

Libretto

ODILE GODARD

LES SOUPERS
DE
SCHÉHÉRAZADE

recettes

Préface de
RENÉ R. KHAWAM

Libretto

© Libella, 2018.

ISBN : 978-2-36914-469-4

« Sous l'incantation de cette charmeuse, le barbare peu à peu se civilise. »

TRISTAN KLINGSOR,
Schéhérazade

« L'amour doit se déguster comme un mets délicat, car l'amour est une friandise. »

CURNONSKY,
La Table et l'Amour

« N'écoutons pas les esprits chagrins qui affirment que manger donne des rides et des rhumatismes au corps comme à l'esprit ! Les aliments de plaisir par lesquels on célèbre la convivialité resteront, en quelque sorte, le refuge du rêve dans notre univers conditionné. »

JEAN-MARIE BOURRE,
La Diététique du cerveau

PRÉFACE

Les Arabes ont su mettre la poésie partout, y compris dans la nourriture. D'où ce livre succulent d'Odile Godard, *Les Soupers de Schéhérazade*. En effet, il ne suffit pas de célébrer les effets grandioses de la parole pour sauver des vies humaines, il ne suffit pas de remplacer cette parole par l'amour, comme dans la conclusion des *Mille et Une Nuits* authentiques que nous avons traduites sur les manuscrits¹. Il faut que les objets les plus ordinaires du monde qui nous entoure parlent et nous dépeignent la beauté du créé. Dieu est beauté, Dieu est amour, et ces attributs magnifiques se reflètent dans le décor, inerte en apparence, qui nous entoure.

Le mot explose en scintillements, l'objet parle, et ses différentes facettes se reflètent dans notre miroir intérieur. Voilà le chatolement secret des *Mille et Une Nuits*. «Et, reprenant sa hotte, il la suivit, murmurant toujours : "Jour fortuné ! jour fécond ! jour de liesse !..."» La femme acheta des pommes au teint clair, des coings de Turquie, des pêches de Khoullane, des pommes musquées, du jasmin, des nénuphars de Syrie, des concombres fins, des limons de Marakib, des cédrats de l'espèce royale, des roses blanches, du basilic, des fleurs de henné, de la camomille fraîche, de la giroflée, du muguet,

1. *Les Mille et Une Nuits*, texte établi sur les manuscrits originaux par René R. Khawam, 4 vol., Libretto n^{os} 67, 68, 71, 72.

des lis, des anémones, des violettes, des œils-de-bœuf aux pétales jaunes, des narcisses, des fleurs de grenadier...» (T. I, p. 199-200.) Et quelle poésie dans certains titres de plats : «Le Père Minaudier», «Le Sultan des farcis», «Le Cheikh des farcis», «La Friandise sous voile», «La Friandise sans voile», que l'on trouve couramment aujourd'hui, bien après les menus de Schéhérazade. La poésie est doublée d'humour et de malice, ce qui ne gêne rien.

Il est appréciable que le texte de ce chef-d'œuvre universel se présente dans ce livre d'Odile Godard avec son accompagnement de saveurs, de parfums, de bien-être partagé par toute une compagnie d'amoureuses et d'amoureux du verbe. Et il faut savourer ce goût de vivre sans se presser, à un rythme humain. La détente en vaut la peine dans cette époque de fébrilité continue où nous sommes obligés de vivre. Cette restitution nécessaire provoque la disparition de l'angoisse. «*À quoi sert une richesse qui n'est pas employée dans le partage avec une agréable compagnie ?*» dit un proverbe arabe. Échange de plats, d'histoires drôles, de romans d'amour, de contes fantastiques, tout cela mêlé aux cantilènes des mets :

*Dans les poêlons à frire, les œufs
ouvrent leur grand œil triste,
désolés d'avoir eu à finir leurs jours
– sort cruel! – sur un brasier ardent...*
(T. I, p. 309.)

Les mets et les contes sont assaisonnés les uns par les autres.

L'émerveillement tient des uns et des autres. Et la joie pousse à la création poétique. Comme ces dames qui accédaient à l'improvisation amoureuse en pleine confrontation d'amour. Au pâtissier :

*Voici le chaudron de mon kouss
surélevé, au-dessus des fondations
de ma croupe. Retrousse tes manches
et touille dedans la pâte liquide
sucrée, en te servant du gros instrument¹.*

Bien qu'ils ne constituent pas un livre de cuisine aphrodisiaque, *Les Soupers de Schéhérazade* évoquent tout cela, soit quand on les prépare, soit quand on les consomme. Est-ce du dévergondage? Nenni. Pour les Arabes, c'est une science, appelée *Bâbh*. Elle a ses théoriciens, ses spécialistes. Dans un récit d'al-Souyoûtî, théologien musulman renommé, commentateur du Qoran, un linguiste arabe, pour sa première nuit de noces, ne peut s'empêcher de citer deux prononciations différentes de l'appareil féminin. La femme quitte le lit et se prosterne à terre afin de remercier Dieu d'avoir daigné accorder ces deux prononciations différentes. D'autre part, des amis, lors d'une partie de campagne, émus par le sermon d'un prédicateur, décident, comme signe de leur conversion, de prendre chacun une nouvelle femme. Elle aide les hommes dans leur route vers Dieu, selon les principes du Qoran. « Parmi Ses Signes, il y a Sa création, pour vous, à partir de vous-mêmes, d'épouses, pour que vous y trouviez un apaisement. Il a établi entre vous une affection et une miséricorde. Et cela, il y a, certes, des Signes pour un peuple composé de gens qui réfléchissent². » Qu'y a-t-il d'étonnant à ce que Schéhérazade préside aux conversations au cours des repas de convivialité et travaille à l'apaisement des convives?

1. Cf. *Nuits de noces*, par 'Abd al-Rahmâne al-Souyoûtî, trad. René R. Khawam, Albin Michel, Paris, p. 215.

2. Cf. notre traduction du Qoran, Maisonneuve et Larose, Paris, 1990, sourate (chapitre XXX, verset 21).

Non seulement les plats et les mets ont, jusqu'à nos jours, une appellation humoristique, mais aussi les épices présentent un double sens. Il y en a qui réveillent les élancements et les feux d'artifice chez les plus réticents et provoquent le retour des vieillards à leur adolescence. Un jour, un calife, ayant été rebuté par le manque de préparation d'une de ses femmes, celle-ci lui fit tenir, en plein conseil, une écuelle pleine de coriandre. En effet, son nom arabe, prononcé avec un *ch* au lieu du *c*, signifie : « Mon appareil est propre. » Alors le calife s'en fut tout de suite assouvir la soif réprimée. Si l'on passe à un des convives de la confiture de bigarades (oranges amères), son nom arabe, prononcé autrement, veut dire : « Du feu est arrivé. » Les fleurs qui décorent la table ont aussi une signification. La rose est vite fanée ; il faut en profiter sur-le-champ, à moins d'en fabriquer de la confiture. Mais toutes les roses ne sont pas propres à cet emploi. Il faut la rose de Provins, rapportée de Damas par un chevalier revenant de la croisade. C'est comme le verjus, bien meilleur pour les salades que le vinaigre. Là aussi, un plant de vigne donnant le verjus a eu la même origine et a été planté sur les coteaux de Suresnes, près de Paris. On en fait aujourd'hui du vin, mais on devrait revenir à son ancienne spécialisation.

Le mariage des fleurs et des mets doit être conclu dans de bonnes conditions. Comme dans tout mariage musulman où c'est à l'homme de payer la dot, le mets doit apporter sa contribution dans son union avec la fleur. Le jasmin, par exemple, a un nom dont la décomposition donne : « Le désespoir est une erreur. » Il doit figurer sur la table en compagnie de plats qui contiennent des légumes revigotants. En voici un : oignons, beurre frais avec de la crème en abondance et du miel. Nous ne l'avons pas expérimenté nous-mêmes, mais cela indique un désir de recherche dans ce domaine-là.

Maintenant, abordons un danger évident, lors de ces fes-

tivités culinaires. Nous considérons que c'est un devoir pour nous d'en parler, afin de protéger les aimables lectrices et lecteurs de ce livre. C'est au cours de ces repas de Schéhérazade qu'un observateur attentif peut déceler le caractère profond de chaque convive. Jugez-en par ce texte traduit par nous de l'arabe¹ : «Le guetteur sent la fringale la plus intense s'emparer de lui avant que les mets soient cuits... Le comptable est absorbé par l'inventaire des plats... Le ratisseur forme la bouchée qu'il se propose d'ingurgiter sur le bord opposé du plat et la traîne jusqu'à l'autre bord en passant par le milieu. Le suceur porte les aliments à sa bouche et les humecte d'une salive abondante... Le secoueur, dès qu'il a mis un morceau dans sa bouche, agite ses doigts... Le rongeur coupe la viande pour en garder une partie et remettre le reste dans l'assiette commune. L'hypnotiseur regarde fixement le visage de ceux qui mangent jusqu'à leur faire perdre contenance... Le compresseur fabrique des compresses alimentaires... Le nageur nage la brasse tout près de la table... Le répartiteur prend sa part de tous les aliments servis sur la table, comme s'il s'agissait de la distribution du butin après une bataille. Le nettoyeur se cure les dents. L'approvisionnement met de côté les provisions... Le marinier laisse les bouchées mariner dans la sauce... L'inspecteur tâte les viandes. L'essuyeur, après avoir formé sa bouchée, essuie dessus ses doigts... L'émietteur remplit de miettes tous les plats où il met la main... Le teinturier retire les aliments et les transporte d'une assiette dans une autre... Le souffleur souffle successivement sur tous les mets... Le stockiste rassemble autour de lui un stock de provisions... Le joueur de coudes repousse loin de sa personne ses voisins... Le joueur d'échecs change continuellement les mets de place selon une

1. *Propos des Arabes sur la vie en société*, Albin Michel, Paris, 1964, p. 18-19.

stratégie qui lui est propre. L'ingénieur se charge d'indiquer aux domestiques qui apportent les mets les endroits où il faut les poser. Le faiseur de souhaits soupire à tout moment, comme s'il disait : "Plût au ciel que je fusse le seul convive ici !" Le bradeur va trouver le maître de maison et lui dit : "Cher ami, s'il reste encore quelque chose au fond des marmites, fais-le apporter ici, parce qu'il y a encore des invités qui n'ont pas mangé à leur faim." »

Donc, prenez garde que votre comportement à table ne décèle le fond secret de votre caractère. À moins que ce ne soit une occasion pour examiner les capacités professionnelles d'un employé à engager dans une entreprise. C'est quand même plus agréable que de faire subir un test à un candidat devant un bureau stérile. Avis aux amateurs.

Pour parer à ce danger subtil, nous suggérons quelques proverbes populaires arabes :

« *Une odeur suave facilite l'exercice des facultés intellectuelles.* »
« *À peine l'on commença à battre du tambour pour annoncer la fête que 'Othmâne arriva, nu comme un ver, une main par-devant, une main par-derrrière.* » « *Si de ma main je lui donne des bouchées de miel, il serait capable de me mordre les doigts.* »
« *Un convive qui mange avec l'avidité d'un voleur à la tire à la table d'un voleur de grand chemin.* » « *Boire à longs traits éteint la soif, boire à petites gorgées fait durer le désir de boire.* » « *Celui qui est né dans la pauvreté, la richesse le rend insolent ; celui qui est né dans la richesse, l'opulence ne le rend que de plus en plus modeste.* »

Ces informations ayant été données pour introduire le lecteur au plaisir de lire et de compulsier fréquemment ce beau livre, il nous reste à revenir à la piété dont est imbu un Arabe conscient de ses traditions. On trouve dans le Qoran cette recommandation applicable aux *Soupers de Schéhérazade* : « Ô vous qui avez cru, n'entrez pas dans des maisons qui ne sont pas les vôtres avant de vous faire connaître de

leurs habitants et de les saluer. Cela est un bien pour vous¹.»
«Entrez dans les maisons par leurs portes et ressentez une
crainte respectueuse de Dieu².»

RENÉ R. KHAWAM
Suresnes, le 5 août 1990.

1. Qoran, *op. cit.*, XXIV, 27.
2. Qoran, *op. cit.*, II, 189.4.

AVANT-PROPOS

Combien de fois la célèbre conteuse des *Mille et Une Nuits*, Schéhérazade, la fille du grand vizir condamnée à mourir au petit matin si elle ne parvenait pas à tenir en éveil le sultan par son récit, n'a-t-elle pas nourri l'imaginaire d'Occidentaux friands de contes fantastiques où le merveilleux le dispute à la sensualité des propos? Combien de fois la magie du récit n'a-t-elle pas opéré et transporté le lecteur auprès de la créature de rêve qui hante ses fantasmes? Combien de fois encore le livre une fois refermé n'a-t-il pas laissé sur les lèvres comme un goût parfumé que l'on se plaît à savourer longuement? Tous les plaisirs des sens se conjuguent ici pour célébrer les vertus de l'amour avec cet art inimitable qu'ont les Orientaux de mêler ravissement de l'âme et jubilation charnelle.

Depuis que, dans sa dernière traduction des manuscrits originaux, René R. Khawam a restitué aux contes des *Mille et Une Nuits* toute leur saveur originelle¹, le lecteur est comblé, tant est grand le luxe tout à la fois de détails se rapportant à la réalité de la vie quotidienne et de références poétiques propres à le faire accéder à l'imaginaire arabe. L'envoûtement est total, le bonheur parfait. On ne demande qu'à se

1. Cf. note page 9. Les textes suivis d'un appel de note renvoient aux textes complets des contes des *Mille et Une Nuits*, éditions Libretto.

laisser emporter encore et encore, toujours plus loin, dans les dédales du récit que la conteuse, inlassablement, déroule pour le plus grand plaisir du roi Chahriyâr et pour le nôtre aussi. Alors insensiblement, page après page, la fiction cède le pas à la réalité, le décor devient envahissant au point que chaque détail en devient perceptible. Les personnages de chair et de sang sont là si présents qu'ils invitent le lecteur à partager leurs plaisirs, leurs angoisses et leur joie de vivre. La tentation devient grande pour l'imagination de partir à leur suite en ajoutant ici ou là quelques détails que la conteuse aura préféré laisser de côté pour ne pas briser l'élan du récit. Il en est ainsi des plaisirs de table, pour ne parler que d'eux, si souvent évoqués en forme de prélude aux aventures amoureuses ou rocambolesques des héros. Là encore, le raffinement que l'on prête aux Orientaux jusque dans les arts de la table exerce son pouvoir mythique. N'ont-ils pas précisément le secret de ces alliances sucrées et salées mariant avec bonheur fruits secs ou fruits frais aux viandes, poissons et légumes? Saveurs sucrées-salées que l'on redécouvre aujourd'hui après les avoir si longtemps oubliées...

C'est à la cour des sultans qu'a pris naissance cette savoureuse cuisine orientale dont tous les pays de culture méditerranéenne conservent encore de nos jours de si nombreux emprunts. Le livre de Bagdad en 1226 et la *Wusla* («le livre de l'union avec l'ami ou description des bons plats et des parfums») attribuée à un prince de la cour d'un sultan ayyubide au milieu du XIII^e siècle comptent parmi les premiers véritables livres de cuisine parvenus jusqu'à nous. Dès lors, on ne sera pas surpris que Schéhérazade, la belle sultane, ait eu elle-même une connaissance approfondie des raffinements de la table.

Alors oui, j'ai craqué... Imaginer quels ont pu être ces mets aux saveurs subtiles dont le récit nous met souvent l'eau à la bouche, ainsi que l'ambiance dans laquelle ils étaient servis,

est un jeu auquel je me suis laissée aller. Jeu d'autant plus séduisant que le royaume habité par les héros des *Mille et Une Nuits* couvre un territoire immense allant des rivages de la Méditerranée jusqu'aux marches de l'Orient extrême, permettant ainsi d'approcher la cuisine orientale sous ses aspects les plus variés. Jeu dangereux peut-être du point de vue du lecteur qui pourrait se méprendre en croyant trouver ici un traité de véritable cuisine orientale. J'ai choisi le parti de la vraisemblance plutôt que celui de la parfaite authenticité, brodant en quelque sorte autour d'un thème – les plaisirs de bouche au pays des *Mille et Une Nuits* – et adaptant chaque fois que possible les recettes aux façons de se nourrir et aux produits qui sont aujourd'hui les nôtres. Elles n'en conservent pas moins tout leur parfum d'exotisme, ne serait-ce que par des combinaisons de saveurs qui nous sont parfois inconnues.

Le bref rappel de l'épisode des *Mille et Une Nuits* qui sert de support aux soupers de Schéhérazade, tel un livret d'opéra, n'a lui-même pas d'autre prétention qu'inviter le lecteur à entrer dans le jeu de la narratrice. Comment prétendre restituer en quelques phrases l'ambiance véritable du conte dont les propos tour à tour merveilleux, poétiques, sensuels ou érotiques se nourrissent, de page en page, d'une infinité de nuances et de détails? Tel ne pouvait être l'objet d'un livre de cuisine. D'ailleurs, on ne récrit pas *Les Mille et Une Nuits*! Mais si d'aventure le lecteur puisait ici l'envie de retourner aux sources pour goûter pleinement toute la saveur du conte, son bonheur serait complet.

Dans l'immédiat, puisse ce petit livre ouvrir la porte du rêve et réveiller le magicien qui sommeille chez ceux et celles pour qui l'art de se nourrir est beaucoup plus que des recettes! Alors, après en avoir parcouru les pages, ferme le livre, ô lecteur très cher, et ne songe plus qu'à célébrer le plaisir d'être à table avec ce talent que donnent aux gens d'esprit

les divertissements gastronomiques sous toutes leurs formes,
comme le fit le poète des *Mille et Une Nuits* :

*Accours auprès des sarcelles qui se prélassent
dans le bain printanier d'une vinaigrette...
Prononce l'éloge funèbre de la friture
et le panégyrique des filets de viande grillée!*

*Célèbre la mémoire des perdrix, ces volatiles
que pour ma part je n'ai cessé d'honorer ;
et n'oublie pas de mentionner
poussins frits et poulardes!*

*Ô regrets de mon cœur
pour deux plats de poisson qu'escortent
deux galettes de pain
aux douces senteurs!*

*Dans les poêlons à frire, les œufs
ouvrent leur grand œil triste,
désolés d'avoir eu à finir leurs jours
– sort cruel! – sur un brasier ardent...*

*Dieu! l'excellente grillade!
Et ce rafraîchissant plaisir ensuite
d'un brin de salade trempé
dans le vinaigre des écuelles!*

*Ah! que la faim ne me tourmente sans me laisser
trouver refuge auprès de la soupe de froment,
bonne à manger à la lueur des anneaux d'or
qui scintillent aux bras des femmes!*

*Patience, ô mon âme, car la fortune
se plaît aux changements imprévus :
tel jour elle te condamne au jeûne,
et le lendemain te délivre de tout souci¹...*

O. G.

1. Tome I, p. 273.

PROLOGUE

– Ô ma sœur, si tu ne dors pas, raconte-moi une de tes belles histoires, de celles qui nous aidaient à passer nos veillées. Ensuite, dès avant l'aube, je te ferai mes adieux, car je ne sais trop ce que demain te réserve...

Schéhérazade demanda au roi :

– *Me permets-tu de lui raconter une histoire ?*

– *Oui, fit le roi.*

Schéhérazade, toute à sa joie secrète, s'adressa alors à sa sœur.

– *Écoute, lui dit-elle¹...*

Ainsi commençait chaque nuit le récit de la belle sultane.

Avant de découvrir quelques-uns de ces merveilleux contes qui enchantèrent le roi Chahriyâr au point de le détourner peu à peu de ses funestes pratiques, laissez-moi vous raconter ici quelle fut la vraie histoire de Schéhérazade telle qu'elle est parvenue jusqu'à nous.

Dans les temps très anciens, lorsque la dynastie des Sasanides étendait son empire de la Mésopotamie à l'Indus, le roi Chahriyâr entra dans une violente colère en apprenant, au retour de la chasse, que son épouse en titre le trompait

1. Tome I, p. 66, *sq.*

allégrement avec un superbe serviteur noir habituellement préposé aux cuisines. Ayant convoqué son vizir, il lui intima l'ordre de se saisir aussitôt de l'épouse infidèle et de la livrer aux mains du bourreau. L'amertume du roi était alors si grande qu'il décida de ne plus jamais dormir qu'une seule nuit avec chacune de ses épouses. Ainsi, jour après jour, le roi demandait à son vizir de lui amener une jeune et belle adolescente, il passait la nuit de noces avec elle et, dès les premières lueurs de l'aube, il donnait l'ordre de la faire tuer. Tant et si bien qu'il régnait dans tout le royaume, chez les parents des adolescentes, une grande crainte. Le vizir lui-même était profondément affligé, mais comment aurait-il pu refuser d'exécuter les ordres du souverain ?

Le vizir avait deux filles. L'aînée, Schéhérazade, était belle, intelligente et sage. De surcroît, elle avait été formée aux belles-lettres. Un soir, elle vint trouver son père pour lui exposer le projet que, secrètement, elle avait formé. Son père pensait, en l'écoutant, qu'elle avait perdu la raison. Ne prétendait-elle pas épouser à son tour le roi ? C'était folie pure de croire qu'elle, Schéhérazade, parviendrait à le guérir de sa maladie et à libérer ainsi de leur angoisse toutes ses semblables qui redoutaient d'être un jour mariées au roi.

Le vizir s'employa à raisonner sa fille, hurla sa colère, se fit menaçant, mais aucun argument ne parvint à dissuader Schéhérazade de son projet. Que pouvait-elle donc avoir en tête ? Vaincu par tant d'obstination, la mort au fond de l'âme, le père s'en alla donc trouver le roi pour lui annoncer la nouvelle. La jeune Schéhérazade, sa fille aînée, serait son épouse s'il le souhaitait dès le soir même. Ainsi fut fait, pour la plus grande satisfaction du roi Chahriyâr !

Au cours de la nuit, lorsque les jeux des amants prirent fin, la belle Schéhérazade demanda au roi une dernière grâce. Elle souhaitait que l'on introduise dans la chambre sa jeune sœur, Dounyazade, afin de lui faire ses adieux avant que les

premières lueurs de l'aube n'apparaissent. La jeune fille arriva bientôt, s'installa au pied du lit et, avant que les époux ne s'endorment, demanda d'une petite voix :

– Ô ma sœur, si tu ne dors pas, raconte-moi une de tes belles histoires, de celles qui nous aidaient à passer nos veillées. Ensuite, dès avant l'aube, je te ferai mes adieux.

Schéhérazade s'adressa alors à sa sœur.

– Écoute, lui dit-elle...

Et elle conta jusqu'au petit matin une si belle histoire que, lorsqu'elle interrompit son récit dès l'aube naissante, le roi se demandait comment faire pour en connaître la suite.

– Si je reste en vie et si tu m'accordes un délai, ô mon roi, répondit Schéhérazade, je te raconterai la nuit prochaine de nouveaux épisodes plus merveilleux et plus étonnants encore.

Et le roi, encore sous le charme de la conteuse, se laissa convaincre.

Le soir revint et la nuit aussi. Il en fut comme pour la précédente. Nuit après nuit, sous le regard complice de Dounyazade, Schéhérazade continua ainsi de dévider le fil de son histoire pendant mille et une nuits...

Le roi ne pensait plus alors qu'à louer le Dieu très haut de lui avoir donné semblable épouse. Il invita tout le peuple à se réjouir avec lui et décréta de grandes fêtes dans tout le royaume, qui durèrent trente jours. Le roi Chahriyâr et Schéhérazade vécurent ainsi dans le bien-être, le plaisir, le bonheur et la gaieté jusqu'à ce que vienne Celle qui ruine l'édifice des plaisirs et disperse les assemblées.

LA BOUTIQUE DU TRAITEUR ALADIN

Un jeune traiteur d'une beauté parfaite comme la lune en son plein tenait boutique dans les halles de la ville. Ajoutant à sa beauté une grande maîtrise de l'art culinaire, le traiteur constatait avec bonheur que, jour après jour, sa boutique ne désemplassait pas. La rumeur qui courait la ville au sujet des merveilles réalisées par la beauté et les talents du traiteur Aladin parvint bientôt jusqu'au palais du calife. La jeune princesse Lune-des-Lunes décida à son tour de se rendre dans le plus grand secret à la boutique d'Aladin. Avec la complicité de sa servante Étoile-du-Soir dont l'imagination subtile savait mettre au point mille subterfuges, ce fut chose facile. Séduits par leur beauté réciproque, les deux jeunes gens devaient, pour leur plus grand malheur, tomber aussitôt amoureux.

Un matin, le vieux sage persan auquel Aladin avait offert l'hospitalité, comprenant la tristesse du jeune garçon qui se trouvait dans l'impossibilité de revoir la princesse, vint le trouver en lui disant :

– Prépare un souper aux mets les plus raffinés dignes de séduire Lune-des-Lunes, rends-toi ensuite aux bains publics et une fois lavé, massé et parfumé, habille-toi avec soin. Et ce soir même, la princesse sera dans ta chambre, je te le promets.

Aladin s'empressa de suivre point par point le plan du vieux sage. À l'heure dite, Lune-des-Lunes transportée par un cortège de djinns était déposée endormie sur le lit du jeune

homme. Lorsqu'elle revint à elle, Aladin était à ses côtés et s'employait à dresser une table avec tout le raffinement dont il avait le secret. Il apporta de lourds chandeliers d'argent, alluma les bougies imprégnées de camphre qui répandirent aussitôt dans la pièce un parfum exquis et disposa les mets délicats qu'il avait préparés pour elle. Sur la desserte, aux côtés des fruits et des carafons de vin, un grand plat de forme allongée présentait un assortiment de morceaux de gingembre confit et de tranches d'oranges pelées à vif.

La soirée et la nuit furent, pour les amants, un enchantement complet. Ils conjuguèrent plaisirs de bouche, bonheurs de l'esprit et volupté des corps dans la plus parfaite insouciance. Il en fut ainsi nuit après nuit, aussi longtemps que les ruses de l'ifrite Qachqache parvinrent à faire sortir la princesse du palais sans que personne s'en aperçoive¹...

La conteuse suspend là son récit et, pour remercier Dounyazade de lui avoir prêté une oreille attentive, entreprend alors de lui dévoiler quelques-uns des secrets qui conduisent aux plaisirs de bouche en prélude à une nuit de fête et d'amour.

– Ô ma sœur, reprit Schéhérazade, toi qui aimes flatter la gourmandise des convives et réjouir leur esprit à l'aide de quelques mets de choix, écoute maintenant...

SOUPE AU MELON

Un melon gorgé d'eau et de soleil révèle un parfum sucré particulièrement délicat lorsqu'on l'accommode en potage et prédispose à réserver le meilleur accueil aux mets qui vont suivre. Aladin, en vrai professionnel qu'il était, connaissait l'art qui doit présider à la composition d'un repas pour que le bonheur des convives soit parfait.

1. Tome IV, p. 156, sq.

Je commence par réserver quelques billes de pulpe qui seront mises dans la soupe au moment de servir. L'alliance des deux consistances, celle des morceaux de melon et celle du potage, ajoute une pointe de raffinement propre à séduire les palais délicats. Je mets ensuite à cuire le reste de la pulpe de melon dans une casserole avec l'eau. Une cuisson douce pendant une dizaine de minutes suffit. Tu n'oublieras pas d'ajouter un peu de sel et de poivre.

Pendant le même temps, je fais mijoter dans l'huile l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Il est préférable de ne pas le laisser blondir. Je mélange ensuite oignon et melon pour qu'ils cuisent ensemble pendant une dizaine de minutes.

Je passe alors la soupe pour la transformer en un velouté auquel j'ajoute un peu de crème. Il faut alors remettre sur le feu sans craindre de laisser cuire pendant quelques minutes à petits bouillons pour permettre à la crème d'épaissir et de donner à la soupe son velouté.

Un séjour au frais pendant au moins 3 heures est nécessaire avant de servir.

Au moment de servir, j'ajoute les billes de melon et je dispose de la menthe ciselée sur le dessus du potage. Celui-ci se présente ainsi dans une harmonie d'ocre et de vert toute de fraîcheur pour l'œil et le palais.

Pour 4/6 personnes

500 g pulpe de melon, 1 l d'eau,
1 oignon doux, 100 g crème fraîche allégée,
1 petit bouquet de menthe fraîche,
poivre rose.

POIVRONS CONFITS AUX ANCHOIS

J'ai une prédilection pour cette préparation savoureuse qui, sans avoir la violence du piment, allie la saveur subtile du légume à l'arôme corsé de l'anchois. D'ailleurs, ce dernier n'excite-t-il pas tout à la fois l'appétit et le désir ?

Au poivron vert, je préfère toujours le rouge dont la douceur est presque sucrée. Il faut compter approximativement un poivron et un anchois au sel par personne. Je cuis le poivron au four avant de le peler et de l'épépiner. Quant aux anchois, je prends soin de les laver abondamment à l'eau claire en leur ôtant arêtes, têtes et queues.

La préparation est ensuite très simple. Dans un plat étroit et légèrement creux, je dispose filets de poivrons et filets d'anchois étroitement serrés les uns au-dessus des autres, j'ajoute quelques graines d'un poivre parfumé, un peu de sel, un jus de citron et un filet d'huile d'olive. Et c'est tout. Une nuit au frais permet au mélange des parfums d'opérer la transformation pour le plus grand plaisir des convives.

Pour 4 personnes

4 poivrons rouges, 4 anchois au sel,
1 citron, 15 grains de poivre de la Jamaïque,
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1^{re} pression à froid.



ÉTUVÉE D'AUBERGINES

L'aubergine est, tu le sais mieux que personne ô toi ma sœur très chère, ce merveilleux fruit de la terre que le ciel nous a donné pour satisfaire indéfiniment, sous de multiples formes, notre penchant naturel à la gourmandise. Tous aiment à y goûter, aucun ne s'en repent. Point n'est besoin d'entreprendre quelque préparation longue et coûteuse dès lors que les aubergines sont juste cueillies et qu'elles n'ont pas encore fait provision d'amertume. Tout l'art de celles qui eurent les faveurs de Lune-des-Lunes réside dans un parfait équilibre des saveurs qui se combinent ici. Rien de plus...

Après avoir pelé tous les légumes, il convient de couper les aubergines et les tomates en tranches un peu épaisses et de hacher menu les oignons. Tu choisis alors un joli plat en terre vernissée allant au four ou, mieux encore, une porcelaine blanche à feu. Sur le fond du plat, tu disposes le hachis d'oignons et par-dessus, alternativement et se chevauchant, une tranche d'aubergine, une tranche de tomate, une tranche d'aubergine, etc. Une fois le plat bien garni, tu n'oublies pas d'assaisonner de sel, poivre, thym émietté et marjolaine. Le secret, veux-tu savoir, consiste à ajouter quelques cuillerées à soupe d'huile d'olive qui donneront au mélange l'onctueux nécessaire sans pour autant l'alourdir.

J'allais oublier les gousses d'ail écrasées ! C'est pourtant essentiel... pour donner une pointe d'esprit au plat et parfois aussi aux convives.

La cuisson se fait au four pendant 1 heure environ en prenant soin de couvrir le plat de telle sorte que l'évaporation

de l'eau des légumes soit très lente. Avant de servir, un petit séjour au froid est nécessaire ; mais tu prendras soin de ramener le plat à température ambiante au moment de servir afin d'en rendre perceptibles les saveurs les plus subtiles.

Pour 4 personnes

4 aubergines brillant d'un beau violet,
6 tomates mûres, 2 ou 3 oignons
selon grosseur, 2 gousses d'ail,
1 petit verre d'huile d'olive,
1 branche de thym,
1 cuillerée à café de marjolaine,
sel, poivre.

SALADE DE LA MER

Sur la table garnie d'un assortiment de mets variés parmi lesquels chacun aime à picorer, une salade composée de fruits de la mer apporte la note rafraîchissante qui convient aux palais gourmands. Tu n'auras aucune peine à régaler ainsi tes invités en toutes saisons, tant est grand le choix des poissons et crustacés dont la salade peut s'accommoder.

La préparation est relativement simple et n'exige que peu de temps en cuisine. Il convient tout d'abord de dépouiller gambas et langoustines de leur carapace avant de les faire griller à feu vif dans une poêle avec une noix de beurre. Je cuis ensuite les filets de poisson à la vapeur pendant 2 minutes à peine. Puis, je coupe en petits cubes gambas et langoustines et j'effeuille le poisson et le crabe. Dans

un saladier, je mets tous les morceaux à mariner ensemble avec l'huile, le gingembre râpé, la menthe hachée, un peu de sel et de poivre.

Au moment de servir dans des coupes individuelles ou dans un grand plat, je fais un lit de feuilles de salade finement coupées. Je dispose sur le dessus le mélange de poisson et de fruits de mer ainsi que de petits morceaux de citron pelés à vif et j'assaisonne avec la marinade dans laquelle j'ajoute un jus de citron.

Pour 4 personnes

1 belle salade (scarole ou batavia),
4 gambas, 4 langoustines, 150 g filets de rascasse,
150 g crabe, 2 citrons verts,
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive,
1 cuillerée à soupe de menthe fraîche hachée,
1 morceau de gingembre frais,
poivre en grains et sel, 30 g beurre.

POULET FARCI AUX CŒURS DE PISTACHES

Voici le plat que le jeune traiteur Aladin réalisa pour la première fois tout spécialement à l'intention de la jolie princesse dont il était follement amoureux. Il a bien voulu m'en confier le secret que je te livre à mon tour, ô ma sœur très chère, pour en faire le meilleur usage lorsque tu souhaiteras honorer particulièrement quelque aimable visiteur.

Pour réaliser la farce qui va donner au poulet toute sa saveur, tu commenceras par faire tremper les raisins secs dans de l'eau chaude pour les ramollir avant de les concasser et

d'ajouter à cette purée un peu de beurre. Si tu ne disposes que de pistaches salées, mets également à tremper les cœurs pendant quelques minutes dans l'eau chaude pour les débarasser de leur sel. Cela est très important, tu t'en doutes. Ensuite, cuis la semoule à la vapeur, incorpores-y le beurre par petits morceaux jusqu'à ce que tous les grains se détachent et ajoute la poudre d'amandes, la purée de raisins, les cœurs de pistaches séchés dans le sucre, et enfin les épices préalablement pilées ensemble ainsi que le gingembre. N'oublie pas de mettre un peu de sel.

Il ne reste plus alors qu'à garnir le poulet avec la farce et à le recoudre pour éviter que celle-ci ne s'échappe.

Je te conseille de commencer à cuire le poulet sur le feu dans une sauteuse pouvant aller ensuite au four avec un peu d'huile et les légumes coupés en morceaux. Lorsque le poulet commence à prendre couleur, il faut ajouter le bouillon et laisser mijoter quelques minutes avant d'enfourner dans un four à 250°. Tu prendras soin de couvrir la sauteuse avec un papier d'aluminium pour que l'évaporation ne soit pas trop rapide. On peut préférer la cuisson à la broche qui ajoute aux parfums de la farce ceux de la grillade, à condition néanmoins que le feu ne soit pas trop vif. En toute hypothèse, il faut compter une bonne heure de cuisson.

Juste avant de servir, je badigeonne le poulet avec un pinceau trempé dans du beurre fondu (et éventuellement du miel) et je remets quelques minutes au four très chaud pour faire dorer.

Sur le plat de service, je sers les morceaux de poulet entourés de la farce aux pistaches.