T

TIRELLON · ARCHIVES DU MONDE CONNU

CODEX CANONIQUE — NORTHERN SHIELD

Codex des Arts Culinaires

Compilation des Traditions Gastronomiques des Six Royaumes

Rédigé par l'Exégète-Scribe Aldovar Sennis
Grand Archivum d'Aen Doravel — Salle du Savoir des Royaumes

CAER-NORWYN · AN 1208 AP

« On ne comprend pas Northern en lisant ses traités. On le comprend en mangeant à ses tables. » — Aldovar Sennis, Exégète-Scribe d'Aen Doravel

PRÉFACE DE L'EXÉGÈTE-SCRIBE

« On m'a confié cette mission avec la légèreté qu'on réserve aux tâches qu'on croit secondaires. Documenter les traditions culinaires des six royaumes du Northern — voilà qui semblait, à mes supérieurs d'Aen Doravel et de Caer-Norwyn, une occupation convenable pour un Exégète-Scribe entre deux travaux sérieux. Je les invite à parcourir ces pages et à reconsidérer leur jugement. Ce que j'ai trouvé dans les cuisines, sur les feux de camp, dans les salles de banquet et les auberges brumeuses de ce continent n'est pas un sujet mineur. C'est une cartographie d'un peuple tout entier. On ne comprend pas Northern en lisant ses traités. On le comprend en mangeant à ses tables.

J'ai voyagé dix-huit mois. J'ai mangé ce qu'on m'a servi, bu ce qu'on m'a tendu, respecté les silences qu'on m'a imposés. J'ai pris des notes scrupuleuses, parfois au détriment du repas lui-même. J'ai failli mourir d'une indigestion à Darnholm — circonstance que j'attribue à un excès de zèle documentaire plutôt qu'à un défaut de la cuisine locale.

Ce codex présente, pour chacun des six royaumes, deux préparations représentatives — l'une issue des tables du peuple, l'autre des tables nobles — accompagnées de la boisson que l'usage local, ou le bon sens, désigne comme leur compagne naturelle. Les dosages des plantes y sont indiqués avec précision là où leur omission pourrait avoir des conséquences regrettables. L'Exégète-Scribe décline toute responsabilité pour les convives qui les ignoreraient.

Que ce document serve ceux qui voyagent, ceux qui gouvernent, et ceux qui, comme moi, ont compris trop tard que la cuisine est une forme de vérité. »

— Aldovar Sennis, Exégète-Scribe d'Aen Doravel · Caer-Norwyn, 1208 AP, au retour de dix-huit mois de terrain

I. VALDARA

Vallées froides & falaises de pierre

> *« Valdara nourrit ses hommes comme elle les forme : sans fioritures, sans excuses. J'ai mangé valdari pendant trois semaines. Je ne m'en suis pas plaint. C'est dire. »*

La Soupe Noire Valdari

Plat du peuple

On ne présente pas la soupe noire valdari. On la reçoit. Elle arrive dans un bol de pierre, épaisse, sombre, fumante, et elle sent le fleuve en hiver. C'est le repas des mineurs, des gardes, des paysans des vallées — celui qu'on prépare quand le froid descend des falaises et que les enfants ont faim.

La base est un bouillon de brochet des rivières de Valdara, longuement mijoté avec des légumes-racines et du poivre gris. On y émiette du pain noir valdari rassis — jamais frais, toujours rassis, c'est une règle non écrite que tout Valdari respecte instinctivement. L'herbe des veines y est ajoutée en fin de cuisson, une petite poignée séchée, pour la digestion et parce que les grands-mères de Valdara l'ont toujours fait ainsi.

Le résultat est lourd, nourrissant, presque brutal. Il n'a pas vocation à être élégant. Il a vocation à tenir un homme debout douze heures dans le froid.

L'Exégète-Scribe note que la consistance rappelle davantage un mortier qu'une soupe au sens où il l'entend. Il note également qu'il en a repris deux fois.

Boisson d'accompagnement — Eaux de Fer. L'infusion sombre au goût métallique est la seule boisson qui ne disparaît pas face à l'intensité du plat. Elle prolonge la chaleur. Elle est servie brûlante, sans sucre, sans commentaire.

Le Cerf Géant Rôti aux Baies du Mont-Solaire

Plat noble

La chasse au cerf géant de Valdara est en elle-même un événement. La bête peut dépasser deux fois la taille d'un homme ordinaire, et sa viande — foncée, dense, au goût légèrement ferreux — ne ressemble à rien de ce qu'on trouve ailleurs sur le continent. Les nobles valdaris le savent et s'en enorgueillissent volontiers, parfois longuement.

La pièce entière est saisie à feu vif sur braise de chêne, puis laissée en cuisson lente plusieurs heures, enveloppée d'herbes des vallées et d'écorce de Norwyn finement râpée — dont les propriétés analgésiques légères ont, dit-on, l'heureuse vertu d'attendrir les muscles les plus épais. Les baies du Mont-Solaire, cueillies avant fermentation — point capital, car fermentées elles deviennent impropres à la consommation — sont réduites en sauce avec du beurre de montagne et un trait de vinaigre de céréales. Elles apportent une acidité franche qui tranche avec la puissance de la viande.

Le plat est servi en salle, découpé devant les convives par le maître de maison lui-même. C'est un geste politique autant que culinaire.

L'Exégète-Scribe concède que c'est la meilleure viande qu'il ait mangée depuis Caer-Norwyn. Il ne le répétera pas devant un Darnholmien.

Boisson d'accompagnement — Vin de Saphir. Le vin bleu clair de Valdara, rare et réservé aux banquets, est la seule boisson digne de ce plat selon les nobles valdaris — et pour une fois, l'Exégète-Scribe ne les contredira pas. Sa légèreté minérale nettoie le palais entre chaque bouchée sans jamais couvrir la viande.

II. DARNHOLM

Montagnes de fer & forteresses souterraines

« J'aborde Darnholm avec la même prudence qu'on aborde un soldat armé dans un couloir étroit. On ne sait jamais si ce qu'on vous tend est un cadeau ou une épreuve. En matière de cuisine, la réponse est généralement : les deux. »

Le Fromage Fondu des Tours sur Galette de Fer

Plat du peuple

Il existe à Darnholm une vérité fondamentale que tout voyageur finit par accepter : le peuple ne cuisine pas pour le plaisir. Il cuisine pour survivre à l'hiver, pour nourrir des corps qui travaillent dans les mines douze heures d'affilée, pour tenir debout quand le vent des hauteurs transforme les doigts en pierre. Dans ce contexte, le fromage fondu des Tours est une œuvre de génie pratique.

Le fromage darnholmien — dur, salé, à l'odeur que l'Exégète-Scribe qualifiera diplomatiquement de « prononcée » — est taillé en blocs épais et fondu lentement sur une

pierre plate chauffée au feu de forge. On le verse sur une galette de seigle dont la pâte a été travaillée avec de l'eau ferrugineuse locale, ce qui lui donne cette teinte grise caractéristique et ce goût minéral qui surprend invariablement l'étranger. La fleur de bas-fer séchée y est ajoutée en condiment, une pincée seulement — ses propriétés sur la douleur musculaire ne sont pas négligeables pour des hommes qui manient le pic toute la journée, et les cuisiniers darnholmiens le savent depuis des générations, même s'ils seraient incapables d'en expliquer la raison.

C'est un plat sans présentation, sans décorum, sans excuse. On mange. On repart travailler.

> *L'Exégète-Scribe note que le fromage lui a collé aux dents pendant deux jours. Il note également que passé ce désagrément initial, il ne s'en est pas plaint.*

Boisson d'accompagnement — Bière de Fer. Brassée avec l'eau ferrugineuse des montagnes, amère, au goût minéral affirmé. Elle est la seule boisson qui ne disparaît pas derrière la puissance du fromage. On la sert à température de cave, jamais chaude, jamais froide. C'est ainsi. On ne discute pas.

Le Sanglier Fumé à la Résine du Fer Noir

Plat noble

Si les nobles darnholmiens ont une vertu culinaire — et l'Exégète-Scribe en débat encore avec lui-même — c'est celle de la patience. Le sanglier fumé à la Résine du Fer Noir demande trois jours. Pas deux. Pas quatre. Trois jours précis, une tradition que les grandes maisons de Doomsprire défendent avec la même inflexibilité qu'elles défendent leurs frontières.

La bête entière est d'abord marinée vingt-quatre heures dans un mélange de sel, d'herbes des hauteurs et d'une préparation à base de Racine de Roche-Écarlate dosée avec une extrême précision — car cette racine, qui stimule puissamment l'organisme, devient en excès source de crampes sévères, et nul noble darnholmien ne souhaite voir ses convives se tordre de douleur entre le premier et le second service. La dose juste attendrit la viande et lui confère une chaleur interne persistante que les Darnholmiens appellent le feu des profondeurs.

Vient ensuite le fumage. La Résine du Fer Noir, extraite des conifères minéraux des hauteurs, brûle lentement et dégage une fumée épaisse, âcre pour qui n'y est pas habitué, mais qui pénètre la chair du sanglier d'une profondeur remarquable. On ventile soigneusement la salle de fumage — la résine en excès provoque des étourdissements, et les cuisiniers expérimentés travaillent par rotations d'une heure.

Le résultat est une viande d'une noirceur presque totale en surface, d'un rouge sombre à l'intérieur, au goût que l'Exégète-Scribe ne sait comparer à rien de connu. Puissant. Presque violent. Remarquable.

> *L'Exégète-Scribe concède, à contrecœur et en s'assurant qu'aucun Valdari ne lit par-dessus son épaule, que c'est peut-être la meilleure viande qu'il ait mangée depuis Caer-Norwyn.*

Boisson d'accompagnement — Liqueur de Cendre. Noire, amère, distillée dans les forteresses de la haute montagne. Elle est servie en petite quantité — ce n'est pas une boisson qu'on avale, c'est une boisson qu'on affronte. Sa puissance tient tête au fumage sans le couvrir, et son amertume finale nettoie le palais avec une brutalité que les Darnholmiens trouvent élégante. L'Exégète-Scribe a mis du temps à les comprendre. Il les comprend maintenant.

III. AVERNA

Terres fertiles, soleil & Veine du Monde

> *« Averna est le seul royaume de Northern où j'ai mangé en transpirant. Pas de chaleur excessive — de plaisir. Il y a dans la cuisine avernienne quelque chose d'indécemment généreux qui met mal à l'aise un homme d'Aen Doravel. On finit par s'y faire. On finit même par l'attendre. »*

Le Saumon de la Veine du Monde en Croûte de Sel Blanc

Plat du peuple

La Veine du Monde traverse Averna comme une promesse tenue. Elle charrie des poissons en abondance, et parmi eux le saumon des eaux chaudes — plus doré que son cousin valdari, plus gras, à la chair qui se défait en larges feuillets sous la fourchette. Les pêcheurs averniens n'ont pas eu besoin d'inventer grand chose. La nature avait déjà fait l'essentiel.

La technique est ancienne et simple : le poisson entier, vidé mais non écaillé, est entièrement recouvert d'une croûte épaisse de sel extrait des mines à Lierre de Sel Blanc. Ce sel particulier, légèrement antiseptique de nature, conserve la chair avec une efficacité remarquable tout en lui transmettant une minéralité douce que le sel ordinaire ne saurait reproduire. On y incorpore du Safrane d'Avernia pilé — stimulant léger dont la dose dans ce contexte est sans danger — qui teinte la croûte d'un jaune profond et parfume la chair pendant la cuisson.

Le tout est posé directement sur pierre chauffée au soleil ou sur braise basse, et oublié là une heure. Quand la croûte se fissure d'elle-même, le poisson est prêt. On brise l'enveloppe de sel à table, devant les convives, et la vapeur qui s'en échappe sent le safran, la mer intérieure et la saison chaude.

> *L'Exégète-Scribe note que c'est une des rares préparations populaires du Northern qui mérite sans réserve le qualificatif de cuisine. Il s'en excuse auprès de Valdara et de Darnholm en leur for intérieur.*

Boisson d'accompagnement — Bière Solaire. Dorée, pétillante, légère. Elle est partout sur les marchés averniens et pour cause — elle est la seule boisson qui accompagne le poisson sans l'écraser. Sa légèreté fait écho à la délicatesse de la chair, et ses bulles nettoient le sel entre chaque bouchée avec une efficacité que les grandes tables du continent auraient tort de snober.

Les Crabes Écarlates aux Baies Rouges de Caer-Avernia

Plat noble

Les crabes écarlates de la côte avernienne sont une fierté de royaume. Leur carapace rouge vif — qui ne doit rien à la cuisson, ils naissent ainsi — leur chair blanche et dense, leur taille qui dépasse souvent celle des deux poings d'un homme adulte réunis : tout en eux suggère l'abondance et le prestige. Les nobles averniens l'ont compris depuis longtemps et ont bâti autour d'eux une tradition culinaire qui tient autant du rituel que du repas.

Les crabes sont cuits vivants à la vapeur des herbes — une pratique que l'Exégète-Scribe ne commentera pas moralement, se contentant de noter qu'elle produit une chair d'une tendreté exceptionnelle. La sauce est le cœur du plat : des Baies Rouges de Caer-Avernia, cueillies impérativement fraîches et consommées dans les heures suivant la cueillette — car

fermentées, leur toxicité devient préoccupante — sont réduites avec du beurre clarifié, du Safrane d'Avernia et un trait des Larmes de Marée, cette liqueur salée distillée au bord de la Veine du Monde. La sauce résultante est d'un rouge profond, légèrement sucrée, légèrement salée, avec une chaleur de fond que le safrane installe sans jamais dominer.

On mange les crabes à la main. Même à la cour d'Averna. C'est une des choses que l'Exégète-Scribe a trouvées les plus civilisées dans tout son voyage.

> *L'Exégète-Scribe note que ses robes ont souffert. Il note également qu'il s'en moque.*

Boisson d'accompagnement — Vin Rouge des Coteaux. Corsé, puissant, fameux pour ses lendemains douloureux selon la sagesse populaire avernienne — ce qui n'empêche personne d'en boire. Sa rondeur tannique tient tête à la sauce sans l'effacer, et son fruit profond trouve dans les baies rouges un écho naturel qui relève les deux. L'Exégète-Scribe recommande la modération. L'Exégète-Scribe ne l'a pas pratiquée.

IV. VIRELYA

Sylves profondes, Flux & mémoire des arbres

> *« On ne mange pas à Virelya comme on mange ailleurs. On participe. Chaque repas y semble être le prolongement d'un rite dont on ne vous a pas expliqué les règles, et auquel vous prenez part malgré vous. J'ai quitté Virelya avec le sentiment d'avoir été, à plusieurs reprises, légèrement enchanté sans consentement préalable. La cuisine y est pour quelque chose. »*

Le Ragoût de Blaireau aux Racines de Forêt

Plat du peuple

Le blaireau de Virelya est une bête tenace, nocturne, difficile à chasser et peu commode à préparer. C'est peut-être pour cette raison que les Vireliens en ont fait un plat du peuple — il faut du temps, de la patience et une connaissance précise de la forêt pour le réussir. Trois qualités que les habitants des sylves profondes possèdent naturellement et qu'ils ne font jamais valoir, ce qui est en soi une forme d'élégance.

La viande est d'abord longuement blanchie à l'eau froide pour en retirer l'amertume naturelle — étape que les étrangers pressés sautent invariablement, et dont ils paient le prix. Elle est ensuite mijotée plusieurs heures dans un bouillon de racines forestières, de baies sauvages et d'écorces séchées que chaque famille compose selon sa tradition propre. En fin de cuisson, une petite quantité de Vaeyllaa fraîche est incorporée directement dans le bouillon — ses propriétés apaisantes se diffusent doucement dans le plat, conférant au repas une qualité de calme que les Vireliens considèrent comme une politesse envers leurs convives.

Le Champignon Lumiflore séché y est ajouté en lamelles comme garniture finale. Cuit, il perd toute toxicité et conserve une légère phosphorescence bleutée qui, dans la pénombre des maisons forestières éclairées à la bougie, donne au plat un aspect que l'Exégète-Scribe qualifiera d'hypnotique.

> *L'Exégète-Scribe note qu'il a mangé ce ragoût dans une cabane en lisière de sylve, à la lumière de trois bougies, en compagnie d'une vieille Virelienne qui ne lui a pas adressé un seul mot pendant tout le repas. C'était un des dîners les plus agréables de son voyage.*

Boisson d'accompagnement — Bière de Forêt. Fruitée, aux baies sacrées, légèrement trouble. Elle est douce là où le ragoût est profond, et cette opposition fonctionne avec une évidence désarmante. Elle est servie dans des coupes en bois de sylve ancienne que les familles se transmettent de génération en génération. On ne la verse pas dans n'importe quel récipient à Virelya. L'Exégète-Scribe n'a pas posé de questions.

Le Faon Rôti Laqué au Vin des Ancêtres et Fleur Runique

Plat noble

Il existe à Virelya une distinction fondamentale que les étrangers mettent du temps à saisir : la noblesse virelienne ne montre pas sa richesse par l'abondance. Elle la montre par la rareté choisie et la précision du geste. Le faon rôti laqué est l'illustration parfaite de cette philosophie — c'est un plat sobre en apparence, d'une complexité intérieure que seul celui qui sait regarder finit par percevoir.

Le faon est préparé entier, désossé avec une précision chirurgicale par des cuisiniers formés à cette unique tâche dès leur jeunesse. La chair est badigeonnée à plusieurs reprises, pendant toute la durée de la cuisson lente, d'un laquage composé de Vin des Ancêtres réduit, de miel de forêt et de Fleur Runique pilée — dont l'euphorie légère se disperse à la chaleur en propriétés aromatiques subtiles, sans effet notable sur les convives à cette concentration, quoique l'Exégète-Scribe ait observé que les tablées virelientes finissaient invariablement dans une bonne humeur difficile à expliquer autrement.

Les Baies Lunaris sont servies en garniture froide, disposées avec soin autour de la pièce. Elles stimulent la concentration et prolongent l'éveil — un choix délibéré dans un royaume où les dîners nobles sont aussi des occasions de négociation, de mémoire et de parole.

> *L'Exégète-Scribe note qu'il a passé la nuit suivante à écrire douze pages de notes sans ressentir la moindre fatigue. Il attribue cela au Vin des Ancêtres. Il sait très bien que c'était les Baies Lunaris.*

Boisson d'accompagnement — Vin des Ancêtres. Léger, cérémonial, d'une pâleur presque translucide. Il est servi dans des verres taillés dans du cristal de sylve — un matériau que l'Exégète-Scribe n'a trouvé nulle part ailleurs et dont il n'a pas réussi à obtenir l'explication de fabrication. Le vin ne couvre jamais le laquage. Il le prolonge. C'est toute la différence.

V. SELVARIS

Brumes, marais & îles masquées

> *« Je dirai de Selvaris ce que tout voyageur prudent finit par admettre : on n'y mange jamais tout à fait ce qu'on croit manger. Ce n'est pas nécessairement un reproche. C'est un avertissement. J'ai quitté Selvaris avec l'impression persistante que plusieurs de mes repas m'avaient été servis avec une intention que je n'avais pas été en mesure d'identifier sur le moment. La cuisine selvarienne est politique jusque dans ses galettes. Mangez en conséquence. »*

Les Galettes de Chanvre au Porc Fumé des Marais

Plat du peuple

La galette selvarienne est une chose humble en apparence. Une pâte de chanvre de Selvaris — la variété locale, plus grasse que celle cultivée ailleurs, au goût légèrement terreux — cuite sur pierre plate au-dessus d'un feu de tourbe. On la garnit de porc fumé, élevé dans les zones

semi-marécageuses du sud du royaume où les bêtes se nourrissent de racines aquatiques et de végétation des tourbières, ce qui confère à leur chair une saveur que les Selvaris décrivent comme profonde et que l'Exégète-Scribe décrira comme inattendue.

Ce qui distingue la galette selvarienne populaire de toute autre galette du Northern, c'est l'ajout de Fleurs de Brume séchées et finement broyées dans la pâte. La dose est infime — les cuisiniers selvaris ont une précision ancestrale dans ce dosage, acquise par une tradition orale jalousement gardée. L'effet sur le convive non averti est subtil : une légère détente des épaules, une propension au silence confortable, parfois un sourire dont on ne sait pas bien d'où il vient. Rien d'alarmant. Rien d'involontaire non plus.

> *L'Exégète-Scribe note qu'on lui a servi ces galettes trois matins de suite dans une auberge de l'Île Nandels. Il note qu'il n'a jamais aussi bien dormi de tout son voyage. Il note enfin qu'il aurait aimé être informé de l'ingrédient en question avant plutôt qu'après.*

Boisson d'accompagnement — Brume Amère. Bière pâle, légèrement hallucinogène aux Fleurs de Brume, servie tiède dans des verres opaques qui ne laissent pas deviner la couleur du breuvage. Elle prolonge la détente induite par la galette avec une cohérence que l'Exégète-Scribe trouve, rétrospectivement, un peu trop calculée pour être innocente. Elle est délicieuse. C'est le problème.

Le Faucon en Brochette Laqué à l'Essence de Voile

Plat noble

Le faucon selvarien est un gibier d'oiseau que les autres royaumes du Northern considèrent soit comme un tabou soit comme une excentricité. À Selvaris, c'est un plat de cour. La distinction en dit long sur la distance culturelle qui sépare ce royaume du reste du continent.

Les faucons sont chassés à l'arc dans les brumes côtières par des chasseurs spécialisés qui ne pratiquent que cet art et dont les familles sont liées aux grandes maisons selvariennes depuis des générations. La bête est plumée, vidée et marinée douze heures dans un mélange d'huile de marais, d'herbes côtières et d'une préparation à base de Baies de Velys écrasées — dont les propriétés mnémoniques sont, dans ce contexte, tenues pour un raffinement : un dîner selvarien noble est une occasion où l'on se souvient de tout, où l'on n'oublie rien, où chaque mot prononcé est entendu et retenu. Servir les Baies de Velys à ses convives est une forme de déclaration.

La brochette est cuite au feu vif puis laquée à l'Essence de Voile — ce distillat parfumé bu en gorgées lors des banquets politiques — appliqué en plusieurs couches pendant la cuisson. Le résultat est une chair fine, légèrement amère, enveloppée d'un laquage translucide au parfum complexe que l'Exégète-Scribe n'a pas réussi à décomposer malgré trois tentatives.

> *L'Exégète-Scribe note qu'il a mangé ce plat lors d'un dîner dont il ne peut pas relater les conversations. Il note que sa mémoire de cette soirée est, au contraire, parfaitement cristalline. Il remercie les Baies de Velys pour ce service involontaire.*

Boisson d'accompagnement — Essence de Voile. Le même distillat que celui du laquage, servi pur en petites coupes de verre sombre. On ne le boit pas — on le tient, on le hume, on en prend une gorgée entre deux bouchées. C'est une boisson de conversation, de négociation, de mémoire partagée. Servir l'Essence de Voile à quelqu'un à Selvaris signifie qu'on souhaite qu'il se souvienne de la soirée. L'Exégète-Scribe a mis trois jours à comprendre cela. Il aurait aimé le savoir avant.

VI. THARAGGORN

Plateaux battus, totems & vents du bout du monde

> *« Je serai honnête : j'avais peur de Tharaggorn avant d'y arriver. J'avais peur de sa cuisine après les premières descriptions qu'on m'en avait faites à Doomsprire. J'ai eu tort sur les deux points, quoique pour des raisons différentes de celles que j'anticipais. Tharaggorn ne cherche pas à vous impressionner. Tharaggorn ne cherche pas à vous plaire. Tharaggorn vous nourrit comme la montagne nourrit ses loups — complètement, brutalement, sans vous demander votre avis. C'est une forme de respect que j'ai mis du temps à reconnaître. Je le reconnais maintenant. »*

Le Bouilli de Chèvre au Lait de Louve Fermenté

Plat du peuple

Il n'existe pas, à la connaissance de l'Exégète-Scribe, d'autre peuple sur le continent Northern qui soit parvenu à domestiquer la louve. Les Tharaggorniens l'ont fait. Ils en tirent un lait épais, légèrement acide, au goût que les étrangers décrivent généralement avec une grimace avant de le redemander — car le lait de louve fermenté est de ces choses qui déplaisent fortement la première fois et qu'on ne peut plus s'imaginer ne pas avoir dans l'assiette la deuxième.

La chèvre de montagne tharaggornienne — petite, musclée, à la chair dense et peu grasse — est découpée en morceaux grossiers et jetée directement dans le lait de louve fermenté bouillant avec une absence de cérémonie qui caractérise toute l'approche culinaire du royaume. On y ajoute des Baies des Hauts-Vents en généreuse quantité — communes sur les plateaux sacrés, elles confèrent une énergie durable au repas qui le rend particulièrement prisé avant les longues marches ou les journées de chasse. L'Herbe Vent-Sang est incorporée en épice sèche, une pincée mesurée avec soin car ses effets sur la circulation sanguine deviennent problématiques en excès, et les anciens tharaggorniens ont depuis longtemps établi la dose juste sans jamais l'avoir consignée par écrit — elle se transmet de main en main, de regard en regard.

Le bouilli est servi dans des écuelles de pierre taillée, sans couverts superflus. On mange avec ce qu'on a. Les Tharaggorniens trouvent l'usage de la fourchette légèrement comique.

> *L'Exégète-Scribe a mangé avec ses mains. Il n'en dira pas davantage.*

Boisson d'accompagnement — Lait de Louve. Le même lait, non fermenté cette fois, servi froid dans des cornes taillées. Il est glacial, légèrement salé, d'une richesse qui surprend. Les Tharaggorniens le tiennent pour sacré en ce qu'il vient de la louve — animal totem du royaume — et le servir à un étranger est, a expliqué à l'Exégète-Scribe un ancien du clan Varr, un acte d'adoption temporaire. L'Exégète-Scribe a bu sans poser de questions. C'était la bonne décision.

Le Gigot d'Ours Noir aux Herbes Totémiques

Plat noble — et rituel

L'ours noir de Tharaggorn n'est pas un gibier ordinaire. Sa chasse est encadrée par des lois claniques dont l'ancienneté dépasse celle de la plupart des institutions du Northern, et que les chefs de clan font respecter avec une intransigeance que l'Exégète-Scribe qualifiera de théologique. On ne chasse pas l'ours noir pour se nourrir. On le chasse pour mériter de se

nourrir. La distinction est fondamentale.

La bête est abattue lors de cérémonies spécifiques — solstices, rites de passage des jeunes guerriers, funérailles des chefs — et sa préparation est elle-même codifiée. Le gigot est frotté pendant plusieurs heures d'un mélange de Mousse Totémique — anti-inflammatoire, récoltée dans les clairières sacrées par les seuls anciens autorisés à y pénétrer — et de Fleur de Varr'Thalir séchée, dont les propriétés analgésiques sont connues de tous les clans tharaggorniens et dont la présence dans la préparation est autant médicinale que symbolique : on honore la douleur de la bête en apaisant celle de ceux qui la consomment.

La cuisson se fait exclusivement sur feu de bois sacré — bois prélevé sur les arbres anciens des Monts, jamais sur du bois mort, jamais sur du bois coupé par une main étrangère au clan. Le feu brûle toute la nuit. Le gigot y est suspendu, jamais posé, jamais retourné avant l'aube. Au matin, la croûte extérieure est noire, l'intérieur d'un rouge sombre et fumant, et la graisse de l'ours a coulé dans le feu toute la nuit en crépitant.

On mange en silence les trois premières bouchées. C'est la règle. Personne ne l'explique. Personne n'a besoin de l'expliquer.

> *L'Exégète-Scribe a respecté le silence. Il a aussi pleuré, légèrement, à la troisième bouchée. Il attribue cela à la fumée. Tout le monde autour de lui a eu la délicatesse de ne pas le contredire.*

Boisson d'accompagnement — Hydromel de Roche. Épais, amer, brassé en altitude avec le miel des abeilles sauvages des Monts Anciens — un miel dont la couleur tire sur le noir et dont le goût n'a rien à voir avec ce que le reste du Northern appelle miel. L'Hydromel de Roche est servi chaud, dans des cornes gravées aux emblèmes du clan, et bu lentement sur toute la durée du repas. Il réchauffe de l'intérieur avec une persistance remarquable. Dans le vent des plateaux à l'aube, c'est une nécessité autant qu'un plaisir. Il est la seule boisson qui soit à la hauteur de l'ours noir. Les Tharaggorniens le savent. Ils n'ont pas eu besoin qu'on le leur dise.

Conclusion

Note finale de l'Exégète-Scribe Aldovar Sennis

« On m'avait dit, avant ce voyage, que Northern était un continent rude. On ne m'avait pas dit qu'il était généreux. Je rentre à Caer-Norwyn avec dix-huit mois de notes, des robes irrémédiablement tachées de sauce avernienne, et la conviction que j'ai mieux compris les six royaumes à leurs tables qu'en vingt ans de lecture de leurs traités.

Valdara vous nourrit pour que vous teniez debout. Darnholm vous nourrit pour que vous le méritiez. Averna vous nourrit pour le plaisir de vous nourrir, ce qui est peut-être la forme la plus honnête de générosité. Virelya vous nourrit en vous changeant légèrement, avec votre consentement supposé. Selvaris vous nourrit en sachant des choses sur vous que vous ignorez. Tharaggorn vous nourrit comme on accueille — complètement, sans retour possible.

Six royaumes. Six façons d'être au monde. Six vérités servies dans des bols, des écuelles, des coupes de cristal et des cornes de pierre.

Je recommande à tout Exégète-Scribe, à tout diplomate, à tout homme qui croit connaître Northern sans en avoir mangé le pain, de refaire ce voyage. Emportez des robes de rechange. Acceptez ce qu'on vous tend. Ne posez pas toujours des questions.

Et si l'on vous sert du lait de louve à Tharaggorn, buvez-le. C'est un honneur. »

— Aldovar Sennis, Exégète-Scribe d'Aen Doravel · Caer-Norwyn, 1208 AP

Document conservé au Grand Archivum d'Aen Doravel · Salle du Savoir des Royaumes — Rayon des Traditions Continentales · Accès autorisé : Libre