T

TIRELLON · ARCHIVES DU MONDE CONNU

CODEX CANONIQUE — NORTHERN SHIELD

# Codex des Sucreries et Pâtisseries

*Recueil des Douceurs Traditionnelles des Six Royaumes*

Compilé par l'Ordre des Exégètes d'Aen Doravel
Grand Archivum d'Aen Doravel — Salle du Savoir des Royaumes

AN 1317 AP — CYCLE DES LUEURS

*« Les sucreries d'un peuple ne sont pas des détails. Elles disent ce qu'il célèbre, ce qu'il chérit, ce qu'il s'autorise. » — Sceau du Grand Archivum d'Aen Doravel*

## PRÉFACE

« Ce recueil consigne les préparations sucrées et festives des six royaumes du Northern Shield, telles qu'elles ont été observées et documentées par les Exégètes-Scribes en mission de terrain. Il complète le Codex des Arts Culinaires sans s'y substituer — là où ce dernier documente ce qui nourrit les peuples du Northern, ce recueil documente ce qui les réjouit.

Les sucreries d'un peuple ne sont pas des détails. Elles disent ce qu'il célèbre, ce qu'il chérit, ce qu'il s'autorise quand le quotidien se fait plus généreux. Elles sont, à leur façon, une cartographie du plaisir. »

*— Sceau du Grand Archivum d'Aen Doravel, 1317 AP*

## I. VALDARA

*Vallées froides & miel de montagne*

### Phyrine

La Phyrine est la douceur la plus ancienne de Valdara. On la trouve dans toutes les maisons des vallées — des plus humbles aux plus nobles — sans distinction de rang ni d'occasion particulière. C'est simplement ce qu'on sert quand le repas se termine bien et que le feu tient encore.

Le lait de vache des vallées moyennes est chauffé lentement avec du miel de montagne jusqu'à épaississement, puis parfumé à l'écorce de Norwyn finement râpée — dont la légère note analgésique se dissout en arôme à cette concentration, ne laissant qu'un parfum boisé et doux. La préparation est versée dans des bols de pierre et laissée à refroidir jusqu'à une consistance légèrement prise, ferme en surface, crémeuse en dessous.

Elle se mange froide, avec une cuillère de bois. On ne la réchauffe jamais — un Valdari qui réchauffe sa Phyrine est un Valdari pressé, et la presse est mal vue à table.

> *Occasion : douceur quotidienne, servie après les repas d'hiver dans les familles des vallées.*

### Dolvane

La Dolvane est la sucrerie festive de Valdara — celle qu'on prépare pour les fêtes du Pacte, les cérémonies de serment et les célébrations de Couronne-Clairière. Sa simplicité est intentionnelle : Valdara ne célèbre pas dans l'excès. Elle célèbre dans la justesse.

La pâte est faite de farine de seigle fine travaillée avec du miel de montagne et un trait d'eau de source des vallées — rien d'autre. Elle est étalée en feuilles très minces et cuite directement sur pierre chaude jusqu'à ce que les bords dorent et se soulèvent légèrement. La Dolvane sortie du feu est craquante sur les bords, encore moelleuse au centre, d'un or sombre qui sent le grain et le miel chaud.

On la rompt à la main, jamais coupée. C'est une règle non écrite que tout Valdari respecte instinctivement — rompre la Dolvane ensemble est en soi un geste du Pacte.

> *Occasion : fêtes du Pacte, célébrations de Couronne-Clairière, rassemblements familiaux importants.*

## II. DARNHOLM

*Miel noir des hauteurs & seigle de forge*

### Varrhoc

Darnholm ne célèbre pas le plaisir. Il récompense l'effort. Le Varrhoc est l'expression la plus pure de cette philosophie — une sucrerie qui ressemble à tout ce que Darnholm produit : dense, sombre, sans concession, et meilleure qu'on ne s'y attendait.

Du pain noir darnholmien enrichi de miel de roche des hauteurs — épais, sombre, au goût légèrement amer qui tranche avec le sucre ordinaire — et de Baies de Tunnel-Gris séchées, riches en fer, dont la présence dans une préparation sucrée dit quelque chose d'éloquent sur les priorités culinaires du royaume. La mie est compacte, presque lourde, sucrée avec une parcimonie que les étrangers trouvent déconcertante avant de comprendre que c'est exactement assez.

Le Varrhoc est distribué aux soldats et aux mineurs lors des grandes victoires militaires et des fins de campagne réussies. Ce n'est pas un dessert — c'est une reconnaissance. La distinction est fondamentale à Darnholm.

> *Occasion : grandes victoires militaires, fins de campagne, célébrations de clan.*

### Grümsel

Le Grümsel est la sucrerie du peuple darnholmien — celle que les mineurs sortent de leurs sacs lors des pauses de midi quand la saison a été généreuse et que le chef de forge a fermé les yeux. C'est peu. C'est suffisant.

Farine de seigle, sel de forge, miel noir des hauteurs — mélangés en pâte sèche, formés en petits blocs plats et cuits à feu vif jusqu'à une dureté que les dents des étrangers abordent avec précaution. Le Grümsel ne fond pas — il cède. Il faut le travailler, ce qui, à Darnholm, est considéré comme normal pour n'importe quelle chose valant la peine d'être consommée.

Son goût est minéral, légèrement sucré, avec une amertume finale du miel noir qui persiste. Les Darnholmiens le trouvent satisfaisant. Les visiteurs le trouvent caractéristique. Personne ne l'oublie.

> *Occasion : douceur populaire quotidienne lors des pauses de travail, distribuée dans les ateliers en saison généreuse.*

---

## III. AVERNA

*Safran, dattes & soleil de la Veine du Monde*

### Saffrine

La Saffrine est la sucrerie la plus exportée de Northern — et probablement la plus reconnue sur le continent entier. On la trouve sur les marchés d'Averna en saison chaude, vendue par douzaines dans des paniers d'osier, leur couleur ambrée visible de loin dans la lumière du soleil avernien. Tout le monde en a mangé. Tout le monde en reparlera.

Les Dattes Rouges de Caer-Avernia sont confites lentement dans un sirop de miel jusqu'à concentration profonde, puis enveloppées d'une fine pâte sucrée au Safrane d'Avernia pilé —

qui teinte la préparation d'un jaune doré caractéristique et lui confère son parfum immédiatement reconnaissable. Le tout est doré au four sur pierre chaude jusqu'à ce que la pâte soit craquante et le cœur fondu.

La Saffrine se mange en une bouchée. C'est la règle — non pas une règle écrite, mais une évidence que quiconque a tenté de la diviser comprend immédiatement en regardant ce qu'il lui reste dans la main.

*Occasion : vendue sur les marchés tout au long de la saison chaude, offerte aux visiteurs comme signe de bienvenue.*

### Dorelle

La Dorelle est la sucrerie noble d'Averna — celle qu'on sert dans les grandes maisons lors des banquets d'été, dans des coupes en verre soufflé qui reflètent la couleur du coulis. Elle est légère là où la Saffrine est dense, fraîche là où elle est chaude — les deux faces de la générosité avernienne.

La crème est montée à partir du lait des bovins des plaines intérieures, sucrée au miel et parfumée aux Baies Rouges de Caer-Avernia réduites en coulis — d'un rouge profond, légèrement acidulé, qui tranche avec la blancheur de la crème montée. Le coulis est versé sur la crème à table, devant les convives, laissant chacun le mélanger à sa façon ou ne pas le mélanger du tout.

Les grandes maisons avernaises débattent depuis des générations de la question du mélange. C'est, dit-on, le seul sujet sur lequel les Princes-marchands d'Averna n'ont jamais trouvé de consensus.

*Occasion : banquets d'été des grandes maisons, tables nobles lors des fêtes saisonnières.*

## IV. VIRELYA

*Miel de forêt, sylves & lumières de nuit*

### Sylvane

La Sylvane est la douceur la plus partagée de Virelya — celle qu'on prépare lors des fêtes saisonnières dans les clairières, celle que les familles apportent dans des coupes en bois de sylve ancienne et posent au centre du rassemblement sans cérémonie particulière. Elle appartient à tout le monde ou à personne, selon la façon dont on comprend Virelya.

Le lait de forêt — tiré des quelques bovins élevés en lisière de sylve — est monté en mousse légère avec du miel sauvage des sylves, d'une qualité aromatique que nul miel de plaine ne peut reproduire. Une infusion très légère de Fleur Runique y est incorporée — dont la concentration dans ce contexte est purement aromatique, sans effet notable sur les convives, quoique les tablées virelientes finissent invariablement dans une douceur d'humeur que personne n'attribue jamais explicitement à la Sylvane.

Elle est blanche, presque translucide, d'une légèreté qui surprend pour quelque chose d'aussi nourrissant. On la mange lentement, toujours.

*Occasion : fêtes saisonnières, rassemblements de clairière, offrandes festives.*

### Aéthelle

L'Aéthelle est unique sur le continent Northern. Aucune autre sucrerie ne fait ce qu'elle fait — luire doucement dans la pénombre des maisons forestières éclairées à la bougie. C'est une douceur de nuit, une douceur de rassemblement nocturne, et les Vireliens ne la servent jamais autrement qu'à la lumière basse.

La pâte est faite de farine de forêt et de miel sauvage, formée en petites bouchées rondes garnies d'un fragment de Champignon Lumiflore cuit — qui perd toute toxicité à la cuisson mais conserve sa légère phosphorescence bleutée, visible dans l'obscurité relative d'une pièce éclairée aux bougies. Le résultat est une bouchée douce, légèrement boisée, qui pulse d'une lumière très faible et très douce dans le creux de la main.

Les enfants de Virelya voient les Aéthelles comme de la magie. Les adultes ne les détrompent pas.

*Occasion : rassemblements nocturnes, veillées forestières, fêtes de fin de cycle.*

## V. SELVARIS

*Chanvre, brumes & masques de sucre*

### Brumelle

La Brumelle est la sucrerie la plus consommée de Selvaris — et la moins avouée. On la trouve dans toutes les auberges de l'Île Nandels, servie sans annonce particulière avec les repas du soir, dans des assiettes plates qui ne trahissent rien de leur contenu avant la première bouchée.

La pâte est faite de farine de chanvre de Selvaris — la variété locale, légèrement grasse, au goût terreux caractéristique — travaillée avec du miel sombre et étalée en feuilles très fines, presque translucides. On y incorpore une quantité infime de Fleurs de Brume séchées finement broyées — suffisante pour une légère détente des épaules, jamais pour autre chose. La feuille est enroulée autour d'une garniture de miel et servie à température ambiante.

La Brumelle est délicieuse. C'est, selon les visiteurs réguliers de l'Île Nandels, une des choses les plus difficiles à ne pas redemander.

*Occasion : servie dans les auberges en soirée, douceur populaire quotidienne de l'Île Nandels.*

### Voilène

La Voilène est la seule sucrerie de Selvaris qui ne cache rien. C'est peut-être pour cette raison qu'elle est la préférée des enfants — et qu'elle déroute légèrement les adultes du royaume, peu habitués à ce qu'un plat soit exactement ce qu'il semble être.

Ce sont des biscuits plats en forme de masque — chaque famille de Selvaris a sa propre forme transmise de génération en génération, et reconnaître le masque d'une maison selvarienne est une forme de connaissance sociale aussi importante que connaître son nom. La pâte est simple : farine, miel sombre, un trait de sel. Cuite jusqu'au craquant, décorée au sucre de canne et au miel clair en motifs traditionnels. Le goût est direct, sucré sans détour, sans arrière-note et sans intention cachée.

Les Selvaris les vendent pendant les fêtes de Nyrandel par milliers. C'est l'un des rares moments où Selvaris cesse, l'espace d'une bouchée, d'être politique.

*Occasion : fêtes de Nyrandel, marchés festifs, douceur des enfants.*

## VI. THARAGGORN

*Miel noir des Monts & lait de louve*

### Varrac

Le Varrac n'est pas une douceur au sens où les autres royaumes entendent ce mot. C'est un bloc. Un bloc épais de miel noir des Monts Anciens solidifié avec de la farine de plateau et des Baies des Hauts-Vents séchées, taillé à la main en morceaux grossiers d'une taille qui correspond exactement à ce qu'une main d'adulte peut tenir. On ne le présente pas — on le distribue.

Les anciens des clans le distribuent lors des rassemblements de début d'hiver, quand les provisions sont comptées et que la saison longue commence. Ce n'est pas un geste festif au sens léger du terme — c'est un geste de clan. Recevoir un Varrac d'un ancien signifie qu'on sera nourri, qu'on ne sera pas seul, que la saison sera traversée ensemble. La douceur est presque secondaire.

Presque.

*Occasion : rassemblements de début d'hiver, distributions claniques, geste d'appartenance.*

### Thalok

Le Thalok est la seule sucrerie de Tharaggorn associée à la célébration pure — sans enjeu de survie, sans geste politique, sans solennité rituelle. C'est la douceur des fêtes de chasse, de ces soirs où la bête a été abattue, le feu est haut et les cornes circulent.

Le lait de louve — tiré des louves domestiquées des clans, tiède, légèrement salé de nature — est sucré au miel sauvage des Monts et battu longuement jusqu'à former une mousse épaisse d'une blancheur surprenante, légèrement acide en fond de bouche, d'une richesse que les autres royaumes associent aux préparations nobles et que Tharaggorn sert dans des cornes taillées autour d'un feu de camp.

Les Tharaggorniens le boivent plus qu'ils ne le mangent — la mousse est assez épaisse pour tenir dans la corne mais assez légère pour être avalée d'un trait si le feu monte et que la nuit est bonne.

*Occasion : fêtes de chasse, célébrations de victoire clanique, soirs de rassemblement festif.*

## Conclusion

« Les six royaumes du Northern Shield ne partagent pas la même façon de se réjouir. Valdara rompt la Dolvane ensemble. Darnholm distribue le Varrhoc à ceux qui l'ont mérité. Averna vend la Saffrine à qui veut bien l'acheter. Virelya laisse l'Aéthelle luire dans le noir. Selvaris enroule la Brumelle sans explication. Tharaggorn bat le Thalok quand la chasse a été bonne.

Six façons d'être heureux. Toutes également vraies. »

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