

AXELLE BOUET ALYSIA LORETAN EMILIE LATIEULE

Les
Chants de Loss

ANNEXE : A TABLE





Ce supplément est **uniquement** disponible en PDF et peut être distribué gratuitement, en n'oubliant pas de créditer les auteurs et citer le site internet des Chants de Loss :

<http://www.loss-jdr.psychee.org>

CRÉDITS

Autrices : Axelle Bouet, Alysia Loretan & Émilie Latieule

Maquettisme & mise en page : Alysia Loretan & Inès Carvalho

Illustrations : Axelle Bouet



Regarde comment un homme nourrit son esclave et tu sauras quel genre d'individu il est.

Proverbe Terancha.

NOURRITURE, BOISSONS & FESTIVÉS

Quand est-ce qu'on mange ? Cette question universelle posée au seuil de la cuisine familiale s'entend aussi sur Loss, avec la question qui suit forcément : y'a quoi à manger ? Et les deux questions ne sont, et de loin, pas innocentes car sur le monde de Loss, l'évidence est que les gens n'y mangent pas comme vous et moi. Considérant que la gastronomie et les coutumes alimentaires sont une part intégrante majeure de la culture d'un peuple, on va donc un peu parler de la manière dont les Lossyans font des repas, font la fête et bien sûr, qu'est-ce qu'il y a dans leurs verres et leurs assiettes.

Comme toujours, on ne peut aborder toutes ces coutumes pour chaque peuple de Loss. Nous allons donc faire des généralités et seulement aborder les cas particuliers dignes d'intérêt de certaines cultures. La référence qui suit est celle des cultures athémaï, teranchen et étéoclienne qui ont des coutumes générales dans ce domaine relativement proche et des ressources alimentaires assez similaires grâce à leur climat et leurs échanges commerciaux. Il est clair que cela s'adaptera mal aux modes de vie sur le sujet pour les Dragensmanns, par exemple !

LA NOURRITURE & LES BOISSONS

La cuisine en tant qu'art et métier, sur Loss, n'a pas grand-chose à voir avec ce que nous trouvons au 21^e siècle ou même avec la manière dont mangeaient vos arrière-grands-parents. Les livres de cuisine commencent à peine à être imprimés et diffusés et les recettes sont le plus souvent assez sommaires et imprécises. Sur Terre, l'art de la gastronomie n'a été inventé qu'entre le XVIII^e et le XIX^e siècle : il était réservé, jusqu'à l'aube du XX^e siècle, aux classes sociales les plus aisées et même la bourgeoisie n'a pu en profiter — et en faire exploser la technique et les métiers — que vers les années 1860 et après.

Par contre, si les restaurants n'existent pas et que la grande gastronomie ne se trouve que sur les plus luxueuses tables des individus les plus aisés, la notion de plats préparés et achetés sur la place publique est plus répandue encore sur Loss que sur Terre de nos jours ! La plupart des foyers urbains ne disposent pas d'assez d'espace et de moyens pour avoir une cuisine. Les ustensiles et ingrédients nécessaires prennent de la place, qui manque quand on vit à six dans 30 mètres carrés. De plus, une cheminée assez vaste pour cuisiner est un luxe, mais aussi un danger : la chaleur

humaine, pour le commun du peuple, est préférée à celle d'un feu, car ce dernier est source d'incendies et de morts. Enfin, en ville, tout coûte cher, y compris le bois, et le stockage de l'eau nécessaire à cuisiner.

Aussi, sauf si l'on a les moyens, on préfère cuisiner dehors, dans une cour intérieure, si l'on a de la place. Ou, et c'est le choix le plus courant, on va dans la rue acheter son gruau, son pain, sa soupe et parfois un peu de viande ou de poisson. Les étals de plats préparés se trouvent partout, tout pâté de maisons en dispose de plusieurs, qui animent toutes les rues été comme hiver : la cuisine est faite à même le pavé, sur des foyers prévus à cet usage ou encore transportables et, pour quelques ferrailles, on peut se remplir la panse et boire à satiété, à la condition de venir avec sa gamelle et son gobelet. Ainsi, les ouvriers, les petits artisans et en général le petit peuple dépensent une bonne partie de ses maigres revenus à aller chercher à manger dehors et consommer son repas au chaud chez lui. Avoir les moyens de cuisiner soi-même et de payer les provisions nécessaires est un signe d'un certain luxe, aussi modeste soit-il.

Dans le monde rural, le souci de la place dans le logis et des risques d'incendie se pose nettement moins. Mais là encore, sauf pour un paysan relativement aisé qui a pu consacrer à une véritable cuisine un peu de son espace intérieur, on cuisine dehors, quel que soit le temps. Par contre, on aura toujours un cellier rempli de provisions et réserves et, souvent, un four à pain qui sert en général à cuire pratiquement tout ce qu'on va consommer. L'homme rural mange mieux que l'homme urbain, mais il dépend de manière bien plus cruciale de ce qu'il produit et des aliments disponibles dans sa région. Et lui n'a aucun accès évident à un marché régulièrement approvisionné. Ainsi donc, s'il a eu une mauvaise année de récoltes, sa situation sera autrement plus risquée que l'homme urbain qui peut, le plus souvent, compter sur un apport régulier et relativement sûr, tout au long de l'année.

LA NOURRITURE

Commençons par les évidences : il n'y a ni frigos ni lyophilisation, bien que la conserve stérile sous pot ou sous verre existe, la technique reste complexe, méconnue et peu répandue encore, sans compter qu'elle n'est pas infaillible et onéreuse. Ainsi donc, les moyens efficaces et les plus répandus de conserver la nourriture sont de la sécher, la saler, la mettre en saumure ou la



fumer, ce qui n'est pas adapté à tous les produits. On trouve aussi des conservations dans l'huile, la graisse ou le vinaigre, mais ce n'est pas possible pour tous les aliments et cela demande d'avoir les ingrédients nécessaires. Les serres ou cultures sous abri climatisées sont un luxe qui ne se répand que lentement : avoir un produit exotique frais est rare, quand ce n'est pas tout bonnement impossible.

Les Lossyans se fournissent en produits locaux : seules les bourses les plus remplies permettent d'acheter certains produits frais tout au long de l'année, produits sous serre ou abri, comme les tomates ou les poivrons. Les Lossyans sont contraints aux aléas saisonniers pour leur variété alimentaire : si une saison a été mauvaise, on va devoir taper dans les réserves. Une mauvaise année peut facilement finir en famine. Quant à la viande ou au poisson, qui ne sont pas à la portée des plus pauvres, ils sont assez rarement consommés frais : on va les sécher, les saler, les transformer en conserves et charcuteries et les faire durer toute l'année. Le sel est cher : comme il est indispensable, il fait l'objet de taxes conséquentes.

On mange avant tout du pain et des recettes céréalières comme le gruau, une sorte de soupe de grains cuits à la portée des plus modestes bourses. C'est le plat chaud le plus commun pour le petit peuple, agrémenté de légumes frais ou secs, parfois d'un peu de viande salée ou de poisson quand on a les moyens. Le riz est assez répandu dans tout l'est des Mers de la Séparation et constitue une alternative goûteuse aux céréales bouillies et au gruau. Les légumes les plus courants sont surtout la tomate, les tubercules et les pois, qu'on peut faire sécher. Certains légumes feuillus, comme les choux et les épinards, peuvent être traités et conservés en saumure. Les légumes frais sont ceux de la saison et les salades et crudités (légumes crus) sont un met peu répandu.

Manger de la viande fraîche est un certain luxe, bien que l'élevage soit répandu et que nombre de fermes peuvent abattre un ou deux moras pour l'année. En général, on élève des bêtes pour leurs produits laitiers ; les chèvres (il n'y a pas de moutons sur Loss), mais aussi les sikas et les ghia-tonnerres. Ces animaux permettent aussi d'avoir du fromage et du beurre, des aliments répandus et assez prisés. La chasse permet de se fournir en gibier, mais dans le monde de Loss, l'activité n'est pas sans risques conséquents. Le plus courant apport en protéines animales est la pêche, qui très développée. Le poisson se sèche, se conserve aisément et fait l'objet d'un marché très lucratif : les plus grandes pêcheries exportent leur production partout et font la fortune de quelques Maîtres-marchands à la tête de grandes flottes de pêche qui restent en mer plusieurs mois avant de ramener leur prise apprêtée et salée dans tous les ports. Les élevages de poisson d'eau douce sont eux aussi répandus, et vont du petit étang géré en commun par quelques fermiers à de

vastes installations dans des marais et des lagunes, capables de nourrir des villes entières. Malgré tout, même si le poisson ne coûte pas bien cher, c'est un met inaccessible aux plus pauvres.

LA NOURRITURE TERRIENNE DE LOSS

Quand les hommes sont venus des Étoiles, ils sont arrivés avec leurs cultures antiques, leurs savoir-faire, mais aussi avec les animaux et les plantes de leur bétail et leurs greniers. Si certains n'ont jamais pu s'y adapter et ont disparu, comme le pommier, le porc, le mouton ou la vache, d'autres ont survécu à la dureté de Loss et font partie intégrante du mode de vie et du régime alimentaire des Lossyans.

Vous trouverez ci-dessous une liste assez exhaustive de ces produits. Ne soyez pas surpris d'y trouver quelques animaux et légumes assez exotiques si l'on prend pour référence l'Europe étendue ! Cela vous donnera sans doute quelques indices et pistes sur quels peuples de quelles régions du monde de la Terre ont pu, à un moment ou à un autre, arriver sur Loss. Même si l'on n'en trouve aucune trace culturelle dans les Mers de la Séparation, ils ont bien été là, à un moment ou un autre. Et le monde de Loss ne se limite, et de loin, pas seulement à la mer intérieure qui sert de décor au jeu de rôle.

Les fruits & légumes

La tomate : on devrait dire les tomates tant il en existe de variétés. Pratiquement chaque région maraîchère en a sa spécialité. C'est un fruit qui se plaît particulièrement sur Loss et pousse à toutes les latitudes, même dans des cultures sous abri dans le Sud des Neiges-Dragon, pour peu qu'il y ait de la bonne terre et du soleil. Elle peut être séchée, mangée crue, cuite ou rôtie, on la transforme en soupes, sauces, mais aussi poudre et confitures. Elle est à la base d'énormément de traditions culinaires.

Les choux : là aussi, compter le nombre de variétés de choux serait impossible. On distinguera surtout les choux cultivés pour l'alimentation humaine et ceux qui le sont pour l'huile et l'alimentation animale. Les premiers sont le plus souvent différents choux verts, pommelés, blancs ou encore des choux-fleurs et des brocolis et les seconds sont des plantes de fauchage et de fourrage, dont fait partie le colza, très prisé pour l'huile que produisent ses graines, bien qu'il soit de culture un peu fragile. La plupart des régions, même les plus rudes, ont leur variété de chou. La seule chose que ce dernier ne supporte pas est la sécheresse.

Les épinards & autres légumes à feuilles : l'épinard est apprécié dans les potagers, mais cette classe de légume compte aussi les blettes, les salades, les endives et la mâche. Si on trouve toutes ces plantes dans les cultures maraîchères, pour beaucoup de Lossyans, ces



légumes sont souvent considérés comme un pis-aller ou des aliments pour les plus misérables du côté de l'Athémaïs et de l'Étéocle. Par contre, ils sont très appréciés, souvent crus ou mi-cuits, par l'Hemlaris et les Cités-Unies.

Les bananes : sous le climat subtropical de tout l'est de l'Athémaïs, la banane pousse très bien. C'est une plante qui permet plusieurs récoltes par an, et selon les variétés, très nombreuses, on peut la faire confire, sécher, en faire de la farine et l'employer comme légume aussi bien que comme fruit ; elle est aussi commune que la pomme de terre pour nous. Comme elle se conserve très bien et reste fraîche longtemps, on en trouve aussi sur les tables des cités portuaires de l'Étéocle, de Terancha et d'ailleurs.

Le riz : le riz est la plus appréciée des céréales de Loss, mais sa culture reste compliquée, même si elle permet plusieurs récoltes par an, car elle exige de l'eau en quantité et des terrains aménagés spécialement. C'est la céréale la plus courante dans les Cités-Unies et l'Hemlaris. Elle est exportée en grains et en farine, qui est largement usitée dans l'industrie et la cosmétique autant que dans le domaine alimentaire.

Le til, le blé & l'avoine : ce sont trois céréales graminées que l'on fait pousser un peu partout et adaptées à tous les climats qui ne sont ni trop secs, ni trop froids, bien que l'avoine soit un peu plus fragile. Le til, qui aime la chaleur, est cultivé surtout pour ses fibres dont on tire une étoffe douce et chaude, très semblable au coton. Les produits à base de farine de til sont nourrissants, mais sont très fades et peu considérés. Le blé est surtout à destination de l'alimentation humaine, sous forme de pain, de galettes et de gruau. C'est la céréale la plus consommée, juste avant le til. L'avoine est employée comme fourrage pour les chevaux, mais le gruau et les flocons d'avoine sont très appréciés.

Le poivron : le poivron est la version cultivée et sélectionnée du piment. Sur Loss, dans les climats ensoleillés, il se plaît tant qu'il peut faire deux à trois récoltes par an. Les piments ont de nombreuses variétés, y compris certaines, à chaire pleine tout à fait unique dont la cuisine se fait comme celle de nos courgettes. Il se sèche et se conserve bien et peut aussi être aisément réduit en poudre.

Les courges : les courges réunissent des légumes comme les potirons et les courgettes. Ce sont en général des plantes rustiques, mais à la croissance lente, qui n'apprécient pas les trop fortes chaleurs. Dans le monde de Loss, ce sont des légumes d'hiver. Les courges les plus répandues sont les courges d'eau, les melons, les courgettes rondes, les pâtissons et les Calebasses.

La carotte & les autres tubercules : la carotte est connue parmi quelques légumes à racine, comme le

navet, le topinambour ou encore la patate douce. Mais les légumes à racine que cultivent le plus les Lossyans sont les carottes. Il en existe de toutes les couleurs avec des tas de variétés, y compris une carotte fourragère dragensmann qui peut dépasser les six kilos — et les navets, très appréciés dans la cuisine étéoclienne, hégémonienne et hemlaris. Dans le sud, on apprécie aussi le céleri-rave et la betterave sucrée.

Les oignons & plantes à bulbe : aussi bien pour parfumer un plat, que comme légume, les oignons et échalotes sont cultivés absolument partout. Il existe nombre de variétés, dont l'oignon-pomme, un oignon doux et sucré, consommé en accompagnement ou en soupe, et qui peut peser un demi-kilo. Certains oignons sont cultivés pour manger leurs feuilles plutôt que leur bulbe, surtout en Hemlaris et dans les Marches de Gennema.

Les pois : les haricots sont inconnus sur Loss, mais les pois, les pois chiches et les lentilles sont cultivés dans les potagers pratiquement partout, avec souvent plusieurs récoltes annuelles. Ils sont très appréciés principalement pour leur facilité de conservation. Une fois secs, ils peuvent rester consommables plusieurs années. Il existe nombre de recettes de soupes, galettes et gâteaux de farine de pois, qui est la plus facile à transporter aisément et cuisiner en voyage.

Les kiwis : personne ne sait qui a introduit le kiwi dans l'Étéocle, mais c'est au nord des Plaines qu'il est traditionnellement le plus cultivé, même si on en trouve aussi en Athémaïs et dans les Cités-Unies, où il est bien cependant moins fertile. Le kiwi est un dessert, très apprécié, à la base de confitures et quelques boissons alcoolisées. On le fait aussi sécher et confire. C'est un fruit d'hiver.

Les abricots & autres arbres fruitiers : très répandu dans tous les climats tempérés, l'abricotier est cultivé pour ses fruits abondants, très prisés et aisés à sécher. Les pêchers sont prisés eux aussi, mais dans le sud de Loss où ils trouvent le climat qui leur convient mieux. Ils sont nettement moins aisés à conserver. Enfin, l'oranger est cultivé, avec le citron, du côté de l'Hemlaris et des Cités-Unies. Le fruit se répand dans le reste des Mers de la Séparation, mais reste encore un luxe rare.

Les olives et les amandes : olivier et amandiers poussent dans les climats méditerranéens et secs, mais ils se sont adaptés avec succès aux climats tempérés des régions côtières des Mers de la Séparation. L'huile d'olive est indispensable pour l'alimentation et l'amande est employée sous forme brute ou de farine dans toutes les pâtisseries et nombre de plats, mais elle est aussi recherchée pour son huile dans les cosmétiques.



La caroube : le caroubier s'est adapté aux zones arides des Mers de la Séparation au point d'être plus de deux fois plus fertile que sur Terre. Arbre traditionnel presque emblématique des Franges, on le trouve aussi dans l'Athémaïs et les Jemmaïs le cultivent dans ses vallées montagneuses. La caroube se récolte aisément, mais demande quelques efforts pour sa préparation comme aliment. Mais il est surtout cultivé pour en tirer un miel très prisé et puissant, le sucre de caroube, ainsi que des farines et des liants alimentaires recherchés en pâtisserie.

Les thés : le thé est cultivé partout dans l'est des Mers de la Séparation, et ses variétés sont aussi nombreuses que ses plantations, car les producteurs passent un temps fou à faire de la sélection de variété. Étant, avec la bière, la boisson la plus répandue de Loss, le thé est on ne peut plus apprécié et répandu, et aussi coté et documenté que les plus grands vins. Le thé le plus produit et apprécié est le thé vert. Le thé blanc, plutôt rare, est consommé comme un luxe (et « réservé aux dames »), et le thé noir est considéré comme de moindre qualité et reste le thé du petit-peuple et des tavernes. Si les mélanges sont très nombreux, et les thés aromatisés appréciés avec des agrumes et des épices, les Lossyans font la distinction entre les infusions (herbes, épices et agrumes sans feuilles de thé) et les thés qui contiennent forcément des feuilles séchées de théier en majorité.

Le raisin : on reviendra par la suite sur la vigne et les cépages, puisque le vin est répandu et très prisé, mais en effet, la vigne s'est bien adaptée à Loss et on consomme le raisin, frais, ou sec, qui entre dans la composition de nombreuses recettes et pâtisseries.

Le cacao : on ne sait comment a été introduit le cacao dans le monde de Loss, mais il pousse même à l'état sauvage et se cultive dans la Vallée de l'Argas en Athémaïs, partout autour des Marches de Vignes en Étéocle, dans l'archipel des San'eshe, ou encore dans toutes les jungles de la frontière entre les Cités-Unies et l'Hemlaris. S'il reste fort cher et est un luxe inaccessible à une bourse modeste, on sait comment préparer la poudre de cacao ainsi que la graisse, et les pâtisseries et confiseries au chocolat sont répandues.

Les épices

Le sésame : la plante, prisée pour ses graines et son huile, pousse dans les vallées fertiles des régions chaudes. Elle n'est guère difficile à cultiver, mais on ne se sert de ses graines et son huile que pour parfumer plats et pâtisseries.

Les piments : les piments se cultivent aisément dans les climats doux et secs et il en existe des quantités de variétés selon qu'ils soient employés frais comme condiments ou broyés en poudre comme épices. Le piment est répandu et d'un prix très abordable. On

l'utilise, comme la plupart des épices, pour donner du goût, mais surtout pour cacher les relents de nourriture avariée ou fermentée.

Le poivre : il existe nombre de variétés de poivres, dont on consomme les baies, les graines fraîches, séchées ou encore torréfiées. Les poivriers n'ont pas une très grande production et le poivre reste une épice recherchée et qui n'est pas à portée de toutes les bourses.

La cannelle : richesse spécifique au nord des Cités-Unies, la cannelle y est même redevenue sauvage. C'est l'écorce du cannellier qu'on extrait, fait sécher et réduit en poudre qui donne cette épice dont pratiquement tous les Lossyans raffolent en cuisine, parfums et cosmétiques. C'est une épice répandue, mais assez onéreuse.

La muscade : le muscadier, qui produit la noix de muscade, est cultivé au sud-est de l'Hemlaris, et l'arbre s'acclimate assez mal ailleurs que sur les côtes de la Mer de Corail. La poudre de noix est appelée la muscade et en général est vendue sous sa forme de graine, qu'on râpe pour parfumer plats et charcuteries. Elle n'est toxique qu'à haute dose, mais à plus de dix grammes, elle entraîne somnolences, nausées et tachycardie. Elle vaut cher et est particulièrement recherchée.

L'ail & la menthe : c'est une expression des Mers de la Séparation, qui dit : « au nord tout est à la menthe, au sud à l'ail ». Cette sentence, bien qu'inexacte, reflète juste l'usage universel fait de ces deux plantes que l'on cultive partout dès que possible et qui se retrouvent dans tous les plats et nombre de sauces. Ce sont aussi des plantes très prisées pour des usages médicaux efficaces.

Le sucre & le miel : le sucre regroupe toutes les formes de miel, miellat et cristaux de sucre employés dans toutes les Mers de la Séparation. Le plus courant est le sucre de caroube, un miel végétal extrait de la graine de caroube, suivi de près par le miel qu'on peut trouver partout. Les ruchers sont très répandus et chaque village en a au moins un. Le sucre en poudre ou en cristal est cependant plus rare. On le trouve principalement en Hemlaris et sur l'archipel des San'eshe, et est produit à partir de racines de tagora, un arbuste à croissance rapide.

Les animaux

La chèvre : si le mouton a disparu face à la faune lossyenne, la chèvre s'en est fort bien sortie devant les prédateurs de son nouveau monde, au point, d'ailleurs, d'être aussi retournée à l'état sauvage. Mais la chèvre domestique est très répandue et on l'élève un peu partout, sauf dans le Grand Nord. Rustique et capable de bouffer à peu près n'importe quoi, elle est élevée pour son lait, sa chair et sa peau, et l'on s'en sert aussi pour



entretenir et nettoyer les prés. Les fromages de chèvre sont très appréciés pour leur durée de conservation. Certains troupeaux de chevriers nomades comptent des centaines de têtes et c'est l'animal le plus élevé par l'homme avec le sika, le cheval et le mora.

Le cheval & l'âne : l'élevage du cheval (et de l'âne) se faisant partout, et malgré son importance cruciale pour le transport, le cheval est consommé comme viande, assez prisée d'ailleurs quand elle est fraîche et grillée. On fait assez aussi de la charcuterie, mais la viande doit alors être très salée et enrichie en graisse ou en huile pour se conserver longtemps.

Le faisan : la seule volaille non palmipède d'origine terrienne à avoir survécu à Loss, le faisan n'existe qu'à l'état domestique et est considéré comme un met de luxe. On l'élève surtout dans l'Hégémonie et les Neiges-dragon.

L'oie & le canard : les palmipèdes se sont adaptés à Loss avec brio : il en existe des variétés sauvages qui se portent très bien et ont même créé de nouvelles routes migratoires. On élève les oies et les canards, mais la plupart du temps en semi-liberté. Ainsi, ils vivent près des étangs et plans d'eau, peuvent toujours voler et ainsi échapper aux prédateurs sans nécessité de surveillance et sont accoutumés à revenir dans leurs nids et abris autour de leurs mangeoires ; le tout aménagé par les éleveurs, qui les prélèvent au filet. En Hemlaris, par contre, les canards sont élevés en basse-cour fermée et gardée par des chiens. La viande et la graisse de canard y sont un mets traditionnel et festif.

Les abeilles : l'abeille a suivi l'homme sur Loss et s'y accoutume fort bien. Les Lossyans aiment les abeilles, symbole de prospérité et de soleil. Il n'est pas rare de trouver des ruchers même en centre-ville, sur des toits et terrasses. Cependant, l'élevage d'abeilles est répandu, mais le métier d'apiculteur, en soi, n'existe pas : il s'agit juste pour les Lossyans d'une des compétences courantes d'un fermier ou d'un jardinier.

LES ALIMENTS LOSSYANS

La liste qui suit n'est pas exhaustive, elle décrit seulement les aliments lossyans les plus courants, emblématiques ou typiques.

Les fruits & légumes

La glume : c'est la dernière chose que tout Lossyan voudrait manger, mais quand on a faim, au moins, c'est comestible. Il s'agit d'une sorte de moisissure qui se développe au creux humide des troncs et des souches et parfois sur des branches portant des fruits pourris. D'aspect gélatineux et translucide, mais assez dense, la glume se récolte aisément dans les sous-bois, sous des abris rocheux ou des fourrés de lisière. Elle est strictement immangeable crue, bien que comes-

tible et, même cuite, son goût se rapproche de ce que pourrait donner une couche-culotte usagée. Mais c'est nourrissant et disponible. Une punition courante pour un esclave désobéissant ou arrogant, c'est d'aller lui en faire ramasser et de ne le nourrir que de cela pour quelques jours.

L'arguelette : parmi les plantes à tigre comestible, l'arguelette et ses grandes feuilles dorées qui deviennent mauves à la cuisson est la plus répandue. D'un goût doux-amer, elle est rarement cuisinée seule, mais elle est très courante, car on peut faire plusieurs récoltes par an. On la conserve aussi en saumure, avec des épices et des condiments, un peu comme la choucroute.

La goussette : grande fleur comestible, semblable au lys, d'une plante d'agrément qu'on plante en bosquets et haies, la goussette se déguste avant l'été dans les régions tempérées chaudes. On en fait des beignets avec de la pâte de riz ou de til et elle a un goût subtil qui fait penser à la courgette. C'est un mets de fête et de foire publique.

Le chien-rave : le chien-rave est la racine d'une liane. Elle ne pousse pas à son pied, mais aux extrémités de ses branches qui la relient au sol. C'est là que se développent des grappes de gros tubercules ayant vaguement la forme d'une tête animale, très riches en sucre et nourrissants. On cultive le chien-rave sur de vastes treillis, principalement de Terancha au sud-est de l'Étéocle.

Les champignons : il y a beaucoup de champignons comestibles sur Loss — et encore plus de toxiques. Les plus réputés sont le bolet rouge, qui se récolte une année sur deux à l'automne. Le bolet rouge pèse en général une douzaine de kilos et doit être soigneusement lavé de son mucus pour être comestible. Mais il est abondant, délicieux, facile à sécher et se conserve longtemps. Le pied-botté se cultive en plein champ, comme le gru noir. Enfin, l'ombrelle safranée est un champignon rare, qui ne pousse qu'au cœur des forêts tempérées, dans les racines des arbres. Il est très difficile de le trouver, mais possède un goût puissant et très riche, au parfum de safran et d'épices. Il est conservé avec soin dans l'huile ou la graisse et sert de condiment à prix d'or.

L'outre de mer & les algues : l'outre de mer ressemble à une grosse calebasse molle qui se récolte sur les plages rocheuses à marée basse sur les côtes des archipels et se déguste crue ou cuite. Ce n'est pas la seule algue qui se mange ; la plus répandue car elle se conserve sèche très longtemps est la langue bleue qui se cultive sur les fonds sableux des plages de grande marée. Mais on déguste aussi le haricot de mer, au goût très fort et qui, mi-cuit, accompagne souvent le poisson.



Le kawayn : semblable au bambou terrestre, le kawayn est une herbe géante, qui pousse haut, très vite et sert de matériau de construction et de confection léger et solide. On le trouve principalement dans le nord des Cités Unies et le sud de l'Hemlaris. Mais il pousse très bien dans la Vallée de l'Argas où il a été implanté. Si on peut manger les pousses de certaines variétés, les bourgeons et les jeunes feuilles sont très appréciés, bien cuits.

Le til & les céréales : on a parlé du til plus haut, une graminée nourrissante, mais qui a franchement un goût de carton, même sous forme de pain. Le sarmate, cultivé dans le nord des Mers, ressemble à du sorgho, des grains en grappes poussant sur des plantes à fourrage, très productives. Sa farine gélatineuse ne peut pas être cuite en pain, mais permet des soupes et galettes goûteuses. Enfin, le grün est une céréale très fibreuse qui, même à l'état sauvage, produit assez de graines pour être aisément exploitée. Mais on ne la cultive que dans les régions les plus arides où rien d'autre ne voudrait pousser, car elle n'est guère nourrissante.

La quasit : un tubercule à mi-chemin entre la patate et le topinambour, à la saveur sucrée et douceâtre. La quasit pousse partout sauf dans les régions trop arides ou froides. C'est un des légumes qui se conserve le mieux sans traitement particulier et remplace la pomme de terre. On peut la cuisiner de n'importe quelle manière, bien qu'elle soit très peu digeste consommée crue. Sa farine fermente très vite et ne peut pas se sécher.

L'applerine : fruit de l'appelier, un arbuste de l'Athémaïs qui pousse aisément même sur les mauvais terrains, tant qu'ils sont ensoleillés. Le fruit, de couleur violette et à la peau lisse et fine, est aisé à sécher, mais on veille à ne pas manger ceux qui auraient commencé à fermenter, car ils ont des effets psychotropes.

Les dattes : la datte lossyenne ressemble un peu à celle de la Terre, mais fait presque la longueur d'une main. Les dattiers qui ont plus l'air de fougères géantes (leur cime peut dépasser vingt mètres) que de palmiers, poussent lentement, mais produisent beaucoup. Le fruit, sucré et farineux, est séché ou réduit en farine.

La noix de callier : il y a peu de noix comestibles sur Loss, et la noix du callier est une des seules dont l'arbre a été cultivé. Originaire de l'archipel des San'eshe, le callier est un arbre haut et fluet qui préfère pousser dans les sous-bois et à l'ombre et nécessite un climat chaud. Ses fruits, fibreux et très coriaces, sucrés, mais à la forte odeur d'ammoniac sont énormes, assez lourds pour tuer sans coup férir un adulte qui le prendrait sur la tête. La noix elle-même est dure comme du bois, mais abrite un cœur comestible très gras, au goût de cacahuète, qui peut peser deux ou

trois kilos. On mange la noix crue ou cuite, et elle est très prisée pour parfumer et enrichir des pâtisseries.

L'arbre à beurre : l'arbre à beurre vient de la Forêt sans Fin, mais il a été importé partout, et s'adapte bien à tous les flancs de montagnes humides et frais. C'est une essence très utile, car son bois, spongieux, regorge d'une résine grasse et huileuse, qui brûle bien et longtemps et qui, raffinée, permet d'extraire des huiles d'éclairage et des lubrifiants efficaces et un beurre végétal très parfumé employé en cuisine et en cosmétique. L'arbre à beurre ressemble un peu à un séquoia couvert d'épine ; il pousse lentement, mais on ne l'abat pas pour extraire sa résine : on préfère couper ses branches latérales et le contraindre à faire des fourches et pousser en largeur plutôt qu'en hauteur.

Les épices

Le laurier-feu : un arbuste dont les feuilles sont très parfumées et odorantes, qu'on emploie en cuisine et pour parfumer des thés et du vin. Plus on écrase la feuille fraîche, plus elle est parfumée, mais aussi pimentée.

Le sel noir : le sel noir est en fait une petite algue verte, macérée dans la saumure, puis filtrée et cristallisée. Son goût est très fortement iodé et sucré à la fois et semblable un peu à la sauce d'huile.

La cirelle : la cirelle est une petite fleur rouge qu'on ne peut faire pousser que dans les terrains les plus arides des Franges, dont on fait sécher et broie les pétales. L'épice ainsi obtenue est très puissante et douceuse, particulièrement adaptée aux soupes et aux plats de poisson. Il vaut cependant une fortune.

Le kara : le kara est une petite graine noire poussant sur des arbustes aux lisières des Forêts de l'Elmerase. Elle n'est comestible et parfumée qu'une fois récoltée dans les déjections des sikas. On la torréfie et on la broie en poudre, pour obtenir une sorte de poivre doux très puissamment parfumé. Cela reste cependant une épice rare hors de sa région de « production ».

Les animaux

Les fruits de mer : dès qu'on est sur les côtes des Mers de la Séparation, tout le monde mange des fruits de mer et des crustacés, qui entrent dans la composition de nombre de plats. Si on ramasse les coquillages de sable comme l'eïqnin, une sorte de grosse palourde à la chair grasse, ou encore les moireaux, des coquillages plats et longs aux arêtes tranchantes comme des lames de rasoir, des pêcheurs-mareyeurs font l'élevage de la myle bleue et la myle noire, des sortes de moules. La première est grosse comme le pouce, la seconde comme une assiette et fait l'objet de conserves en saumure et dans l'huile. La barbille est elle aussi élevée : c'est un autre mollusque de récif



et coraux, dont la grosse coquille molle sert d'éponge naturelle et dont la chair violette est délicieuse crue. On pêche aussi plusieurs méduses et gros vers marins, qui sont préparés, salés et séchés et consommés en soupe dans tous les ports et considérée comme un met de choix, surtout à Armanth où c'est une spécialité. Le fruit de mer le plus recherché, mais qui demande des bateaux adaptés et des pêcheurs spécialisés, est la nacre rouge, qui ressemblerait à un croisement entre un coquillage bivalve comme la coquille Saint-Jacques, et un gros galet dentelé. Il est très difficile à ouvrir et sa coquille doit être cassée à coup de marteau. Sa chair rouge-orangé est particulièrement savoureuse.

Les crustacés : il se consomme de nombreuses espèces de crabes, homards et crevettes de mer et d'eau douce. Il est à noter que tous les crustacés lossyans ont une carapace et une chair bleue qui tire sur le vert olive à vif une fois cuit. La crevette bleue est une petite crevette côtière de la taille d'un doigt, tellement abondante qu'on en donne à manger les surplus aux moras et aux chiens, car elle se conserve très mal. Le crabe le plus consommé est le crabe-pince plat, un crabe-araignée qui pèse souvent 10 kg, et qui est en effet plutôt plat. Ses pattes contiennent beaucoup de chair qui peut aisément être conservée dans la graisse ou l'huile. La lotrène est une sorte de homard à la queue allongée comestible et goûteuse. On peut en capturer des spécimens pesants à ou 4 kg. Il y a enfin la mante de récif, un prédateur crustacé qui pèse entre 30 et 100 kg et qui est chassée par des pêcheurs audacieux, dans le sud des Cités-Unies, l'archipel San'eshe et un peu sur les côtes au sud de la Vallée de l'Argas. Sa chair peut être aisément salée et séchée et c'est un met de luxe, mais surtout pour le danger que représente le fait de le pêcher.

Les poissons : Les poissons sont abondants eux aussi et de tant de variétés et espèces qu'en faire le tour sera impossible. On va donc décrire les plus abondants et courants, comme le loba, un poisson de haute mer qui ressemble à la bonite terrienne et pèse plus que le poids d'un homme. Sa chair est rouge et a un goût assez fin ; elle est malaisée à conserver et son salage est compliqué. Mais, frais, c'est un poisson abondant qu'on trouve dans tous les ports. Les carons (il en existe de plusieurs espèces dont les plus connus sont le caron noir, le caron volant et le caron torpille) sont d'autres poissons à chair grasse qui suivent les courants froids et qui, bien que plus petits que le loba et moins faciles à pêcher, sont bien plus faciles à saler et apprêter. C'est le poisson séché qu'on trouve le plus dans les marchés à l'intérieur des terres avec la larente, un grand poisson d'eau douce, qui ressemble à un croisement entre une anguille et une murène, vorace, mais facile à élever dans des plans d'eau. On apprécie aussi la guille, un petit poisson abondant qui est souvent préparé à l'huile, au vinaigre ou en saumure et le salar, un poisson plat et maigre, qui se pêche à

la ligne sur les fonds sableux et est le plus souvent consommé grillé.

Les mammaliens marins : il faut beaucoup d'audace et d'expérience pour pêcher le narva, un grand mammalien qui revient chaque année depuis l'Océan Infini pour s'accoupler et se reproduire sur les côtes des Mers de la Séparation, dans ses eaux les plus chaudes, ou encore au fond des criques de Mares Avisen, dans les Neiges-dragons. Pouvant peser jusqu'à 35 tonnes, les plus gros spécimens sont simplement intouchables ; les pêcheurs visent les jeunes ou les malades. On les chasse depuis des navires armés et équipés spécialement de canots et de harpons. Les canons ne sont employés que pour achever l'animal — ou se défendre de lui — si le harponnage se passe mal. La viande et l'huile des narva sont recherchées, mais elles sont moins vitales à l'économie lossyane qu'elle l'était à celle de la Terre au XIXe siècle. Plus aisés à chasser, car ils séjournent sur des côtes rocheuses, mais pas beaucoup moins dangereuses, les draghias de mer, qu'on ne trouve que dans les neiges-dragons, sont des sortes de phoques pouvant dépasser les trois tonnes. Avec une puissante queue et deux paires de nageoires larges, ils peuvent se déplacer assez vite et sont mortels au corps à corps. Là aussi, leur graisse et leur chair sont appréciées. On chasse aussi le chien à nageoire, une otarie farouche et très méfiante, qui apprécie les eaux chaudes des archipels des Mers de la Séparation, et sa chair grasse est souvent traitée en charcuterie pour une consommation locale.

Les insectes, reptiles & batraciens : les batraciens sont très peu répandus sur loss et on ne les mange pas : même les plus mignons et inoffensifs sont hautement toxiques. Il n'y a guère que les San'eshe et les Zvatnaz à consommer en cas de besoin certaines salamandres qu'ils savent comment rendre comestibles. Pour les reptiles, les Lossyans apprécient le serpent, surtout du côté de l'Étéocle et en Hemlaris, mais on ne l'élève pas et cela reste un met rare. Par contre, du côté de Terancha, on élève, en enclos fermés et semi-aquatiques le sarkna, appelé aussi le mordeur, une sorte d'iguane marin herbivore à six pattes. Il peut peser une demi-douzaine de kilos et grandit lentement, mais il est facile à nourrir d'algues. Enfin, les insectes sont considérés comme un autre met festifs. En fait, les Lossyans font griller des scarabées et certains papillons, préparés comme des condiments, qui viennent agrémenter des plats et rajouter de la couleur, car les insectes de Loss ne perdent pas leurs teintes quand ils sont cuits, au contraire : elles sont rehaussées par la cuisson avant de ternir sous l'oxydation de l'air.

Le mora : le mora est, avec le sika, l'animal le plus apprivoisé et élevé sur Loss. Mammalien aux allures de phacochère consommé comme le cochon, sa chair grasse est blanche et goûteuse. D'un développement rapide, sa viande est facile à conserver et transformer en charcuterie. Il est répandu partout. On exploite non



seulement sa viande, mais aussi son cuir, et sa carapace et ses défenses, souvent pour de l'ornementation et des outils à main, comme des couverts.

La Pandira & autres oiseaux : Il y a pas mal d'oiseaux qui se consomment sur Loss, mais peu sont élevés. À part les chimis, utilisés comme oiseaux voyageurs et parfois cuisinés comme mets de choix, le plus courant est la pandira. C'est une volaille qui ressemble au croisement entre un dodo et une grosse pintade au plumage coloré, qui peut peser jusqu'à six ou huit kilos. Sa chair n'est pas très goûteuse et on lui préfère souvent le canard si on a le choix. L'oiseau le plus souvent chassé est la pilignis, qui aime brouter en bande dans les prés et qui, quand il s'enfuit, lâche derrière lui une traînée chimique brûlante, rouge vif et luminescente pour perturber ses prédateurs. Mais on chasse aussi le karo, un oiseau aquatique qui a des allures de grue, avec des couleurs chamarrées qui diffèrent selon les régions ; frôlant les deux mètres, il est connu pour être farouche et méfiant, mais aussi pour pouvoir tuer un homme d'un coup de son bec effilé.

Le sika : Le sika, une sorte de mammalien ressemblant à une antilope ou un cervidé, selon les régions a de très nombreuses sous-espèces. Il est présent partout, en forêts et en plaines, en grands troupeaux apprivoisés, le plus souvent en semi-liberté, mais il y a encore plus de sikas sauvages. Certaines migrations dans l'Éétocle, en Athémaïs et en Hemlaris comptent des millions d'individus. On l'élève pour son lait, son cuir et sa viande et dans les neiges-dragon, les variétés locales produisent de la laine. La viande de sika se conserve moins bien que celle du mora et le plus souvent est consommée fraîche. Le lait de sika est très gras, légèrement amer et produit des fromages très forts et un beurre odorant.

Le ghia-tonnerre : le ghia-tonnerre, animal sacré des Cités-Unies et du peuple ar'anthia est élevé avant tout comme bête de somme et pour son lait. Hors des Cités-Unies, il n'est pas très courant, même si l'on peut en rencontrer quelques têtes de bétail ici et là. Il faut dire que l'animal est ombrageux, féroce et réellement très dangereux. On consomme la viande des jeunes ghia-tonnerres surnuméraires, mais il faut vraiment être un très bon éleveur pour ne pas fâcher mortellement sa mère en lui retirant ses petits. Le lait des ghia-tonnerres est très riche et abondant, ce qui explique qu'on tente de répandre son élevage. On peut en faire toute sorte de fromages frais ou de longue conservation, d'un goût subtil.

L'aramios : l'aramios n'est pas réellement domestiqué. Dans les Plainnes de l'Éétocle où il abonde par centaines de milliers, les chasseurs sélectionnent les spécimens qu'ils vont abattre et établissent des quotas pour chaque troupeau, qui appartient ainsi à une compagnie de chasse et malheur au concurrent qui voudrait se servir. Ces compagnies se chargent aussi

de canaliser les migrations vers de bonnes pâtures en évitant villes, villages et terres cultivées. La viande de l'aramios est consommée localement et vendue fraîche sur les marchés. On peut la saler et la sécher, mais elle ne se conserve pas très bien. Les chasseurs nomades Dekanos font une charcuterie qui consiste en une poudre d'abats mi-cuits avec des herbes, stockée dans l'estomac de l'animal. De réputation, on dit qu'ils sont les seuls à pouvoir manger leur spécialité.

L'esquiri : il y a quelques mammaliens rongeurs et amateurs de terriers et de trous, et l'esquiri en fait partie. Domestiqué depuis longtemps, il est élevé pour sa viande, sa peau et sa carapace dorsale employées par les maroquiniers, les bottiers et les fabricants de petit outillage à main. Une carcasse d'esquiri pèse entre 2 et 4 kilos et sa chair est rouge et très odorante, voire un peu forte ; elle ne se conserve pas très bien. On le prépare souvent en ragoût ou rôti, mais aussi en pâtés qui peuvent, protégés par de la graisse, durer quelques semaines au frais.

LES BOISSONS

Les Lossyans boivent peu d'eau et on évite autant que possible de se désaltérer à la rivière. La raison est simple : l'eau peut tuer. Les épidémies pour cause d'eau contaminée font des ravages et les étangs et rivières grouillent de parasites. Les Lossyans boivent de préférence des boissons fermentées ou bouillies, y compris le lait. Les jus de fruits et le lait frais, peu courants, sont l'exception.

Les boissons terriennes

Le vin : le vin est consommé partout, il est produit dans toutes les Mers de la Séparation, jusqu'aux limites sud de l'Hégémonie. Les Étéocliens en ont fait une de leurs spécialités, disputées uniquement par les Teranchens. Les Athémaïs en boivent beaucoup et il n'est pas rare qu'il soit la boisson principale des travailleurs, coupé d'eau et légèrement épicé. On distingue deux grands types de vins, nommés respectivement le « Saccato » littéralement la piquette, et « l'Aurovim » le vin de garde. Le premier est acide, se boit coupé et ne se conserve pas, le second est mis en bouteille et est l'apanage des gens aisés. On compte une centaine de cépages différents, presque chaque région de chaque culture de Loss où la vigne peut pousser à son cépage, même si seule une douzaine est réellement connue partout pour la qualité de son vin. Les vins mousseux et à bulle existent comme les vins de garde qui se transportent en tonneau et se conservent précieusement des années durant. Certaines bouteilles de vins précieux, par exemple des Marches de Vignes avec leurs coteaux légendaires, les « Versants Rouges », peuvent s'échanger à des prix exorbitants, parfois plusieurs centaines d'andris.



La bière : la bière est préparée à base de grains fermentés, le plus souvent en fonction de ce dont on dispose sur place comme céréales. La bière est la boisson privilégiée du nord des Mers de la Séparation, mais on la trouve absolument partout. Chaque village a sa préparation, ses levures, ses aromates pour la parfumer. La vraie bière, au malt d'orge ou de blé et parfumée au houblon, assez chargé d'alcool, est une bière festive. La version la plus courante que l'on trouve dans toutes les tavernes et dans les tonneaux des familles ouvrières et paysannes est une bière blanche et amère, nourrissante et très légère en alcool. La bière brune, issue de malt et de grains de til torréfiés, est la plus forte en goût, mais pas toujours la plus forte en alcool. Il est cependant courant d'en faire des bières à double ou triple fermentation. Le métier de brasseur reste encore assez sommaire ; il reste difficile de conserver la bière en bouteille de manière stérile, sans qu'elle s'évente. Donc, le plus souvent, la bière se conserve en tonneaux et tonnelets. Une fois ceux-ci percés, on peut toujours les reboucher à peu près convenablement.

L'hydromel : si les Dragensmanns adorent cela et que c'est de chez eux que provient le meilleur des hydromels commercialisés, ils n'en sont pas les inventeurs : ce sont les Forestiers, qui exportent à prix d'or leur recette. L'hydromel est produit localement partout, bien que ce soit une boisson plutôt festive pour le sud des Mers de la Séparation : les abeilles lossyannes sont plus dangereuses que celles de la Terre, même celles d'élevage, d'origine terrienne et l'on emploie le miel pour sucrer plats, mets et confiseries. C'est une boisson qui se conserve bien et se met aisément en bouteille. Il est courant de la couper d'eau pour en faire une boisson désaltérante qu'on gardera en gourdes et autres pour les longs voyages.

Le thé : c'est la boisson la plus répandue de Loss. Le thé est on ne peut plus apprécié et répandu, et aussi coté et documenté que les plus grands vins. Certaines variétés et certains mélanges dépassent en prix les vins les plus rares et les collectionneurs de thé, autant que les boutiques et épiciers de thé, ne sont pas rares, même si le petit peuple se contente de boire du thé noir parfumé.

Les boissons lossyannes

Le lait : le lait est consommé occasionnellement, car la plupart du temps, il est transformé en fromages et beurres. Mais le lait de chèvre et de sika est riche et reste apprécié et relativement aisé à trouver : il suffit d'aller voir des fermiers, ou des laitiers dans les villes. Le lait des ghia-tonnerres est lui aussi prisé, mais vu la rareté de ces élevages hors des plaines des Cités-Unies, c'est plutôt un luxe.

Le kumat : des graines dorées issues d'une graminée géante qui pousse à l'état sauvage dans le sud des Plainnes de l'Étéocle, mais qu'on fait pousser dans tout

le sud des Mers de la Séparation. Impropre à quelque autre usage qu'en tirer cette boisson, on torréfie et broie les grains avant infusion. L'odeur et le goût rappellent le café, c'est une boisson très courue. Avec une simple tasse de kumat non dilué, n'importe qui se retrouve insomniaque pour douze heures. Il existe une méthode pour en extraire un poison.

Le doli : une boisson fermentée et salée préparée à base de lait et de levures de pain, qui se conserve bien et peut durer au frais tout l'hiver. Pratiquement sans alcool, d'un goût âcre et fort qui ferait penser au yaourt, c'est la boisson des enfants et des esclaves domestiques. Elle est parfois aromatisée d'épices ou de miel. Son goût est tel qu'il a tendance à provoquer des haut-le-cœur quand on la boit sans y être accoutumé la première fois.

Le Somnae (ou vin des rêves) : produit à partir de la fermentation de l'applerine, un fruit athémaïs ressemblant à une sorte de pêche violette. C'est un digestif très doux et sucré, assez alcoolisé (20 °). Son abus a des effets envoûtants, voire hallucinogènes ; il suffit de dépasser trois verres pour être dans un état second, comme sous l'effet d'un stupéfiant qui pourrait se comparer à l'opium. Certains vins très forts sont d'ailleurs employés comme drogue pour garder des individus sous contrôle.

Le Me-kwei : une bière douceâtre, mais très forte en alcool (environ 20 °), d'origine Hemlaris, bue soit très froide, soit très chaude, produite à partir de la fermentation du riz, du sorgho et du til. Pour un Occidental du 21e siècle, cela se rapproche du saké, mais avec un peu plus d'amertume.

LES PLATS, LES HABITUDES & LES COUTUMES ALIMENTAIRES

Bon, après avoir parlé de ce qu'on mange, penchons-nous sur la manière de manger des Lossyans. Là, ça va être un peu généraliste, car chaque culture à ses habitudes alimentaires et ses coutumes culinaires et festives. On ne pourra donc aborder que les grandes tendances et quelques particularismes intéressants à connaître.

LES COUTUMES À TABLE

Dans la plupart des cas, les Lossyans font deux à trois repas par jour, et le plus souvent, le repas qui saute ou qui reste le plus léger, c'est à la mi-journée. Le petit-déjeuner est ainsi un véritable repas, qui n'est jamais sur une base sucrée. Si pour le petit peuple, on se contente de gruau, pain et éventuellement soupe, arrosé à la bière, on rajoutera, si l'on a quelques moyens, fromages et charcuterie et pourquoi pas une assiette de pois ou de lentilles mijotées la veille, ou encore des quasits sautées. À midi, ceux qui en ont les



moyens ou le temps s'arrêtent pour une collation : une tranche de pain avec des fruits secs ou des tomates séchées, pourquoi pas un peu de lard ou de saucisson si l'on peut se le permettre, accompagné d'un thé fort et très sucré. Et le dernier repas ne se prend pas une fois la nuit tombée, mais en général une heure avant, bien que cela dépende de l'année : en plein hiver, il a tendance à être pris à la lueur des lampes et des chandelles. Ce souper est le repas le plus consistant ; pain, soupes, bouillies, avec du ragoût, du poisson ou de la viande si on peut se le permettre, et c'est aussi considéré comme l'heure de la journée où l'on peut boire sans se rationner. La bière et le vin y sont donc généreusement servis, et souvent le souper se termine avec des alcools plus forts et des thés chauds.

La forme des repas peut cependant varier : les Dragensmanns ont coutume de bâfrer copieusement à la mi-journée sur leur lieu de travail, et moins manger le matin, les Hemlaris ne font en général que deux repas par jour, à midi et au soir, les San'eshe n'ont aucun concept réel d'heure de repas : tout le monde cuisine et se sert quand il a faim et les Nomades des Franges ne mangent jamais rien à la mi-journée traditionnellement.

Le concept de couverts et d'assiettes individuelles fournis à table est en général un luxe, y compris dans une taverne. Aussi bien à la maison qu'en allant souper dehors, tout le monde apporte sa gamelle, son couteau et sa cuillère pour se restaurer. Les fourchettes n'existent pas, sauf pour la bourgeoisie Hégémonienne, mais cet instrument ne s'exporte pas encore. On préfère largement les baguettes, qui sont plutôt répandues, surtout dans l'Hemlaris, les Cités-Unies, mais aussi à Armanth, d'où la mode voyage avec les marchands. On n'hésite pas à se servir de ses doigts pour saisir la nourriture et une large tranche de pain sert souvent de support pour poser un bout de ragoût juteux si l'on manque d'assiette.

La vaisselle est le plus souvent de bois, pour les assiettes, et de terre cuite cuite ou de corne, voire de métal, pour les verres et gobelets, surtout dans les lieux de restauration : le bois a l'avantage de ne pas se casser quand il chute au sol. Chez soi, on aura cependant des bols, plats et assiettes de matière plus noble et délicate, comme la céramique et, pour les plus riches, la faïence. À noter que si boire dans un gobelet de bronze ne dérange pas un Lossyan, les assiettes et plats en métaux, même précieux, comme l'or ou l'argent, ne sont pas appréciés. On les réserve pour les boissons ou à titre décoratif avant tout.

Quelques coutumes à table

On se lave les mains : en fait se poser à table le visage cradingue, les vêtements boueux et en sentant le fennec ne pose guère de souci à qui que ce soit — sauf si vraiment, vous puez à trois mètres. Mais que vous

ayez les mains sales et vous venez de faire une offense magistrale à toute personne qui va manger à la même table que vous. Par contre, il n'y a pas toujours de savon à cet usage, et le plus souvent, tout le monde emploie le même baquet pour cet usage.

On ne resale pas ses plats en Athémaïs : d'une part le sel est une denrée assez coûteuse, d'autre part assaisonner son assiette est, quand on est invité quelque part, pris comme le signe que le repas n'est donc pas bon, et c'est assez mal vu.

Hommes et femmes ne mangent pas à la même table : alors, il y a pas mal exceptions ; par exemple, une femme d'épée est considérée comme un homme et mangera avec eux et personne n'y verra rien à redire. En Athémaïs, cela n'existe encore que chez les traditionalistes, et c'est complètement ignoré par les Dragensmanns, les Forestiers ou encore les San'eshe. En Hemlaris, la règle s'applique, mais selon le rang social d'une femme, si elle est dirigeante, elle siègera avec les hommes.

Manger avec les mains : si c'est très commun partout, ce n'est pas systématique, et c'est même insultant en Hemlaris où les doigts ne doivent jamais servir à toucher la nourriture. Celle-ci est prédécoupée à la cuisine pour être consommée avec des baguettes ou des cuillères.

Les manières : sauf dans les repas les plus festifs et en présence de la plus haute aristocratie, les Lossyans ne font guère de manières. Et, oui, on se sert de la nappe, quand il y en a, pour s'essuyer les doigts, voir se moucher. Quant à roter, c'est même considéré comme le signe qu'on est rassasié et content de son repas.

Les esclaves ne mangent pas à table : sauf chez les Dragensmanns. On retrouvera d'ailleurs cette caractéristique chez les Forestiers et les Jemmaïs. Sinon, la coutume veut que les esclaves mangent leur repas dans une écuelle au sol, sauf ordre exprès de leur maître, ce qui étonnera les Lossyans tant cela leur paraît incongru. Cela peut même être pris comme une injure.

On ne mange pas armé : d'abord parce que ce n'est pas pratique, ensuite, en suite de paix envers celui qui accueille les invités à sa table et en respect envers ceux qui l'ont préparée. Seule exception : les tavernes et auberges, ou encore le repas dans la rue. Et sur ce point, même les Dragensmanns qui ne lâchent guère aisément leur attirail respectent cette coutume.

Jamais de viande crue : par contre, le poisson, lui très souvent, sous bien des formes. Mais la viande n'est jamais consommée crue ou encore bleue ou saignante comme dans nos délicieuses grillades : elle est cuite à point ou encore rôtie, braisée ou bouillie par crainte des parasites, même si l'on a qu'un modeste feu de camp pour cela.



L'hôte commence le repas le premier : la raison en est simple, c'est une manière de montrer aux invités que l'hôte n'a pas peur de ce qu'il sert et ne cherche pas à les empoisonner.

Il y a toujours une part de trop : et elle n'est pas de trop. S'il devait y avoir une coutume à table qu'on retrouve partout, c'est celle d'en préparer plus que nécessaire. Et c'est systématique, sauf en cas de disette, le principe étant que ce n'est pas perdu, on s'en servira plus tard et, au cas où si un invité de passage passe, il trouvera lui aussi une part pour manger à sa faim, comme tout le monde.

Quelques plats célèbres

Le peschemard : plat que s'attribuent l'Athémaïs autant que Terancha et l'Imareth, et finalement devenu un plat national d'Armanth, il s'agit simplement d'un vaste plat de fruits de mer, crustacés grillés et tranches de poisson cru et mariné — le peschemari — servi avec des tomates et concombres crus, des quasits bouillis et une sauce d'ail et d'oignon pimentée. Ce plat a autant de variantes que de quartiers et de taverne, mais diffère surtout par le luxe du service et de la présentation avant tout : sur le fond, il reste inchangé. À noter que le peschemari est un plat en lui-même, très prisé des marins, car il permet de conserver plus facilement un peu de poisson frais.

Le gruau rouge : un plat du pauvre répandu en Étéocle, mais très apprécié et répandu, souvent toujours en train de mijoter dans la marmite d'une taverne. C'est une épaisse soupe de céréales, comme un gruau classique, mais avec de la tomate séchée, des piments doux et des têtes de poisson concassées puis cuites jusqu'à ce que le cartilage se dissolve. On peut laisser le plat à feu doux des jours durant, il tient au corps, est parfumé et se mange souvent du fromage fort.

Le ragoût de poisson aux algues : cité ici parce que c'est un grand classique qu'on retrouve dans tous les ports, il s'agit, ni plus ni moins, que de poisson haché et cuit avec des quasits et des algues, qui peut aussi mijoter des jours. Souvent, on le mange avec des piments frais.

Le moretta (on mora farci) : autre plat athémaïs festif, mais qui a ses variantes teranchens et dans les Cités-Unies, il se prépare quelques semaines après la naissance des petits moretets d'élevage. Il s'agit de désosser un moretet, puis de le farcir de sa chair et de ses abats qui ont été préparés avec nombre d'aromates et d'épices, principalement de l'ail et des oignons doux, mais aussi nombre d'herbes. On recoud le tout et on le rôtit au feu de bois. Il se mange ensuite en se découpant en tranches fines. Il y a beaucoup de recettes, dont certaines où on fait une farce mélangée à de la chair de canards ou d'esqiri. Il est possible de

le conserver assez longtemps, mais le plus souvent on le mange frais, pendant les fêtes.

Le paypré (ou pâté de langue bleue) : recette de voyage dragensmann à l'origine, le paypré est une sorte de pain bourratif principalement constitué de l'algue langue bleue mélangée à de la farine de poisson séché, ou parfois de sika et autres viandes. Le goût est très fort, l'odeur encore plus et arrive même à révolter les estomacs fragiles, mais il est très prisé des amateurs. Le paypré se mange souvent trempé dans de la soupe ou du bouillon.

Les confits de canard : comme ci-dessus pour le ragoût de poisson, nous en parlons ici parce que les canards gras et confits dans la graisse et le miel font partie des mets de luxe des tables les plus festives. Agrémentées de fruits, légumes et aromates rares, les variantes les plus exotiques de préparation abondent, y compris avec du chocolat, ou encore avec certaines drogues douces.

Le plat aux trois parfums : un plat de luxe originaire des Cités-Unies, le plat aux trois parfums change d'ingrédients selon les moyens locaux, mais toujours avec la même composition : une viande rare, qui peut être du gibier, des crustacés ou encore des volailles choisies ; un miel riche et parfumé, soit naturellement soit par macération avec de la cirelle ou d'autres épices rares ; et enfin de l'ombrelle safranée fraîche ou en condiment, parfois remplacé par un autre champignon moins coûteux, mais toujours choisi pour son goût puissant. La viande est rôtie avec soin puis mise à mijoter avec l'ombrelle et quelques légumes, en faible quantité pour ne pas altérer l'arôme général, dans un grand plat de terre cuite hermétique, avant d'être sautée sur une plaque chaude, couverte du miel parfumé et enfin flambée.

LES RITUELS DE LA BOISSON

On en a déjà parlé, mais les Lossyans ne boivent que rarement d'eau, et assez peu de lait frais, dans des deux cas pour la même raison : c'est un risque. On peut aisément déclencher une épidémie avec de l'eau contaminée et le lait frais présente lui aussi des risques, sans compter qu'il se digère mal (le lait frais est beaucoup plus riche que le lait en brique stérilisé et dégraissé que nous buvons au 21^e siècle). L'eau, cela sert à laver et se laver, en résumé. Ou alors, une fois chaude et bouillie, pour cuisiner et faire des thés et infusions. Cela ne veut pas dire d'ailleurs que les Lossyans aient vraiment clairement conscience du risque de l'eau non stérilisée ! On sait juste que l'eau fraîche, bue à la rivière ou à la fontaine, reste un certain risque, mais il n'en demeure pas moins très mal compris par la plupart des gens. Les règles de l'hygiène et les risques de contamination, ce sont des trucs de physiciens. On consomme de l'eau qui peut présenter un risque en coupant du mauvais vin, en



cuisinant, ou simplement parce qu'en allant jouer dans les prés ou travailler sur un chantier, on se désaltère avec ce qui est disponible.

Mais le fait est que les Lossyans évitent de boire de l'eau, surtout à la rivière et encore plus en ville. On préférera boire de l'eau de réservoirs, de puits donnant sur des nappes phréatiques ou de ruisseaux et sources qu'on estime pures. Et si on peut, on préfère les boissons alcoolisées qui sont considérées à raison comme moins risquées. De là à dire, que le monde de Loss est un monde d'ivrogne est une certaine exagération, mais, par contre, il est clair que les gens qui ne boivent pas d'alcool y sont plutôt rares.

Les thés

Le thé est particulièrement consommé et apprécié. Sa préparation va différer d'une région à une autre, mais dans l'ensemble suit les mêmes procédés généraux : eau chauffée à la limite de l'ébullition, infusion des feuilles ou de la poudre de thé, emploi d'un filtre ou pas avant de verser la boisson et le plus souvent, les thés se boivent sans les sucrer. Le thé se boit à toute heure, mais il est de coutume de toujours le partager : si on le boit seul, on verse donc un petit fond de tasse réservé à un éventuel invité de passage et si personne ne vient, cette dose sera alors versée au sol, traditionnellement. On ne garde jamais de thé de côté : on peut garder de l'eau chaude prête pour refaire du thé, mais le thé est toujours infusé avant d'être servi et jamais gardé en réserve, exception faite des cas où on en prépare le matin pour le mettre en gourde ou outre pour voyager durant la journée. À noter qu'il est très mal vu de refuser un thé offert ; c'est considéré comme une injure, quand le fait de refuser de boire de l'alcool est juste perçu comme bizarre, plutôt qu'impoli.

Le kumat

Le kumat est relativement cher, et c'est une boisson sans alcool très forte proche du café. On prépare toujours le kumat soi-même ou devant le consommateur et on ne le boit en général qu'après le repas et jamais le soir, par toutes petites tasses, le plus souvent très sucrées. Une grande tasse de kumat est capable de provoquer une insomnie de douze heures.

La bière & l'hydromel

Tous les repas sont arrosés de ces boissons quand ce n'est pas de vin et souvent on trouvera vins et bières à disposition. Il est fréquent que la bière soit la boisson privilégiée pour se désaltérer en voyage et, comme pour le thé, il est de coutume de toujours partager sa gourde ou son tonnelet de bière. Une autre coutume courante est de disposer de sa propre choppe pour être servi, même dans les tavernes, une habitude très respectée chez les Dragensmanns qui en offriront une à un invité qui en serait dépourvu.

Les vins

Si le « Saccato » littéralement la piquette, est bu un peu comme du petit-lait à toute heure et en tout lieu, un peu comme la bière, « l'Aurovim » le vin de garde, que l'on conserve en bouteille fait l'objet de services plus ritualisés. Le Saccato est souvent coupé d'eau ou encore aromatisé d'épices et de sucre, est bu aussi frais que possible si l'on en a les moyens. Les vins de garde, eux, sont plus chers, et par tradition débouchés avant le repas, puis servis dans l'ordre de préséance des invités de la table. Le vin non consommé ne sera pas conservé, sauf pour les serveurs ou pour la cuisine. Il est possible de refuser de goûter à un Aurovim, mais il faut prévenir avant d'être servi, sinon, il faut au moins y tremper les lèvres par politesse.

Les alcools forts

Les alcools forts sont toujours festifs et la manière de les consommer va avec. Ils sont toujours partagés ou bus avec des invités, des amis et à l'occasion de festivités spéciales. Là encore, il vaut mieux prévenir avant d'être servi et de trinquer qu'on ne boit pas d'alcool, car refuser de trinquer alors qu'on a été servi est très mal pris. Traditionnellement, et pour les hommes et les femmes, c'est quand on passe à l'âge adulte (donc vers 14-15 ans), qu'on se voit accorder son premier verre d'alcool fort. Les Lossyans n'en donneront jamais à un enfant avant cet âge, tout du moins tant qu'ils peuvent l'estimer. À savoir que s'il est bien pris d'être totalement ivre mort suite à une soirée de fête, se rendre malade ou perdre le contrôle à force de boire hors d'une fête ou d'une soirée commune arrosée est considéré comme peu honorable pour les Lossyans, et souvent réprimandé par les proches.

FAIRE SON MARCHÉ & MANGER À L'AUBERGE

Faire des courses dans le monde de Loss s'apparente clairement à aller faire le marché de nos jours. Si les marchands et les maraîchers tendent à réunir leurs affaires dans des lieux communs, créant ainsi des rues de commerce de bouche et des places de marché, il faut aller d'étal en étal, chercher ce dont on a besoin, comparer les prix en sachant que tout se marchande par tradition la plupart du temps et acheter ce qui est disponible selon la saison et la région (voir « la nourriture & les boissons »).

Le plus souvent, quand on fait son marché, c'est pour les trois ou quatre jours à venir, mais les grains et fruits et légumes secs sont vendus en vrac et de préférence en quantité, pareillement pour les boissons du tout-venant. Ainsi, il vaut mieux prévoir les récipients et les bras pour transporter les courses, l'idéal étant des esclaves et un petit chariot. Pour rappel, beaucoup de gens ne cuisinent pas, mais achètent la nourriture préparée dans la rue. Mais pour qui dispose d'une cuisine, il est évident que cela revient moins cher et est de meilleure qualité générale que de cuisiner soi-même ou faire cuisiner par du personnel de maison.



Cependant, les traiteurs existent autant que les épiceries fines et les pâtisseries, le plus souvent dans les quartiers les plus huppés de la cité.

Faire des courses est donc une opération qui peut prendre une journée et demander une véritable escorte... et sur les marchés, les bonimenteurs, les forains et les spectacles de rue sont légion pour attirer le chaland, aussi bien pour lui soutirer quelques pièces, que pour lui en dérober discrètement. Mais les marchés sont souvent assez surveillés — bien que jamais assez — et parcourus de gardes et d'inspecteurs douaniers et d'hygiène chargés de s'assurer que personne ne vend de produits contrefaits, frelatés ou périmés.

Manger à l'auberge

Tavernes et auberges sont avant tout des lieux où boire, socialiser et se reposer. Les auberges ont des dortoirs communs, des couches, voire des chambres avec de vrais lits, mais y disposer d'une vraie cuisine est un certain luxe. Y trouver des menus variés est encore plus luxueux. En général, dans une taverne, on mange ce qu'on y apporte, acheté dans la rue, avec l'obligation pour déguster son repas de payer un verre, surtout si l'on veut manger assis. Il y a une chance si le taulier aime prendre soin de ses clients, de pouvoir commander pain, fromage et charcuterie, mais c'est plutôt un service de luxe ou qu'on retrouvera dans un village où la taverne sert un peu à tout, et souvent d'épicerie et de relais de poste.

Dans une auberge, on est assuré de trouver à manger, mais plus rarement de choisir un menu. Dans les plus modestes, on apporte sa nourriture cuisinée, dans d'autres, plus confortables, on peut envoyer un esclave ou un commis chercher ce qu'on a envie de manger, comme de la viande ou du poisson frais, ou un plat spécial trouvable dans la rue. Dans les maisons d'hôte et maison de fumerie, considérant que l'on y réserve ou qu'on est un habitué la plupart du temps, on peut se permettre tous les caprices si l'on a les moyens. On peut distinguer trois grandes catégories :

Les bouis-bouis : des tavernes à mauvaise bière, alcools pas toujours de qualité et menus de ratas et de soupe dont il vaut mieux ignorer la composition. Souvent, on vient y manger à l'abri la nourriture qu'on a achetée aux étals dehors. Il y a rarement de quoi y dormir et dans ces cas-là, au mieux, ce sont des tas de paille et des bancs dans la salle commune.

Les brasseries : elles proposent de la bière brassée, du vin, différents alcools et la nourriture y est plus variée et de qualité. Elles sont aussi plus spacieuses et souvent ont des alcôves discrètes. Il est fréquent d'y voir des spectacles divers, ou d'y trouver des cages de combat. Certaines brasseries fournissent de bons services d'hôtellerie.

Les salons de fumerie : ce sont des tavernes où le luxe règne et comprend les meilleurs kumats et thés, les meilleurs alcools, les drogues les plus exotiques, les services les plus variés, des bains aux massages en passant par les chambres d'hôte luxueuses et des services sexuels exotiques. Ces salons de fumerie permettent toutes les fantaisies et sont souvent tenus par des Courtisans (voir plus haut).



