

Notre recette à nous

Baby-sitting chez ma sœur. Des enfants dignes de ce nom découpent les livres de leurs parents; les siens ont la perversité de les lire. C'est effroyable. J'essayai de les initier à une activité constructive, mais ils affirmèrent pouvoir très bien s'amuser sans peindre le chat en vert. Oscar, Vladimir et César préparèrent à manger avec une absence de chahut démoralisante. Évidemment, ni frites, ni pâtes, mais une fricassée d'agneau et une charlotte à la framboise, avec des poires à la place des framboises parce que c'est moins cher.

Après le repas, je pensais avoir un peu de paix pour ne rien faire, et le faire bien, mais les gamins me harcelèrent de leur gentillesse.

– Je dois écrire un article pour *Technikart*.
– C’est quoi Technitarte? me demanda Vladimir.

– Un magazine, répondis-je d’un ton sec pour mettre fin à cette tentative de communication intergénérationnelle.

– Un magazine qui parle de quoi? piaillèrent-ils en chœur.

Je ne savais pas. César émit l’hypothèse que *Technitarte* devait être un journal sur les desserts. Non, *Technikart*, les enfants.

– Oh, c’est sur le bricolage alors, dit Oscar.

L’hypothèse valait la peine d’être vérifiée. Les enfants feuilletèrent plusieurs dictionnaires, en vain.

– Ils ont du faire une faute d’orthographe, conclut Vladimir.

Séduisant, mais peu plausible : Bernard Pivot aurait plastiqué leurs locaux. Cette faillite orthographique était volontaire.

– Alors, c’est un journal de gauche, conclut le docte Oscar, c’est les journaux de gauche qui font des fautes d’orthographe exprès.

Un magazine de gauche sur les gâteaux

et les tournevis. Il y a des indices qui, rassemblés, épaississent le mystère au lieu de le révéler. Je suis nul en bricolage, et le steak haché au coulis de carbone est ma seule spécialité culinaire. Ah, tout de même, comme je ne suis pas coiffé j'en déduis que je dois être de gauche.

– Ils font peut-être des desserts avec des scies et des marteaux, suggéra César.

Ça paraissait peu rationnel, mais néanmoins vraisemblable. Voici donc notre recette. Épluchez cinq pommes avec une ponceuse, sciez-les en fines tranches. Avec un marteau, cassez trois œufs, balancez-les dans une bétonnière. Ajoutez du plâtre, de la levure, du sucre, faites tourner pendant une heure. Avec une truelle versez dans un plat, ajoutez les pommes. Soudez une plaque d'aluminium sur le plat; faites des trous avec une perceuse. Laissez cuire le temps qu'il vous plaira. Vous n'avez plus qu'à vous régaler en écoutant *L'Internationale* remixée par Daft Punk.

© Martin Page