée, un repérage attentif, passer rapidement devant la réception pendant que l’Œil mobile regarde ailleurs. Enfin, la porte à battant qui me laisse pénétrer dans l’aile gauche du bâtiment, les quartiers réservés aux stocks, aux machines et à notre unique référent humain. Louis m’attend d’ailleurs au bout de ce nouveau couloir. Tout sourire, il me fait signe depuis le seuil de sa tanière.

- Suzanne, vous y êtes arrivée! Bravo!

Il paraît autant heureux que soulagé. Je crois qu’il doutait de mes capacités. Mais ce n’est pas l’heure de faire des histoires.

- Entrez, entrez! Excusez le désordre...

Il semble prendre conscience à ce moment du monstrueux bric-à-brac qui s’entasse du sol au plafond. Pas une centimètre de sa chambre, pourtant spacieuse, n’échappe à l’amas de créations électroniques en gestation ou éventrées. Je n’ai jamais vu un décor pareil. Je réalise que cet homme, que l’on considère tous comme une sorte de concierge, est en fait l’ingénieur qui fait tourner notre petit monde. Il maintient et répare les robots, qui en font de même avec nous, les vieux. J’en reste un instant pétrifiée.

Alors Louis me saisit délicatement le bras et m’encourage.

- Allez, Suzanne. N’ayez pas peur, ça va être merveilleux!

Je me laisse guider jusqu’à un fauteuil usé surmonté d’un casque filandreux qui me fait penser à une méduse en lévitation. A ma gauche, je vois un tas de membres robotiques, sans pouvoir déterminer si ce sont des pièces usagées ou de rechange. A ma droite, un établi accueille des boîtiers clignotant à un rythme désordonné. Au fond, contre un mur, je devine un lit défait et quelques vêtements.

Je me perds dans mes pensées. Je manque de me prendre les pieds dans un rail qui traverse la salle de long en large. Louis me retient et m’entraîne. C’est lui qui s’impatiente maintenant devant ma lenteur.

Il m’aide à prendre place sur le fauteuil, puis se met à manipuler tout un tas de câbles et de leviers en me tournant autour. Il fait un effort évident pour m’expliquer le plus simplement possible les choses, mais les mots restent flous. Je dois me concentrer de toutes mes forces pour ne pas abandonner.

- Je vais maintenant baisser ce casque et fixer les électrodes sur votre crâne...

Je sens des mains fraîches écarter à intervalles réguliers les quelques duvets de cheveux qui me restent. Les patches en plastique se déposent un à un, comme une armée d’insectes volants trouvant un terrain d’atterrissage. Je me force à rester calme. Ma respiration s’est un peu emballée et les voyants de mon bracelet s’allument en cascade. Je dois faire attention à ne pas amener les surveillants. Alors je prends



Louis me retient et m’entraîne. C’est lui qui s’impatiente maintenant devant ma lenteur.

de longues inspirations profondes, comme nous l’apprend l’assistant sportif du cours des mercredis. Les clignotements s’espacent et s’apaisent.

Peu après, Louis cesse de s’agiter et me dit:

- Vous êtes prête Suzanne?

Je me rends compte que j’ai dû fermer les yeux pendant la préparation. Je peux aussi bien les garder ainsi, car les câbles et les moniteurs qui sont désormais reliés à ma personne m’impressionnent. Je hoche simplement la tête.

Louis semble comprendre. Délicatement, il écarte les doigts de ma main droite pour y placer un petit gobelet en plastique. Dans ma main gauche, il dépose une pilule familière.

- C’est à vous de jouer maintenant Suzanne. Vous n’avez plus qu’à avaler cette gélule. Elle est exactement comme celles qu’on vous sert chaque matin, celles qui contiennent les vitamines.

Je visualise bien la petite sphère élançée, jaune et sans goût. Je ne crains rien de ce côté et me redresse un peu dans le fauteuil.

- N’oubliez pas de bien vous concentrer, comme on l’a pratiqué. Choisissez un souvenir et pensez-y très fort. Plus vos idées seront claires, mieux la machine pourra fonctionner.

Je nous revois comploter toute la semaine sur





Venez découvrir une grande sélection de vin en biodynamie.
Dégustation tous les samedis matins.

Echichens - région Morges | www.henricruchon.ch





le banc de la cour. Il m'a fallu un temps fou pour comprendre Louis et sa nouvelle invention. Pourquoi tient-il tant à la garder secrète? Je n'en ai aucune idée. Mais ce n'est pas cela qui m'intéresse. J'ai soigneusement fait mon choix. Ma mémoire a déterré un éclat de passé aussi simple que précieux.

Je plisse encore plus fort mes paupières. Je me rappelle, je force mon vieux cerveau troué à dépoussiérer tous les détails. Je prends le temps de retrouver les couleurs, les odeurs, les textures... Et quand je suis prête, j'avale la pilule d'un geste décidé, sans même l'aide du petit gobelet.

Le casque méduse s'illumine comme un sapin de Noël. Des impulsions sont envoyées directement à mon cerveau, amplifiées, dirigées, précises.

Et sur le bout de ma langue naît ce picotement tant aimé que j'avais cru perdu. Les arômes qui

Un nectar que
je jurerais réel
coule dans
ma gorge et
me chauffe
l'estomac.

s'arrondissent dans la caverne de mon palais viennent chatouiller mes narines. Un nectar que je jurerais réel coule dans ma gorge et me chauffe l'estomac. Un verre de chasselas frais du domaine Saint-Sébastien marque le début de mon voyage.

Pétillant et malicieux, il me ramène au milieu des coteaux ensoleillés qui surplombent un lac d'un bleu envoûtant. Je me rappelle la table en vieux bois sous la tonnelle. Les verres qui étincellent et les plats qui n'attendent plus que les convives. Aujourd'hui, c'est moi qui prends place sur le banc poli par les ans.

Une nouvelle impulsion électrique donne vie à une seconde gorgée du divin breuvage qui fait chavirer mes synapses. Je la savoure pendant que Louis et sa machine s'activent pour me faire revivre un festin de reine.

Prix spécial du jury: Damien Vallat, Itingen

Fin Gastromantique

Discorde surprise de la cuisine

Beurre rance véreux
Caviar belliqueux
Buvard Albert Hoffmann

Cruautés insatiables du jardin
Vinaigrette de reproches

Potage «nécromantique» du Chef
Velouté de confort désintégré
Huile dépressive torréfiée
Chips de vomissures bileuses

Saupoudré d'irradiations nécrophages
Ravioles de déviations automutilatrices
Crème d'injustice notoire

Cuiller de noir sombre
Spirales interminables
Espoir chétif braisé
Creux d'assiette à vider

Sommeil illusoire moléculaire
Cauchemars aux épices réalistes

Effiloché myocardique
Mousseline d'âme abandonnée
Julienne de sentiments poubellisés
Sauce aux désirs apocalyptiques

Diolinoir Rives du bisse
«Futur noir»

Trilogie de sorbets Amour, Mort, Rose

Pipette de larmes incontrôlables
Bouchée d'explosions émotionnelles
Agrumes caustiques amertumes

Célébration arsenicale glacée
Silencieuse errance en fumée

Bulles Mauler cuvée cordon rosé brut
Confiance en éclaté

Souvenirs envolés fouettés
Mezzés de meurtre inavoué

Digestif cyanhydrique

Cadavre à décomposer.

Pub

Caves Ouvertes, c'est samedi!



De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Famille Lauper
Domaine de Champlong, Avusy

Liste et horaires des caves sur www.geneveterroir.ch

 SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.



BIZZINI...
C'EST UN PETIT
MAGASIN SYMPA!

NON!

C'EST PAS
LA TAILLE
QUI COMPTE?



Centre électroménager
Av. Maria-Belgia 2
1006 Lausanne
Tél. 021 613 10 50

**Boucherie-Charcuterie
de Cour**



Volailles
Viande d'élevages de la région
Spécialités : Jambon à l'os,
pâtés vaudois
Saucisson, saucisse à rôtir,
saucisse au chou
Broches, grils,
caquelons à disposition

Christian Freiburghaus
Av. de Cour 38, Lausanne
Tél. 021 617 65 25

**Pour votre
publicité
dans
Vigousse**



Régie publicitaire

Chemin de Sous-Mont 21
1008 Prilly
Tél. 079 278 05 94
info@urbanic.ch

Vins Vaudois

*La mention
d'excellence qui dévoile
des vins de prestige*

*1ers
Grands Crus*

Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

www.vins-vaudois.com



SWISS WINE | SANS HÉSITER
VAUD

www.swisswine.ch

Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération