CODEX DES SUCRERIES ET PÂTISSERIES DE TAERTICÂULLE

Recueil des Douceurs Traditionnelles des Trois Royaumes

Classification : Accès Ouvert

« Taerticâulle ne célèbre pas dans l'excès. Ses douceurs le reflètent. »
— Sceau du Bureau des Mémoires Continentales, Banque Éthérée, 840 AP

Ce recueil consigne les préparations sucrées et festives des trois royaumes de Taerticâulle, telles qu'elles ont été observées et documentées par les Scribes de Cuivre en mission de terrain.

Taerticâulle ne célèbre pas dans l'excès. Ses douceurs le reflètent — portables, précises, austères ou sobres selon le royaume qui les produit. Elles disent ce que chaque peuple s'autorise quand la hauteur le permet et que le vent est favorable.

« Ce n'est pas peu. »
— Sceau du Bureau des Mémoires Continentales, Banque Éthérée, 840 AP

I. VÖOLAERIS

Miel de crête, plateaux ventés & mains de Cavaliers

Varnel

Le Varnel n'est pas une sucrerie qu'on pose sur une table. C'est une sucrerie qu'on met dans une sacoche. Cette distinction dit tout sur Vöolaeris — un peuple qui mange ce qu'il peut porter, qui célèbre ce qui peut survivre à une ascension de trois heures dans le vent des Arches, et qui ne voit aucune raison pour qu'une douceur soit différente d'une ration.

Le millet des Plateaux est compressé avec du miel de crête — épais, légèrement amer, d'une densité que les miels de plaine n'atteignent pas — et des Baies des Griffonniers séchées, dont la richesse en fer est aussi appréciée dans ce contexte que dans les préparations salées. Le mélange est tassé dans des moules de pierre et laissé à durcir à l'air froid des hauteurs pendant une nuit entière. Le lendemain, on taille en cubes à la main — jamais deux de la même taille, jamais deux du même poids, parce que les mains qui taillent ne calculent pas.

Un Varnel se mange en deux bouchées. Pas une, pas trois. Deux — c'est ce que les Cavaliers-Griffons de Dhen Aaroth ont établi empiriquement comme la façon de le consommer sans avoir à s'arrêter de marcher.

Occasion : ration sucrée des Cavaliers-Griffons en déplacement, distribuée avant les longues ascensions.

Crêvane

La Crêvane est la seule sucrerie de Vöolaeris qui soit associée à une cérémonie — et même là, elle reste ce qu'elle est : une galette fine, cuite sur pierre, sans ornement. Ce qui la rend unique n'est pas ce qu'on y met. C'est ce qui la cuit.

La pâte est faite de farine de crête et de miel d'altitude, travaillée simplement, étalée mince et posée sur une pierre chaude exposée au vent de la cérémonie d'investiture. Le vent de Dhen Aaroth n'est jamais le même deux fois — sa direction, sa force, sa température varient selon la saison et l'heure. La Crêvane qui cuit dans ce vent porte ses irrégularités — des bords plus dorés d'un côté, des bulles là où le courant a frappé plus fort, une surface légèrement ondulée qui dit quelle direction soufflait le vent ce jour-là.

Les Cavaliers-Griffons de Vöolaeris reconnaissent à la forme d'une Crêvane lors de quelle cérémonie elle a été faite. C'est une connaissance qui ne s'enseigne pas — elle s'accumule avec les années.

Occasion : cérémonies d'investiture des Cavaliers-Griffons à Dhen Aaroth, distribuée à l'issue du serment.

II. HISHMAER

Millet d'altitude, miel des Monts & rigueur de Brage

Bragelle

La Bragelle est la sucrerie la plus documentée de Taerticâulle. Sa recette occupe trois pages dans les registres des Hautes-Herbelles — dimensions précises en unités bragiennes, température de cuisson mesurée par instrument, durée exacte consignée depuis la première fournée il y a plusieurs générations. Rien n'a changé depuis lors. L'Académie de Brage considère qu'une recette optimisée n'a pas de raison d'être modifiée.

La farine de millet des Plateaux Spirales est travaillée avec du miel d'altitude et une quantité précisément pesée de Fleur de Crête séchée finement broyée — dont la concentration dans ce contexte stimule légèrement sans perturber, documentée comme telle dans les registres médicaux de l'Académie depuis cent-quarante cycles. Le biscuit obtenu est dense, régulier, d'un or uniforme. Chaque Bragelle sort identique à la précédente. Si elle ne le fait pas, le cuisinier revoit sa méthode.

Les étudiants de Brage mangent des Bragelles depuis leur première année. La plupart finissent par ne plus les remarquer. Ce n'est pas un problème — c'est le signe que la concentration fonctionne.

Occasion : sessions d'étude prolongées, distribuée aux étudiants et chercheurs de l'Académie de Brage.

Solvène

La Solvène est la seule sucrerie de Hishmaer associée à une célébration politique — et même là, Hishmaer ne se laisse pas aller à l'excès. C'est une crème. Une crème précise, calibrée, servie dans des bols documentés, à une température mesurée. Mais une crème quand même — et pour Hishmaer, c'est déjà une concession remarquable.

Le lait de Chèvre des Crêtes est chauffé lentement avec du miel d'altitude jusqu'à épaississement, puis parfumé à la Racine de Valaer en quantité strictement aromatique — un léger parfum herbacé, presque médicinal, qui rappelle les terrasses des Hautes-Herbelles et que les savants de Brage associent instinctivement à la clarté d'esprit. La crème est versée dans des bols de pierre calibrés, refroidie pendant un temps précis et servie à température mesurée.

Elle est préparée le jour de l'élection du Grand Recteur des Souffles — une fois par mandat, pas plus. Les savants qui la mangent ce jour-là savent qu'ils ne la mangeront pas avant des années. Certains disent que c'est ce qui la rend bonne. D'autres disent que c'est simplement une crème bien faite. À Hishmaer, les deux propositions sont également

respectables.

Occasion : élection du Grand Recteur des Souffles, unique célébration politique du royaume.

III. ÉTHÉRÉE

Vin d'Argent réduit, sel d'Or-Léger & mémoire des pactes

Argentille

L'Argentille est la sucrerie la plus transparente de Taerticâulle — au sens littéral du terme. Posée dans un bol blanc, elle est presque invisible. On la remarque à sa texture légèrement brillante, à ce reflet particulier que le Vin d'Argent réduit laisse sur toute surface qu'il touche. C'est suffisant pour Éthérée.

Le Vin d'Argent de la Côte d'Or-Léger est réduit lentement jusqu'à sirop concentré, sucré au miel pur sans autre adjonction. Le sirop est versé en couche très fine sur une pierre froide des Falaises Éthérées et laissé à solidifier jusqu'à une feuille translucide, presque fragile, qui se décolle de la pierre en un geste précis que les cuisiniers des Cavernes de la Spirale apprennent dès leur première année de service.

Elle est servie lors des grandes cérémonies de scellement des pactes majeurs — une Argentille par convive, posée à côté du document contractuel, consommée avant la signature. À Éthérée, on dit que manger l'Argentille avant de signer c'est accepter que l'accord soit aussi transparent que ce qu'on vient de manger. Nul ne sait qui a instauré cette tradition. Elle est consignée dans les archives depuis assez longtemps pour que la question ne se pose plus.

Occasion : cérémonies de scellement des pactes majeurs entre les Sept Argentiers et leurs débiteurs.

Vöarne

La Vöarne est la sucrerie la plus austère de Taerticâulle. Elle est peut-être la plus austère des trois continents. Elle ne cherche pas à plaire — elle cherche à être juste. À Éthérée, c'est la même chose.

Farine simple, sel d'Or-Léger, miel pur sans parfum ajouté — travaillés en pâte ferme, découpés en carrés d'une régularité absolue à l'aide d'instruments de mesure, cuits à température contrôlée jusqu'à une couleur dorée uniforme. Aucune variation. Aucune interprétation. La Vöarne d'aujourd'hui est identique à la Vöarne d'il y a deux cents cycles parce que sa recette n'a jamais été modifiée et n'a aucune raison de l'être.

Elle est distribuée aux Scribes de Cuivre lors des sessions annuelles des Sept Argentiers — une par Scribe, posée sur la table de travail avant le début de la session. Ce n'est pas une célébration. C'est une reconnaissance. La distinction, à Éthérée, est fondamentale.

Occasion : sessions annuelles des Sept Argentiers, distribuée aux Scribes de Cuivre en exercice.

CONCLUSION

Taerticâulle ne se réjouit pas comme les autres continents. Vöolaeris glisse le Varnel dans une sacoche et continue de monter. Hishmaer mange la Bragelle sans la remarquer parce

que c'est le signe que la concentration fonctionne. Éthérée mange l'Argentille avant de signer parce que la transparence doit commencer quelque part.

« Trois façons d'être en hauteur. Toutes également vraies. »
— Bureau des Mémoires Continentales, Banque Éthérée