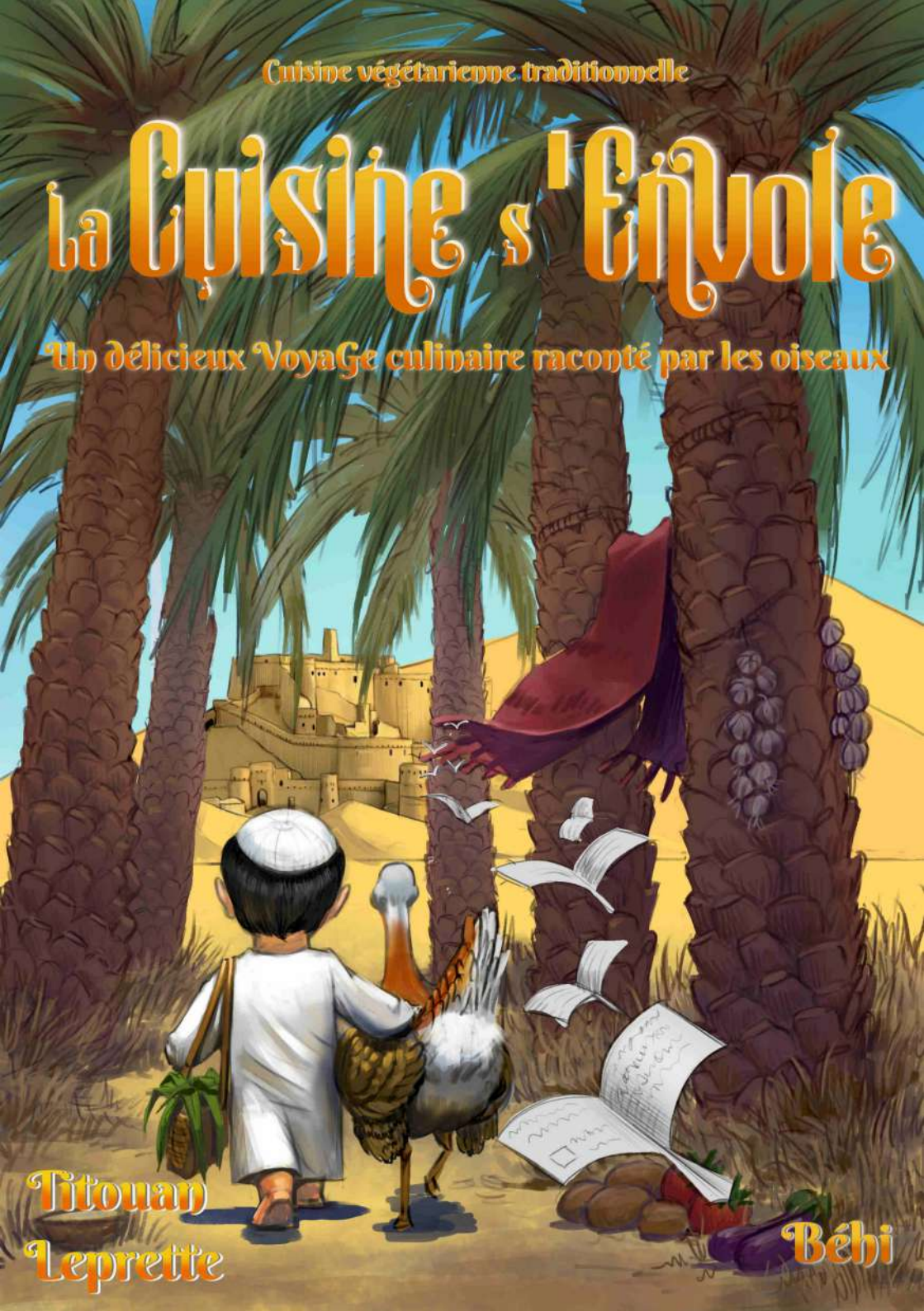


Cuisine végétarienne traditionnelle

La Cuisine s'envole

Un délicieux Voyage culinaire raconté par les oiseaux



Titouan
Leprette

Béhi

La Cuisine s'Envole

Idée principale

Titouan Leprette

Illustration

Béhi

Titouan Leprette

“Bam, bala Bam, bala Bam, boum boum,
Boum, bala Bam, bala Bam, boom Bam”...

Ahmed chantonne, il est heureux!

Ahmed a 10 ans...

Un p'tit bonhomme haut comme trois pommes, qui marche dans la forêt.

Il découvre seul la nature, comme un grand, une galette à la main.

C'est sa maman qui a préparé la galette avec amour...

Une galette fourrée de dattes, Tartinée avec un peu de crème de graines de sésame.

Soudain, Ahmed entend un bruit. Il s'arrête, regarde à travers les buissons, mais l'oiseau s'est déjà envolé au loin.

Ahmed réagit alors : "Je ne voulais pas te déranger. Je voulais juste t'admirer. Pourquoi les oiseaux ont-ils peur de moi et pas des crocodiles et des autres animaux sauvages ? Pourtant, je ne vous mange pas, moi ! "

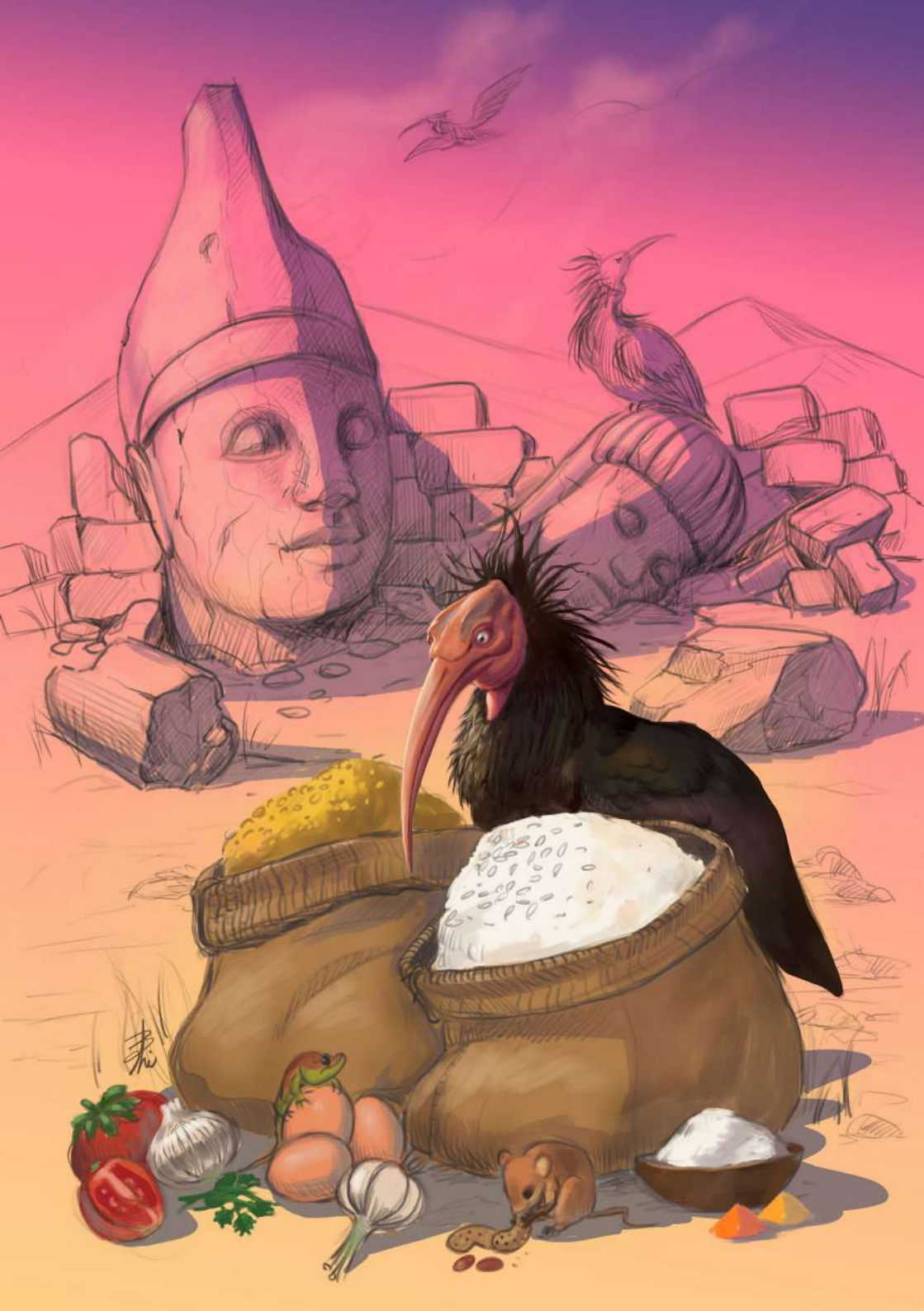
La faim lui tenaillant le ventre, Ahmed entame sa galette et poursuit son chemin... Puis, quelques temps après, effet de surprise, les broussailles se mettent à trembler.

L'oiseau réapparaît en s'exclamant :

"Nous autres, animaux à plumes sommes sur Terre depuis soixante millions d'années, suis-moi !

Mes compagnons de voyage et moi allons te raconter quelques petites aventures..."





La Kufte Turc

Les bipieds qui nichent dans des trous de montagne d'Anatolie reviennent chaque soir de leurs terrains de végétation. Durant une journée chaque année, ils célèbrent l'anniversaire de leur dieu, dont la statue leur ressemble beaucoup. Et moi, l'ibis chauve, je suis témoin de leur fête. Les bipieds-mamans versent de grands pots de grains de riz et de pois cassés dans de l'eau pour les faire tremper. Le lendemain, les bipieds-papas apportent des brindilles sèches des collines et du bois pour cuire le repas, et tout le monde fournit des œufs de leurs oiseaux domestiqués. Au petit matin, tandis que leurs juvéniles s'ébattent près de chez eux, les parents déposent sur des plats en argile des fruits secs – noix, pruneaux – qu'ils ont mis de côté. L'ingrédient le plus important est la graisse, qu'ils ont recueillie d'un quatre-pattes et gardée dans des vases d'argile. Les plats sont mis sur la lumière-dansante qu'ils appellent 'feu', le riz et les pois cassés sont bouillis, puis mélangés et écrasés dans un autre récipient, jusqu'à obtenir une pâte dans laquelle ils ajoutent oignons et œufs. Ils aiment beau-coup confectionner des boules avec la pâte, à l'intérieur desquelles ils cachent les noix et les pruneaux, et qu'ils mettent à bouillir. Ils les déposent ensuite dans un grand plat où ils ont préparé une sauce piquante à la tomate. A midi, à l'heure où le soleil est au milieu du ciel, le plat est aussi au milieu de la table, ils sont satisfaits du résultat de leur jeu et savourent ce repas qu'ils ont eux-mêmes préparé, en remerciant le dieu de pierre.



L' ibis chauve

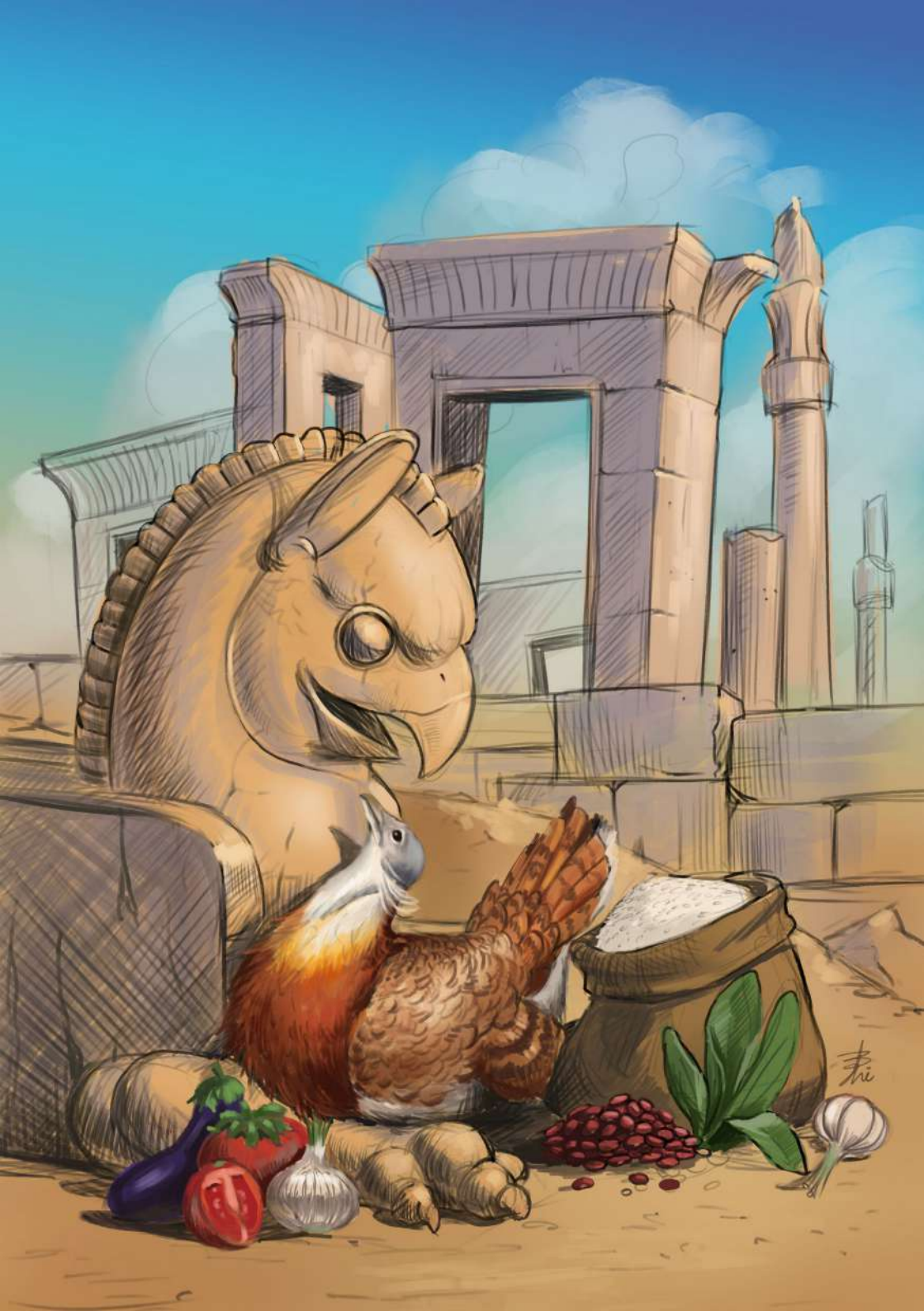
“J'étais le seul oiseau à avoir vu naître l'être humain, à l'époque où il avait décidé de se séparer des animaux. Nous étions de vieux amis, nous avions voyagé ensemble depuis trois millions d'années. J'étais le membre le plus âgé de la famille des cigognes. Mon apparence était un peu différente de celle des autres oiseaux, et les enzymes de mon estomac étaient toutes des fossiles vivants. Ma couleur était noire, et si vous m'aviez regardé sous le soleil, vous auriez pu apercevoir dans mes plumes des reflets irisés de toutes les couleurs. Je migras vers le sud en hiver et revenais vers le nord en été. Les humains de différentes religions me considéraient autrefois comme sacré car ils pensaient que j'étais en-voyé par leur dieu pour leur montrer le chemin du ciel. A cette époque-là, je vivais en Afrique du Nord et à la périphérie du Caucase.”



Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette



La recette



Les légumes gourmands

Le roi des Perses, chaque année à la période qui marque le passage de l'hiver au printemps, organise une fête à laquelle tout le peuple bipied peut participer, propriétaires terriens et petit peuple. Elle se déroule sur le terrain proche du palais, où des quantités de bois de chauffage ont été disposées en tas. Nous aussi les outardes nous aimons y prendre part, de loin, curieuses d'assister à cette agitation. Des haricots rouges et du riz qui ont été trempés la veille, des oignons et des épinards émincés sont alors cuits séparément dans des centaines de gigantesques chaudrons installés côte à côte en longues rangées. Les préparations barbotent toute la nuit, et les soldats veillent jusqu'au matin pour les remuer et entretenir les flammes. Toute leur armée est au travail, se relayant pour apporter du bois et raviver le feu, et le peuple se réjouit à sa clarté. Le printemps approche et c'est la plus belle nouvelle pour tous. Le lendemain, le bipied-cuisinier particulier de la cour arrive sur place dans la voiture royale, apportant avec lui une épice rare et précieuse originaire de pays lointains et achetée à prix d'or. Les épices sont alors ajoutées en présence du maître-cuisinier et les marmites mélangées. Une fois la recette terminée, tous les participants peuvent avoir une part de festin et les réjouissances se poursuivent les nuits suivantes. Le roi a baptisé cet événement Nowrouz, c'est la plus grande fête de l'année.

Deux mille cinq cents ans plus tard, lorsque mes frères les oiseaux traversent le ciel à la fin de l'hiver, le grand palais du roi a été abandonné depuis longtemps et beaucoup de choses ont changé, mais les bipieds célèbrent toujours ce jour et préparent ce repas chez eux.



La grande outarde

“J’étais de la famille des Otididae et on disait que j’étais l’oiseau le plus lourd capable de voler. Dans le passé, je vivais presque partout en Europe et en Asie occidentale. J’étais parfois aussi lourde qu’un jeune veau et je devais nidifier à même le sol. Mon corps mesurait un mètre de long et je me tenais sur des jambes très fortes qui se terminaient par trois orteils. Ma poitrine était blanche et mon dos couleur pois. De part et d’autre de mon bec poussaient des plumes blanches ressemblant à des moustaches. Je pouvais me transformer et prendre des formes étranges pendant la saison des amours. Malgré ma grande taille, j’étais un bon coureur et un oiseau habile, et je me nourrissais de presque tout : plantes, animaux, insectes, grenouilles et lézards. Certains rois m’ont fait sculpter une statue de garde dans leur palais. Et près de là où je vivais, les gens m’appelaient “la vache volante” parce qu’on me voyait très grande dans le ciel.

Les raisons de ma disparition furent la réduction de mon habitat et des champs, la chasse et les pesticides sur les terres agricoles.”



Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette



La recette



La Khachapuri

Dans l'après-midi d'un jour de printemps, sur les pentes verdoyantes qui surplombent l'ancienne église, le bipied-berger garde paresseusement ses quatre-pattes-frisés blancs qui paissent. Le gazouillis de mes frères oiseaux qui s'occupent de la fabrication de leurs nids, vient de toutes les directions. Et nous les engoulevants, qui vivons dans les parages, observons avec grand intérêt le jeune pâtre, qui se lève de là où il est allongé et regarde ses amis laineux autour de lui... il a faim. Il se rend au brasier qu'il a allumé quelques heures plus tôt, dispose les pierres tout autour et ramasse des branches sèches. Lorsqu'il réveille la flamme dansante, il attend que le bois devienne du charbon et sort de son baluchon la pâte à pain que sa mère a préparée ce matin avec de la farine, du lait et du beurre, l'étale sur un linge, la façonne un peu et la pose sur les braises. Il émiette le morceau de fromage qu'il a emporté et casse dessus les deux œufs d'oiseaux qu'il a trouvés le matin. Il souffle encore et dépose un morceau de beurre qui se met doucement à fondre sur le pain chaud. Le jeune bipied cueille quelques aromates frais du printemps, les hache et en parsème le pain. Au bout d'un moment, il prend le pain grillé, épais comme une éponge, le nettoie un peu, en rompt un morceau qu'il trempe dans le jaune à moitié cuit, puis le porte délicatement à la bouche. Le soleil se couche lentement derrière l'église.



L'engoulevent

“J'étais un très petit oiseau qui commençait à voler avant le coucher du soleil, car avant cela, je dormais toute la journée sous les buissons. Je faisais mon nid au sol, mes pattes étaient si petites et si faibles que je ne pouvais même pas marcher, mais en vol je pouvais parcourir dix mille kilomètres en un an. Même si j'étais très petit et que je ne chassais que des insectes, je faisais toujours partie de la famille des faucons et j'aidais beaucoup les humains dans l'agriculture. Mais à cause de l'utilisation de pesticides, les insectes avaient été empoisonnés et j'ai très vite disparu. L'homme n'a jamais eu la chance de connaître mes secrets et n'a même jamais compris pourquoi j'avais des rayures blanches sur mes ailes.”



*Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette*



La recette



La Kashk

Ce n'est pas la première fois qu'un bipied-voyageur occidental vient dans la région pour peindre les tours, les forts et les portraits des habitants de Sanaa, ou pour écrire une histoire de la région. Mes amis 'ganga cata' et moi qui l'observons, le voyons couvert de poussière dans cet endroit qu'ils appellent "ville". Stupéfait dès son arrivée par l'étonnante porte monumentale et l'architecture colossale, l'étranger se demande si tout ce qu'il a lu jusqu'à présent sur sa beauté est vraiment la réalité. Il conduit son quatre-patte à selle épuisé dans un caravansénil et le laisse dans une écurie pour qu'on le désaltère et le nourrisse. Puis il part manger au grand nid-auberge, installé dans un imposant bâtiment en terre. Un bipied au grand âge le conduit tout en haut, traversant de longs couloirs sombres et des escaliers sinueux jusqu'à une petite terrasse sur le toit d'où la vue sur la ville est merveilleuse. Une brise fraîche passe. Le visiteur ôte ses chaussures et se met à admirer le paysage. Peu après, le vieil hôte s'approche, tenant un plateau composé d'une miche de pain, d'une cruche d'eau et d'un petit bol en terre contenant quelque chose qui ressemble à une soupe épaisse. Le client ronchon, insistant sur le fait que ce n'est pas suffisant pour son estomac affamé. Le vieux bipied lui sourit et se retire sans mot dire. Le voyageur goûte la nourriture. Des aubergines et des oignons frits mélangés à du fromage du désert ont été cuits avec des noix broyées jusqu'à ce que l'huile s'en écoule. Le plat est délicieux et très nourrissant. Il savoure tout le bol et la miche de pain, puis boit la cruche d'eau. Il est vraiment très rassasié.



Le Ganga cata

“J’étais un petit oiseau du désert, de différentes couleurs, mais les bipèdes avaient décidé de m'appeler "ventre blanc". J'avais l'habitude de migrer par groupes de huit mille individus depuis l'Europe du Nord vers les déserts d'Afrique et d'Asie. Une fois arrivés à destination, nous nous séparions et nichions en petits groupes dans les buissons du désert, et je pondais quelques minuscules œufs. J'avais un chant court et répétitif, une sorte de "kata kata" que les chasseurs pouvaient facilement identifier.

Je n'avais jamais pu m'habituer à vivre en cage. Bipied avait essayé de m'apprivoiser mais n'y était jamais parvenu, il était impossible de me garder dans les zoos. Parfois je volais plus de cent cinquante kilomètres pour atteindre l'eau dans les déserts brûlants. Je jouais un rôle essentiel dans la dissémination des graines de plantes et d'arbustes sous les climats chauds. Ces dernières années, de nombreux bipèdes avaient tenté d'empêcher mon extinction, imprimant mon image sur des timbres ou sur leurs vêtements. Le roi à deux pattes m'appelait même "le prince du désert". Mais c'était trop tard. Après ma disparition, les déserts sont devenus incontrôlables et ont attaqué les grandes villes.”



Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette



La recette



L'Orphelinade de légumes

Beaucoup ont entendu l'histoire de l'orphelinat du sud de Lahore au Pakistan où, lors d'une visite amicale, un riche bipied bienfaiteur décide de rester déjeuner avec les juvéniles de la maison. Espérant bénéficier de quelques miettes, moi le lophophore resplendissant, aussi gourmand qu'eux, je m'approche discrètement. On sert aux orphelins et aux invités le repas habituel, un mélange de légumes trempés dans une sauce faite de tomates et d'épices, et accompagné d'un morceau de pain.

A peine a-t-il commencé le repas que le généreux protecteur, très surpris par son goût exquis, dit à sa compagne: «ces poussins mangent mieux que nous», et il invite son chauffeur et ses assistants à rejoindre les petits pour le déjeuner. Puis il interroge le directeur de l'orphelinat sur le contenu et la façon de cuisiner ce plat. Voici sa réponse: «ces légumes viennent des lieux de travail des enfants dans les champs voisins ; ils aident les laboureurs quelques heures chaque jour et reçoivent en retour des légumes. On coupe les pommes de terre, les oignons, les aubergines et le potiron que l'on fait cuire séparément la veille. On les met ensuite dans une marmite contenant de la sauce tomate, de l'huile et des épices, et on termine la cuisson au four à feu doux jusqu'au lendemain matin ».



Le lophophore resplendissant

“J’étais un bel oiseau qui appartenait à la famille des paons et des faisans. Autrefois, nous vivions en grand nombre sur les hauts plateaux de l’Himalaya et dans de nombreuses montagnes d’Asie centrale. Mes plumes étaient aussi éclatantes que la soie et elles brillaient à la lumière. En fait j’étais le seul oiseau dont le plumage était recouvert d’une couche spéciale de graisse qui scintillait comme des diamants. Avec l’engloutissement de grandes vallées sous les eaux et la chasse effrénée pour s’emparer de la couronne de plumes qui me coiffait, mon nombre a progressivement diminué. Jusqu’au XXI^e siècle, certains croyaient encore que posséder ma couronne apportait le pouvoir. Beaucoup n’ont jamais eu la chance de me voir, et personne n’a eu l’occasion de réaliser un film documentaire ou des vidéos de qualité sur moi. J’ai disparu tout doucement, sans laisser de traces..”



Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette



La recette



La Soupe Azéri

Quand l'hiver enveloppe le pays, les activités changent et on reste plus volontiers au chaud, à observer ce qui se passe à l'intérieur, surtout les jours venteux et pluvieux quand moi aussi, la grue de Sibérie, je prends plaisir, avec mes petits, à me mettre à l'abri dans les herbes hautes.

Ainsi, durant la saison hivernale, je vois la grand-mère des petits bipieds aller au nid-grange accrocher ses légumes, les oignons et plusieurs sortes de haricots. C'est aussi le temps pour elle de préparer de bons repas qui réchauffent les corps et les cœurs. Elle va alors chercher des légumes secs: haricots, pois chiches et lentilles, et les fait tous tremper séparément. Après une demi-journée dans juste ce qu'il faut d'eau claire, elle les met à cuire avec quelques légumes verts séchés et parfumés. Au dernier moment elle ajoute enfin les nouilles dans la marmite.

Regarder grand-mère bipied travailler et cuisiner en chantonnant est tout aussi calmant qu'appétissant, surtout les jours mauvais. Une fois la nourriture bien cuite, elle la dépose dans des bols en terre, ajoute dans chacun un oignon chaud et de la menthe, et termine en y versant un peu de lait caillé. Chacun des juvéniles a droit alors, avec son bol, à un morceau de pain local moelleux comme de la mousse et, voyant l'excitation délicieuse qui les habite, elle crie dans la foulée : «Ne sautez pas sur place en mangeant !...»



La grue de Sibérie

“Avec ma robe de plumes blanches et noires, mes yeux jaunes et mon masque rouge, avec un chant puissant, aigu et flûté, je mesurais jusqu’à un mètre cinquante de long pour plus de deux mètres d’envergure et j’étais la plus aquatique de toutes les grues. L’hiver, je me reposais dans des eaux peu profondes près du bassin du Yangtsé en Chine, ou encore au cœur des retenues d’eau artificielles et des rizières inondées d’Iran et d’Inde. C’est parce que je me reproduisais, me nourrissais et me reposais dans les zones de marées, les marais et les bassins humides que j’étais sensible à la pollution de l’eau.

J’étais omnivore, c’est-à-dire que j’appréciais tout autant les racines, les pousses et matières végétales que les insectes, poissons, rongeurs et autres petits animaux. Je ne pondais que deux œufs à chaque saison de reproduction et souvent un seul donnait un poussin.

J’ai disparu avec mon peuple. Ces dernières années, des organisations avaient bien pris des mesures pour empêcher notre extinction complète, comme la reproduction en captivité qui avait permis de nous relâcher dans la nature. Mais seul un vrai changement des comportements aurait pu permettre de nous sauver.”



Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette



La recette



Le mijoté de fruits secs

Une maman bipied et ses petits lavent des tapis lors d'une chaude journée d'été dans un village situé au bord d'une baie proche de Mossoul, en Irak. Mes frères pygargues et moi, attirés par ce remue-ménage, arrivons en deux coups d'ailes, décrivant de majestueux cercles au-dessus d'eux. Les petits aux pattes agiles jouent et rient, mais la maman veut profiter de la chaleur du soleil de l'après-midi pour sécher les tapis après le lavage. Près de l'eau, elle se met à les frotter avec de la terre, puis elle les étend sur des rochers voisins et à l'aide de seaux en cuir, les arrose d'eau fraîche pour les rincer. En voyant mes frères oiseaux plonger tout à côté pour attraper des poissons, les jeunes, oubliant leur travail, se mettent à nager et à jouer. Pour les encourager à revenir l'aider, la maman leur promet un plat spécial pour le déjeuner. Les petits qui s'ébattent crient alors de joie, ils adorent le mijoté de fruits secs. Bien sûr, la veille, la mère a mis de côté des fruits de l'été. Elle fait d'abord fricasser des noix et des amandes, puis prépare une délicieuse sauce tomate qu'elle ajoute aux oignons frits et y joint les fruits. Mijotés doucement à feu doux, les aliments se figent lentement et leurs saveurs se mélangent. Elle prépare ensuite du riz accompagné d'un peu de safran parfumé et d'huile. On ramène les tapis contre les murs de terre de la maison pour les faire sécher sous l'ardent soleil, et les petits se régalent de leur délicieuse récompense. Après le repas, ils se partagent une boisson fraîche.



Le pygargue de Pallas

“J’étais un aigle à tête grise. Je n’avais aucune parenté génétique avec les autres aigles et j’étais le seul survivant des aigles d’eau douce. Ma nourriture principale était le poisson, mais je ne dédaignais pas de chasser les canards, les oiseaux des marais, les serpents et les reptiles. J’étais connu pour être très audacieux à la chasse, de sorte que parfois je me retrouvais avec des proies deux fois plus lourdes que moi. Une fois, dans une rivière en Inde, j’ai attrapé et emporté une très grosse carpe qui pesait trois fois mon poids. Des humains étaient là et m’ont pris en photo. J’avais l’habitude de montrer ma supériorité sur les autres oiseaux de proie en nichant dans les endroits les plus élevés. Autrefois, je vivais dans toute l’Asie au bord des rivières, des baies et des eaux stagnantes, c’était fascinant pour les gens de me voir dans le ciel, mon envergure atteignait près de trois mètres. La surpêche et la pollution de l’écosystème, ainsi que l’augmentation des nénuphars dans les lacs m’ont rendu moins présent et j’ai fini par disparaître.”



Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette

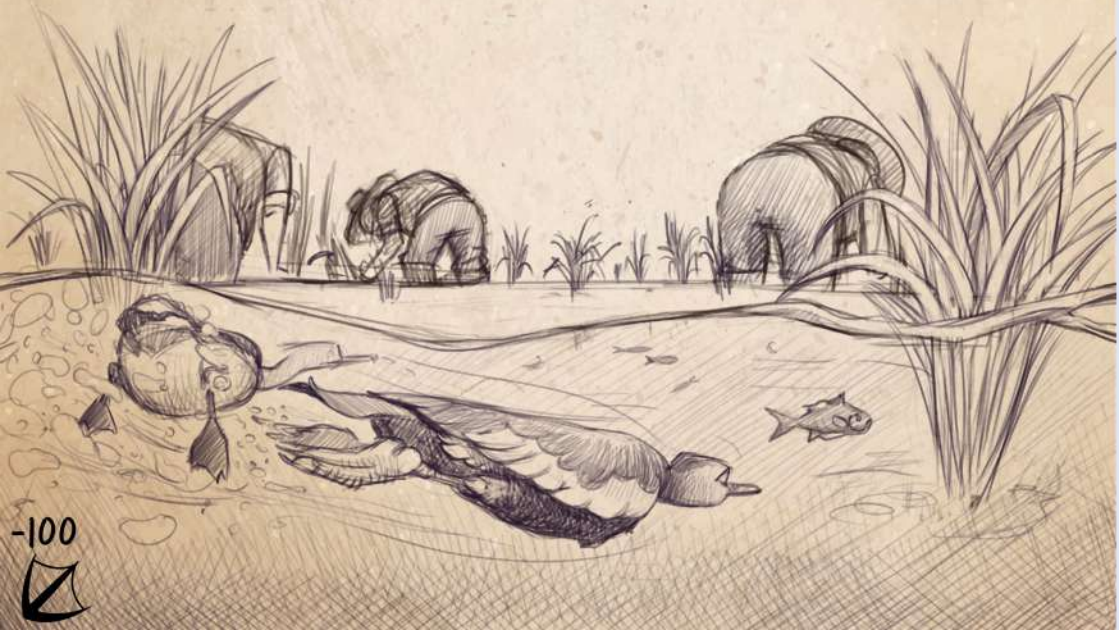


La recette



La Kookoo d'épinard

Les bipieds gratteurs de terre des bordures de plaine, près de la mer Caspienne, savent que l'été est très chaud et court et qu'ils doivent en tirer profit le plus possible. Ils remplissent les rizières d'eau pour que les plants de riz n'aient pas soif. Ceux-ci poussent au milieu des petits poissons jusqu'à la fin de l'été, et bien sûr les hommes laissent leurs canards domestiques grandir avec les nageurs à écailles dans la rizière. Les jeunes bipieds adorent y jouer et suivre les canetons qui viennent de naître. Les canards sauvages qui forment ma grande famille, aiment leur compagnie. Nous vivons parfois parmi eux et personne ne fait la différence entre nous et leurs canards. Après un long voyage depuis un autre continent, il ne nous manque que la paix et la sécurité, loin des prédateurs. A midi, les parents préparent une sauce en mélangeant du yaourt local, de la poudre de noix et des œufs. Ils y ajoutent des légumes aromatiques cueillis autour de la rizière et mélangent le tout dans de l'eau avec quelques gousses d'ail et du beurre. Un plat délicieux. C'est le Kookoo d'épinard. Pour accompagner le repas, des tomates grillées et salées sont distribuées aux enfants avec du pain cuit dans le four de la maison. Les parents se reposent un peu l'après-midi, mais même la chaleur du soleil n'empêche pas les petits de jouer, ils retournent à la rizière, c'est amusant pour nous de jouer avec eux, aucun danger ne nous menace.



La marmaronette marbrée

“Moi, qui étais considéré comme un oiseau plongeur, j'étais un oiseau très calme et silencieux et je vivais en couple toute ma vie. On m'appelait aussi sarcelle marbrée. Je volais à basse altitude et construisais des nids dans les roseaux. Douze œufs étaient pondus à chaque cycle et je me nourrissais de plantes aquatiques. Autrefois, je me posais presque partout dans le monde, partout où il y avait un étang. J'ai disparu il y a quelques années, et aujourd'hui je vis dans des musées d'histoire naturelle.”



Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette



La recette



La Féseindjoun

En sortant de son bureau au Centre de Recherches Archéologiques de To-kyo, le Docteur Wakata constate que le hall est vide : pas âme qui vive ! Son regard se pose sur sa montre... minuit. Il a travaillé toute la journée et ses recherches lui ont fait oublier le temps. Il retourne à son bureau pour examiner à nouveau le texte hiéroglyphique découvert en Egypte, qui lui a été confié.

Téti, premier roi et fondateur de la VI^e dynastie, portait le nom d'Horus : Sehoteptawy (celui qui pacifie les deux terres). En tant que pharaon, il avait permis aux messagers de toutes les autres terres de présenter leurs cadeaux au sein de son palais. Parmi tous les cadeaux, plus somptueux les uns que les autres, celui du roi de Canaan était bien particulier... Son envoyé était seul, s'annonçant comme un sorcier, et son présent mystérieux se trouvait dans une boîte qu'il utilisa, à la surprise de tous, pour concocter un plat magique qu'il fit déguster à la cour. Le roi Téti aima le plat et il lui donna le nom de Féseindjoun, « Goût de la paix ».

Le chercheur se demande alors quels peuvent être les ingrédients de ce plat si délicieux qui a incité un pharaon à le faire immortaliser sur un mur de pierre... Poussé par la curiosité, il entame ses recherches parmi les recettes égyptiennes traditionnelles sans trouver de réponse, puis à travers le nom Féseindjoun. Et là, quel étonnement de découvrir à Tokyo un restaurant du Moyen-Orient qui propose ce plat sur sa carte.

Dès le lendemain, Wakata se rend au restaurant. Il explique le but de ses nobles recherches au chef cuisinier qui accepte de lui livrer sa recette transmise depuis des générations : le Féseindjoun est composé de sirop de grenade, de poudre de courgettes et de noix et il est servi avec du riz. Il lui révèle aussi que ce plat doit être cuit pendant une nuit entière pour en extraire l'huile de noix... Intrigué, le chercheur s'installe à table et goûte le plat fabuleux. Fermant les yeux, il laisse ses sens s'exprimer : une sensation sucrée, suivie d'une saveur salée... avant que ne se révèle la légère acidité de la grenade... Et la surprise finale : la douce onctuosité des noix cuites pendant de longues heures. C'est une combinaison de goûts délicats se succédant dans un unique plat. Cette découverte laisse le Docteur Wakata transporté...

Il a vraiment voyagé.



Le hierofaçon

“J’étais Horus, fils d’Isis et d’Osiris, et dieu de la royauté et du ciel... L’homme m’adorait depuis la première dynastie des pharaons. Mes adorateurs m’avaient sculpté jusqu’à des tailles énormes et on avait momifié un bon nombre de mes frères... Mais on ne m’appréciait pas qu’en Egypte !... Ma tête de faucon faisait de moi un protecteur combatif, car si je n’étais pas l’oiseau le plus gros ou le plus coloré, j’étais la créature volante la plus rapide jamais vue sur la planète. Mon nom Horus signifiait "Le Lointain", ou "Celui qui est au-dessus". Il m’avait été donné car je planais à des hauteurs vertigineuses... Mon œil était aussi connu comme un grand symbole égyptien. D’ailleurs, quand moi, faucon, je scrutais la terre de très haut, je pouvais zoomer et faire la mise au point sur deux cibles avec chacun de mes yeux. Et, dès que j’avais trouvé mon objectif, le jeu commençait... Je plongeais sur ma proie par l’arrière, silencieusement, en atteignant couramment les 130 km/h.

Comme tout être vivant, j’avais un rôle très important dans l’équilibre de la nature et l’humain avait beaucoup appris de mon observation. Reste que sa technologie de métal et d’électronique était bien moins évoluée que la mienne.

L’homme m’avait même parfois capturé et domestiqué pour la chasse de "haut vol", comme les peuples Mongols en Asie ou la noblesse du Moyen-Age en Europe.”



Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette



La recette



Le renversé de riz

Les bipieds des mers au visage brûlé par le soleil et aux yeux enfiévrés regardent la petite tour du port de Mogadiscio qui apparaît au loin. Enfin le terme du voyage est arrivé et ils vont pouvoir, après avoir vidé la cargaison de leur nid flottant, se soustraire au soleil brûlant, s'abriter des turbulences de la mer et se dérober aux cris du capitaine en se réfugiant à l'ombre des ruelles de la ville. Depuis plusieurs mois, ils attendent avec impatience de toucher terre et de trouver une auberge sur les marchés bondés du port. Ils veulent savourer la fameuse spécialité : le renversé de riz. Pendant la traversée, ils ont toujours mangé du poisson salé et les soupes peu appétissantes du bipied-cuistot du navire. Beaucoup sont tombés malades et bien sûr ils ont tous perdu du poids. Et moi, je suis ce goéland qu'ils ont un temps espéré attraper pour me jeter dans la marmite, et qui, posé à bonne distance sur le bastingage du bateau, les épie de mon œil blanc. Mais à ce moment même, tout est fini, bientôt ils vont entrer dans le port. Ils vont rencontrer du monde, se régaler d'un délicieux repas, puis se reposer. Il s'agit d'un plat simple composé de riz frais cuit à la vapeur, d'œufs, de yaourt concentré et de safran, dans lequel se cache une délicieuse sauce et des légumes aromatiques. Manger ce plat savoureux sur les lits de bois surplombant la mer et regarder les humains aller et venir est l'une des plus grandes joies de la vie des marins. Les chefs-cuisiniers du port savent ainsi les satisfaire et les rendre heureux.



Le goéland à iris blanc

“Je suis un oiseau qui a vu la chute de la civilisation humaine. L'homme était une créature exceptionnelle, mais contrairement aux autres animaux, il ne semblait pas avoir de mémoire génétique.

Il provoquait souvent des guerres et commettait des massacres et, quelques générations plus tard quand il avait tout oublié, il recommençait. Il s'efforçait de dominer la nature et de s'en séparer, ce qu'il a souvent réussi à faire car tous les humains ne s'accordaient pas sur le fait que la planète était fragile et unique.

La vie après l'effondrement de la civilisation n'est pas très intéressante, de nombreux bipèdes ont disparu et leur vie est redevenue très primitive, comme avant. Et moi, je me régale le pêcher au palais de Buckingham. Les villes artificielles ont été submergées et sont devenues pour moi des endroits parfaits pour m'épanouir. Je suis le goéland à iris blanc, un très bon plongeur, je chasse les poissons et des arthropodes sous l'eau. En attendant... je n'ai pas disparu!"



Si tu me scannes,
je t'apprendrai la recette



La recette

Ahmed, en rentrant chez lui la tête pleine de rêves épiques se sent comme un étranger parmi les hommes.
Pour se rassurer, il se précipite à l'intérieur de sa maison et court vers sa mère pour tout lui raconter : sa rencontre avec l'Oiseau, les fabuleuses histoires que ce dernier lui a contées, les recettes de cuisine qu'il a apprises par cœur...
Or sa mère est trop occupée à travailler pour lui accorder l'attention dont il a besoin.
Il se tourne alors vers ses amis et les autres membres de sa famille mais personne ne l'écoute ne le prend sérieux.
Il décide donc, pour se rappeler et partager ce qu'il a vécu, d'écrire une longue lettre adressée à tous les voyageurs du Cœur et à tous les habitants de la planète Nature.
Il fait ensuite appel à l'oiseau et lui demande d'apporter la lettre aux quatre coins du monde jusqu'à toi.
Son récit débute par ces mots:

*“ Chers lecteurs,
Je m'appelle Ahmed. Je suis un garçon de dix ans et je vis seul avec ma mère dans un pays lointain où il fait chaud. Un jour où je me promenais dans la forêt de palmiers, j'ai entendu un rire étrange...”*

Fin



Tu peux scanner et te laisser entraîner par un autre envol !

Bande d'annonce 01

Bande d'annonce 02

Les oiseaux
racontent l'histoire de la cuisine
Un livre avec deux fins différentes
Dix recettes végétariennes
Un court métrage d'animation
de quatre épisodes
Dix affiches
Un jeu amusant



Si tu ne scannes,
nous te présenterons



ISBN 978-987-25620-2-1



9 789872 562021