T

TIRELLON · ARCHIVES DU MONDE CONNU

RÉDIGÉ PAR LE SCRIBE DE CUIVRE SYRVEN AULTHAR · ÉTHÉRÉE · 1191 AP

CODEX DES ARTS CULINAIRES DE TAERTICÂULLE

Compilation des Traditions Gastronomiques des Trois Royaumes

Classification : Accès Ouvert

« La table est le contrat le plus ancien de Taerticâulle. »
— Syrven Aulthar, Scribe de Cuivre de la Banque Éthérée

« La Banque Éthérée m'a confié cette mission avec la précision qu'elle réserve à tout ce qu'elle juge utile à consigner — c'est-à-dire avec un mandat clair, un délai raisonnable, et l'attente implicite que le document produit serve à quelque chose de concret. Documenter les traditions culinaires des trois royaumes de Taerticâulle. Consigner ce que chaque peuple mange, comment il le prépare, ce qu'il boit avec. Remettre le tout sous sceau avant la prochaine session des Sept Argentiers.

Je suis Scribe de Cuivre. Je documente ce qui a de la valeur. C'est mon rôle depuis quinze ans.

Je pensais savoir ce que j'allais trouver.

J'avais tort.

Non pas parce que les faits m'ont surpris — les faits sont ce qu'ils sont, et un Scribe de Cuivre ne se laisse pas surprendre par les faits. Mais parce que derrière les faits, il y avait quelque chose que je n'avais pas anticipé. Quelque chose que quinze ans passés à consigner des pactes, des dettes et des échanges auraient dû m'apprendre à reconnaître — et que j'avais pourtant manqué.

Taerticâulle mange comme elle croit. Comme elle prie. Comme elle contracte.

À Vöolaeris, chaque repas est un serment tacite entre celui qui donne et celui qui reçoit. À Hishmaer, chaque plat est une hypothèse vérifiée, une expérience conduite avec la rigueur qu'on réserve aux travaux de l'Académie. À Éthérée — chez moi, dans les terres que je connais depuis l'enfance — chaque repas est un acte de mémoire, une façon de dire que rien ne se perd, que tout a un poids, que même la nourriture la plus simple est une reconnaissance de dette envers le Vent qui a porté la pluie, la pierre qui a filtré l'eau, la hauteur qui a durci la chair.

J'aurais dû le savoir. Je vis dans cette logique depuis quinze ans. Mais on ne voit pas toujours clairement ce qu'on a sous les yeux depuis trop longtemps.

J'ai voyagé onze Spirales. J'ai mangé ce qu'on m'a servi avec la gratitude que commande le Vent et l'attention que commande ma fonction. J'ai pris des notes rigoureuses. J'ai dosé les plantes avec soin là où leur imprécision aurait pu avoir des conséquences que les Archives n'auraient pas souhaitées me voir subir.

Ce codex présente, pour chacun des trois royaumes, deux préparations représentatives — l'une issue des tables du peuple, l'autre des tables nobles — accompagnées de la boisson que la logique du territoire, ou la sagesse locale, désigne comme leur compagne naturelle.

Que ce document serve la Banque, les diplomates, et ceux qui, comme moi, ont compris trop tard que la table est le contrat le plus ancien de Taerticâulle. »

— Syrven Aulthar, Scribe de Cuivre de la Banque Éthérée
Rédigé à Éthérée, 1191 AP, au retour de onze Spirales de terrain

I. VÖOLAERIS

Hauteurs sacrées, griffons & serments du Vent

« J'aborde Vöolaeris avec la prudence d'un homme d'Éthérée qui sait que les Cavaliers-Griffons n'ont pas besoin de le regarder longtemps pour savoir ce qu'il vaut. Ils lisent les hommes comme ils lisent les courants — vite, précisément, sans indulgence. J'ai mis plusieurs jours à comprendre que leur générosité n'était pas de la naïveté. C'est la forme la plus haute de confiance que je connaisse : donner sans calcul à quelqu'un qui n'a pas encore prouvé qu'il le mérite. À Éthérée, nous appelons ça un risque. À Vöolaeris, ils appellent ça un souffle offert. »

La Chèvre des Crêtes rôtie au Lichen d'Aerion et sel des Pics

Plat du peuple

Il n'existe pas à Vöolaeris de frontière claire entre le repas et le rite. C'est la première chose que le Scribe de Cuivre a comprise — et la dernière qu'il aurait cru apprendre dans un royaume de guerriers et de cavaliers. La Chèvre des Crêtes rôtie est le plat du peuple, celui qu'on prépare sur les hauteurs après une longue marche, celui qu'on partage autour d'un feu de bois des cimes quand le vent se fait plus clément. Et pourtant, même ce plat-là porte quelque chose.

La bête — petite, musclée, habituée aux pentes exposées où peu d'autres animaux survivent — est rôtie entière sur feu de bois des hauteurs. Le Lichen d'Aerion séché est frotté sur la peau avant la mise en feu, une pratique ancienne dont les propriétés antibactériennes sont documentées mais dont l'origine, selon les anciens de Vöolaeris, n'a rien à voir avec la médecine. On frotte le Lichen parce que les Arches d'Aerion ont nourri la bête, et qu'il est juste de rendre à la roche ce qui vient d'elle. Le sel des Pics — minéral, pur, d'une blancheur que le sel des plaines n'atteint jamais — est ajouté en finition.

Le repas est servi sans assiette dans les camps des hauteurs. On mange avec les mains, assis face au vent. Ce n'est pas un manque de civilisation. C'est une façon de dire que le Vent est convive.

Le Scribe de Cuivre note qu'il a mangé ce plat assis au bord d'une falaise dont il ne voyait pas le bas. Il note que c'était la première fois de sa vie qu'il mangeait sans regarder ce qu'il avait dans les mains. Il note enfin que cette inattention ne lui a pas semblé être une perte.

Boisson d'accompagnement — Hydromel des Brumes — doux, floral, fermenté avec les fleurs d'altitude qui poussent dans les zones où les brumes stagnent entre deux courants. Il réchauffe sans alourdir — qualité essentielle pour un peuple qui doit rester léger pour monter. Il est servi dans des coupes de pierre taillée, jamais en métal. Le métal conduit le froid. À Vöolaeris, on ne boit pas froid

L'Antilope Vent-Clair laquée à la Baie des Griffonniers et Fleur des Cavaliers

Plat noble

L'investiture d'un Cavalier-Griffon à Dhen Aaroth est l'événement le plus solennel du calendrier de Vöolaeris. Le Scribe de Cuivre a eu la rare occasion d'y assister — non

comme invité, mais comme observateur autorisé, distinction que les Cavaliers font avec une précision qu'Éthérée elle-même pourrait envier. Ce qu'il a vu ce soir-là a modifié sa compréhension de ce que Vöolaeris appelle un pacte.

L'Antilope Vent-Clair — gibier des hautes plaines, à la chair d'une légèreté que son nom préfigure — est désossée avec une précision que les cuisiniers de Dhen Aaroth acquièrent en années d'apprentissage. La pièce est laquée à plusieurs reprises pendant toute la durée de la cuisson lente d'une réduction de Baie des Griffonniers — récoltée dans les crêtes ventées des sanctuaires, riche en fer, dont la dose excessive intoxique et dont la dose juste confère à la viande une profondeur minérale sombre — et de Fleur des Cavaliers pilée, dont l'énergie rapide se diffuse dans la chair pendant la cuisson sans effet notable sur les convives à cette concentration, quoique le Scribe de Cuivre ait observé que les tablées de Cavaliers fraîchement investis finissaient invariablement dans un état d'éveil et de précision difficile à expliquer autrement.

Le plat est servi en silence. Pas le silence des deuils ni celui des contemplations — le silence des serments. Chaque bouchée est une confirmation. Chaque convive sait pourquoi il est là.

Le Scribe de Cuivre note qu'il a compris ce soir-là pourquoi Vöolaeris n'a pas besoin de contrats écrits pour que ses pactes tiennent. Il note que cette compréhension lui a causé une légère gêne professionnelle.

Boisson d'accompagnement — Vin des Vents Croisés — clair, presque immatériel, réservé aux seuls rites liés aux hauteurs. Il n'est pas servi — il est accordé. Chaque coupe est une reconnaissance. Boire le Vin des Vents Croisés signifie qu'on a été jugé digne de partager ce moment. Le Scribe de Cuivre en a reçu une coupe. Il n'a pas demandé pourquoi. C'était la bonne décision

II. HISHMAER

Monts Bragéens, savoir & vents de l'étude

« Je dirai de Hishmaer ce que tout homme d'Éthérée finit par admettre avec une certaine réticence : leur rapport à la précision nous dépasse. Nous comptons les pièces. Eux comprennent pourquoi elles pèsent ce qu'elles pèsent. J'ai quitté Hishmaer avec le sentiment persistant que j'avais passé plusieurs semaines dans un endroit où les questions étaient plus précises que mes réponses. La cuisine y est pour quelque chose. »

La Morue des Roches séchée au vent et bouillon de Racine de Valaer

Plat du peuple

Hishmaer ne cuisine pas par tradition. Il cuisine par méthode. C'est la distinction fondamentale que le Scribe de Cuivre a mise du temps à saisir — et qui, une fois saisie, éclaire absolument tout le reste. Chaque plat de Hishmaer est une procédure validée, une recette dont les étapes ont été observées, testées, corrigées jusqu'à ce qu'elles produisent le résultat optimal. Ce n'est pas de la froideur. C'est de la rigueur appliquée à l'art de nourrir.

La Morue des Roches est séchée selon la méthode bragéenne — exposée aux vents spécifiques des Monts pendant un nombre de jours calculé selon la saison, la direction du courant et l'humidité ambiante. Les villages-laboratoires des Hautes-Herbelles ont des registres de séchage qui remontent à des générations. Ce n'est pas de la superstition. C'est de l'observation accumulée.

La morue réhydratée mijote dans un bouillon construit sur la Racine de Valaer, dont les propriétés pulmonaires sont documentées par l'Académie de Brage depuis des générations — une plante qui soigne les infections des voies respiratoires, essentielle dans un royaume où l'altitude soumet les poumons à une pression constante. La dose est précise. Les cuisiniers de Hishmaer savent exactement combien. Ils l'ont mesuré.

Le Scribe de Cuivre note qu'il a demandé la recette exacte à un cuisinier des terrasses d'altitude. Le cuisinier lui a répondu avec des unités de mesure que le Scribe n'avait jamais rencontrées. Il les a consignées. Il ne les a pas encore toutes comprises.

Boisson d'accompagnement — Infusion de Valaerys — calmante, légèrement euphorisante, servie chaude dans les salles d'étude et les laboratoires des Hautes-Herbelles. Elle est préparée avec la même rigueur que le bouillon — température de l'eau, durée d'infusion, quantité de feuilles. Rien n'est laissé au hasard à Hishmaer. Pas même la boisson

Le Cerf clair rôti aux Baies d'Argent et Gomme des Brumes

Plat noble

L'élection du Grand Recteur des Souffles est l'événement politique le plus complexe de Taerticâulle — plus complexe, le Scribe de Cuivre l'admet volontiers, que la plupart des cérémonies qu'Éthérée organise avec trois fois plus de protocole. Car à Hishmaer, le pouvoir ne se transmet pas par le sang ni par la dette. Il se mérite par la démonstration. Et le repas qui suit cette démonstration en est le prolongement naturel.

Le Cerf clair des vallées bragéennes est rôti lentement sur feu de bois des Monts, sa chair d'une pâleur presque lumineuse qui ne doit rien à la cuisson — c'est sa nature, documentée dans les archives de l'Académie avec la précision qu'on réserve aux espèces d'intérêt scientifique. La sauce de Baies d'Argent réduites avec du miel d'altitude est d'une finesse que le Scribe de Cuivre qualifiera, après réflexion, de théorique — elle dit quelque chose sur l'équilibre entre l'acide et le sucré que seuls ceux qui ont étudié la question savent apprécier pleinement.

La Gomme des Brumes est incorporée dans la préparation en quantité précisément mesurée — ses propriétés stimulantes sont bien connues des savants de Brage qui ont depuis longtemps codifié la dose juste. Elle prolonge l'éveil et la précision cognitive des convives pendant toute la durée du repas. À Hishmaer, un dîner de cérémonie est aussi une session de travail. La distinction n'existe pas.

Le Scribe de Cuivre note qu'il a passé la nuit suivante à rédiger sept pages de notes sans ressentir la moindre fatigue. Il note qu'il sait exactement à quoi l'attribuer. Il note enfin que c'est la première fois qu'une boisson — ou un plat — lui a rendu un service aussi concret.

Boisson d'accompagnement — Élixir du Souffle — boisson fine des méditations en altitude, préparée à partir de plantes rares des sanctuaires des hauteurs. Elle est servie dans des

verres d'une finesse que le Scribe de Cuivre n'a trouvée nulle part ailleurs à Taerticâulle — soufflés dans les ateliers de Vël-Brage selon une technique dont les maîtres verriers refusent de divulguer les détails. Sa transparence parfaite reflète la lumière des lampes d'étude en prismes. À Hishmaer, même la vaisselle enseigne quelque chose

III. ÉTHÉRÉE

Pactes, mémoire & dette du Vent

« Je dirai d'Éthérée ce qu'un Scribe de Cuivre peut difficilement dire sans une légère gêne : c'est en rentrant chez moi que j'ai le mieux compris ce que j'avais vu ailleurs. Vöolaeris m'avait appris que nourrir est un serment. Hishmaer m'avait appris que nourrir est une méthode. Et Éthérée — mes terres, mes rues, mes Archives — m'a appris que nourrir est une mémoire. Que chaque repas consigne quelque chose. Que la table la plus austère dit autant sur ceux qui s'y assoient que le contrat le plus élaboré. J'aurais dû le savoir. Je le sais maintenant. »

Le Haren d'Argent grillé au sel d'Or-Léger et Algues d'Argent

Plat du peuple

Il n'y a pas de villages civils à Éthérée. Il n'y a pas de marchés populaires, pas de ruelles bruissantes, pas de tavernes où les conversations débordent sur les trottoirs. Ce qu'il y a, c'est des clercs, des archivistes, des gardiens des Cavernes de la Spirale, des messagers qui traversent Port-Thérée en tenant leurs plis sous leur manteau. Et ces gens-là mangent.

Le Haren d'Argent de la Mer d'Argent — petit, argenté, abondant, sans prétention — est saisi directement sur pierre chaude, frotté de sel de la Côte d'Or-Léger dont la minéralité douce est documentée dans les registres de la Banque comme ressource d'exportation secondaire. Les Algues d'Argent séchées accompagnent, consommées telles quelles, sans sauce, sans préparation superflue. C'est un repas qui ne demande rien à celui qui le mange sinon d'être présent et d'avoir faim.

Le Scribe de Cuivre a mangé ce plat des centaines de fois sans jamais l'avoir regardé. En rentrant d'onze Spirales de terrain, il l'a regardé pour la première fois. Il a vu un repas qui dit : nous ne gaspillons rien, nous ne demandons rien que le nécessaire, nous honorons ce que le Vent a porté jusqu'à nous. C'est le repas d'Éthérée. Il n'a pas besoin d'être plus.

Le Scribe de Cuivre note qu'il a mangé ce plat à son retour, seul, dans la salle commune des Archives. Il note que c'était le meilleur repas de son voyage. Il note enfin qu'il n'est pas tout à fait sûr de savoir pourquoi.

Boisson d'accompagnement — Eau des Pics — l'eau glacée des hauteurs, tenue pour pure par tous les royaumes de Taerticâulle et pour sacrée par Éthérée. Elle est servie sans ornement, dans des verres droits, sans inscription, sans décoration. À Éthérée, boire autre chose au repas ordinaire serait une dépense que les Sept Argentiers n'encouragent pas. Ce n'est pas de l'austérité. C'est de la cohérence

La Raie Lumivent en soupe claire aux Baies du Pacte Aérien et Résine des Falaises

Plat noble

Les grandes cérémonies de scellement des pactes majeurs entre les Sept Argentiers et leurs débiteurs sont les événements les plus solennels du calendrier d'Éthérée. Le Scribe de Cuivre en a observé trois au cours de sa carrière. Il savait ce qu'ils signifiaient. Il n'avait jamais prêté attention à ce qu'on y mangeait.

La Raie Lumivent est un gibier marin cérémoniel — sa peau translucide, qui laisse passer la lumière comme un parchemin fin, est tenue par les archives d'Éthérée pour un signe de clarté, une métaphore vivante de la transparence que tout pacte doit respecter. Sa chair d'une délicatesse que rien n'annonce mijote dans un bouillon d'une clarté presque parfaite — eau des Pics, Baies du Pacte Aérien dont la propriété tonique est présente dans les registres médicaux de la Banque mais dont la signification symbolique est plus ancienne que les registres eux-mêmes, et Résine des Falaises dosée avec une précision que les cuisiniers d'Éthérée consignent dans un registre de préparation tenu à jour depuis des générations.

On ne sert pas la Raie Lumivent. On la présente. La distinction est fondamentale à Éthérée — présenter un plat c'est dire qu'il a été préparé avec intention, qu'il représente quelque chose, qu'il engage celui qui le sert autant que celui qui le reçoit. Le bouillon est versé à table, devant les convives, dans un silence que personne n'impose et que tout le monde respecte.

Le Scribe de Cuivre note que c'est en voyant ce plat servi pour la première fois avec des yeux qui avaient vu Vöolaeris et Hishmaer qu'il a compris ce qu'il avait toujours su sans le formuler : Éthérée mange comme elle contracte. Avec clarté. Avec intention. Sans rien laisser au hasard.

Boisson d'accompagnement — Vin d'Argent — clair, presque translucide, légèrement minéral, cultivé sur les terrasses de la Côte d'Or-Léger. Sa transparence n'est pas une faiblesse — c'est une déclaration. À Éthérée, ce qu'on ne voit pas dans un contrat est ce qu'on doit craindre. Ce qu'on voit clairement dans un verre de Vin d'Argent est une promesse que la boisson tient jusqu'à la dernière gorgée. Le Scribe de Cuivre l'a toujours su. Il apprécie maintenant de le savoir autrement

CONCLUSION

Note finale du Scribe de Cuivre Syrven Aulthar

« Les Cavernes de la Spirale recevront ce document avec la rigueur qu'elles réservent à tout ce qu'elles archivisent. C'est leur rôle. C'est le mien aussi.

Mais je veux consigner ici, dans ces dernières lignes, ce qu'onze Spirales de terrain m'ont appris — non pas sur la cuisine de Taerticâulle, mais sur Taerticâulle elle-même. Et sur moi.

Vöolaeris mange comme elle jure. Chaque repas est un souffle offert, une confiance accordée sans garantie écrite. Pendant quinze ans, j'ai cru que ce genre de pacte était fragile. Je sais maintenant qu'il est le plus solide qui soit — parce qu'il ne tient pas par la contrainte, mais par le choix.

Hishmaer mange comme elle pense. Chaque plat est une question posée et répondue, une méthode appliquée jusqu'à ce que le résultat soit juste. Pendant quinze ans, j'ai cru

que la rigueur était le propre d'Éthérée. Je sais maintenant que Hishmaer nous précède d'une longueur que nos registres ne mesurent pas encore.

Et Éthérée mange comme elle contracte. Avec clarté, avec intention, sans ornement superflu. J'ai mis onze Spirales à voir ce que j'avais sous les yeux depuis toujours. Ce n'est pas une honte. C'est ce que le voyage fait : il rend visible ce que la proximité cache.

Trois royaumes. Trois façons d'être au monde. Trois vérités servies dans des coupes de pierre, des verres d'étude et des bols de clarté.

Je rentre aux Cavernes de la Spirale. Je mangerai un Haren d'Argent ce soir, avec de l'Eau des Pics. Et pour la première fois, je saurai exactement ce que ce repas dit de moi — et de nous.

Le Vent s'en souvient. Moi aussi, maintenant. »

— Syrven Aulthar, Scribe de Cuivre de la Banque Éthérée
Éthérée, 1191 AP