Ce journal est imprimé sur papier recyclé - Prière de ne pas jeter cette feuille sur la voie publique - Ce journal respecte les Conventions Lutiniques de l'an 200 - Rédacteur en chef : Korieni Marienic - Korieni@operira.net - Papier aimablement fourni par les forêts d'Evesar - http://operira.net - Membre du cercle associatif des journaux du temps perdu - Siège de la rédaction : 883 rue des buisserons, Déloray, Illéranype - Avec l'aimable participation de l'alliance des brouillards givrants - A l'attention des humains de partout, et d'ailleurs aussi - S'il est une saison où les contes au coin du feu ont un charme tout particulier, c'est bel et bien l'hiver.

L'Hiver

Ipb. N°II

Le respectable journal d'hiver des farigans pour (aider) les humains - N°II - Filë bomel 1043 - Korieni Marienic - Ipb.

Ici je voulais faire jolie présentation d'une fête que j'ai en grande estime, mais qu'apparemment, je tiens également en grande ignorance. Il s'agit de la fête de la reconnaissance, qui est assurément l'une des plus grandes fêtes du culte de la brume. Cependant, après avoir achevé la fastidieuse écriture de la description de cette célébration, il se trouve que l'article a été porté à la vue de mon ami Wëol, qui s'est tant et si bien insurgé de mon verbe que j'ai fini par lui donner l'écriture finale de cet article.

Il n'y a bien qu'un farigan pour décrire une fête qu'il ne connaît pas, et je ne pouvais pas laisser écrire de telles passer de telles sottises (non pas que le récit de l'aimable Korieni ait été vraiment erroné, mais c'est une fête qui me tient tout particulièrement à coeur). Donc, la fête de la reconnaissance. La légende raconte qu'il y a bien longtemps un peuple fée nommé Bregen aurait créé le culte originel de la brume. Plus tard, sont venus les humains qui, avec les bregens, ont donné au culte toute sa véritable essence. Une fête aurait alors été créée, pour célébrer la fructueuse alliance. La fête de la reconnaissance. De nos jours, cette fête symbolise toujours cette merveilleuse alliance entre le peuple fée et les humains. Et quoi de mieux pour se faire qu'un grand banquet ou chacun apporte un peu de sa nourriture ? Il est dit également qu'à l'occasion de cette fête, on sort une ancienne coupe, probablement datant même d'avant l'an 0, appelée simplement, la coupe de la reconnaissance. Une prêtresse choisie par les hauts prêtres peut contempler dans la coupe le visage du culte et la force du lien entre humains et fées. Ajoutons à ceci que cette fête a également pour but de rappeler que les fondements du culte de la brume sont bien au delà des humains, et qu'il appartient au moins pour moitié au petit peuple, dont votre serviteur fait partie, et pour moitié aux humains, vous qui présentement me lisez.

Wëol

Eh bien voilà qui donne fort éclaircissage sur cette ancienne fête (mon article à moi était un peu moins convenable, insistant peut-être plus sur les banquets, il en était d'autant plus agréable).

La "troupe des pointus" l'a bien compris et produira ses "contes d'hiver et d'ailleurs" à Déloray, dans diverses tavernes. La tournée des tavernes est affichée un peu partout dans la cité, notamment sur la porte de l'auberge des trois poires (ce qui me semble particulièrement judicieux, compte tenu du fait qu'elle se tient toujours grande ouverte).

L'hiver est arrivé, avec son grand froid, mais aussi accompagné de certains plaisirs qui font la joie des estomacs. Avec certaineté, vous m'en direz des nouvelles. Cette recette réconfortante m'a été rapportée par la bouche d'un hobbit, qui, à l'égal de ses semblables, est autant fin gourmet que de gros mangeur. Lorsqu'il a porté la recette en question à mes oreilles (la recette s'appelle truffade robannaise), je fut tout étonné car ce hobbit-là, venait de Mar'Ev'Syra, ou l'on mange plus volontiers champignons bombus que fromage amoureux des montagnes. Mais il m'a répondu (Ferend BienVêtu, c'est son nom), avec grande malicieuseté, que par-tout où les recettes sont bonnes et copieuses, il y a une oreille de hobbit qui en fait l'écoute, et une bouche (fort généralement du même hobbit), prête à en faire l'essai.

Pour avoir personnellement essayé celle-ci, je n'ai nulle crainte quand à son bon goût.

La truffade Robanaise

Il faudra : 1kg de pommes de terre bien belles, 500 grammes de merveilleuse tome fraîche au lait cru, de l'huile, du sel, du poivre.

Faites chauffer bien comme il faut quatre à cinq belles cuillerées d'huile dans une poêle, puis disposez soigneusement les pommes de terre coupées en rondelles fines. Salez-les et faites-les cuire à petit feu 20 à 30 minutes sans laisser dorer. Les pommes de terre doivent cuire doucement dans l'huile. Lorsque la cuisson est parfaite, écrasez les rondelles dans la poêle, aussi bien que vous le pourrez (mais les morceaux sont bons aussi !). Ajoutez alors délicatement la tome fraîche coupée en fines tranches, et mélangez le tout pendant 5 minutes. On obtient ainsi une pâte homogène et filante.

(Conseil pour les humains que vous êtes :) Eventuellement, enlevez l'excès de graisse, laissez dorer quelques instants, renversez sur un plat, et servez à la compagnie.

Note : On peut accompagner la truffade de lard fumé ou de saucisse. La recette convient fort bien à un farigan célibataire, et ne fait que maigre entrée à un repas hobbit, mais devrait convenir pour nourrir trois humains fort convenablement).