

Le petit Scook, d'après Anne-Marie DUMAS

Il était une fois sept frères dont le cadet s'appelait *Scook*.

Leurs père et mère étaient créateurs de *Délicieux caprices*. Et ils étaient complètement débordés.

Aussi, un soir de tristesse et de grande lassitude, le créateur dit à la créatrice : « Tu vois bien que nous n'avons pas une minute à nous et que nous ne pouvons bien nous occuper des garçons. Je ne saurais davantage les voir passer tout leur temps devant les écrans. Et je suis résolu de les mener demain perdre *Sur un chemin de fleurs et d'épines* bien au-delà de la sortie de la grande ville, *Entre terre et océan*. » Là, *Stupeur et tremblements* s'ensuivirent. La mère en larmes argumenta que le petit Scook était différent et qu'il pouvait bien rester. Mais comme son époux fit *La sourde oreille* car il ne fallait faire aucune exception parmi ses enfants, la femme résignée mit dans un grand sac un gâteau aux *Goûts du Liban, Fait maison*, des biscuits *Carrément pralines* tout droit sortis de *La cuisine d'Amélie*, créatrice *Hors piste* d'*Éléments de conversation culinaire* et de littérature extraordinaire. Puis elle ajouta quelques galettes selon ses précieuses *Recettes d'hiver* et non moins précieuses *Recettes d'automne*.

Le petit Scook caché derrière la porte n'avait rien perdu de la scène, ni de cette *Petite cuisine du diable* qu'il rendait responsable de cette décision bien injuste. Il cacha son téléphone dans sa chaussure.

Le lendemain dès l'aube, à l'heure où cuisent *Le pain de campagne* et *Les Petits pains de lune*, le père fit comme il avait dit : il réveilla les garçons et confisqua leurs smartphones. Il s'étonna de ne pas trouver celui de Scook qui raconta l'avoir perdu la veille à l'*Opéra pâtisserie*, où il avait vu avec sa classe la fameuse comédie musicale *La nuit de la pistache*. Mais, pressé, le père fit monter en voiture ses garçons tout ensommeillés, et il roula, roula, roula encore, pour arriver enfin au lieu convenu.

Au bout d'une heure, il abandonna ses fils, très occupés à découvrir une nature belle, exubérante et sauvage. Tout à leur observation, ils ne virent ni n'entendirent la voiture s'éloigner. Ce n'est qu'un peu plus tard, comprenant leur tragique situation, qu'ils se mirent à pleurer, fort marris de ne pouvoir se consoler de leur sort sur les réseaux dits sociaux. Le petit Scook prit alors les choses en main. Très fier, il exhiba son téléphone, et ses frères pantois et admiratifs s'en remirent à lui totalement pour les sortir de ce mauvais pas.

Depuis son plus jeune âge, Scook, *Gourmet solitaire*, s'était toujours senti délaissé par ses 6 frères continuellement en hypnose devant leurs écrans. Il s'était donc réfugié dans la lecture et la gourmandise. Ainsi avait-il beaucoup appris de ses parents, mais aussi des livres. Et donc, averti de tous les dangers qui menaçaient les enfants vulnérables, il connaissait la réputation de l'ogre aux *Mille six cents ventres*. Nommé Krock 5 G, celui-ci dévorait presque toute la jeunesse de presque tous les pays du monde et souvent aussi leurs parents. Il décida donc de conduire ses frères à sa recherche pour l'empêcher de nuire plus longtemps. Pour ainsi *Refaire le monde*, il fallait subtiliser le véhicule intergalactique de l'ogre. La chose fut aisée car bien que petit, Scook était très malicieux et courageux. De plus, il avait son smartphone, ce qui était un avantage non négligeable pour localiser K5G. Une fois l'ogre neutralisé par des *Saveurs assassines*, et son infernal mais rapide engin en sa possession, il n'eut aucune peine à convaincre ses frères d'aller découvrir les *Mets et merveilles* de la Terre entière. Les sept garçons s'envolèrent donc à la vitesse de sept lieues la seconde, passant notamment par *Ispahan* et le *Japon gourmand*. Ils étudièrent avec sérieux et enthousiasme *La physiologie du goût*, et s'arrêtèrent à leur retour chez eux dans tous les coins de France où leurs recettes ravissaient les plus insensés. La mère qui vit revenir ses sept garçons sept mois après leur départ leur annonça : « mes enfants chéris, *Donnons du goût à l'enfance** et à votre retour ! Je vais faire pour vous *Mes recettes en fête* et *Le gâteau de mes rêves* ! Et dorénavant, gare ! Car *sous mon sein La grenade, dix façons de la préparer* ! Et autant de façons de vous surveiller : pas plus de 37 minutes par jour devant les écrans, compris ? Tenez-le-vous pour dit, sinon vous aurez affaire à moi ! » Ce qui rendit le père très joyeux et content de sa femme.

Scook et ses frères étaient devenus si populaires que *La France végétalienne* s'unissait à celle qui aimait trop la viande pour s'en priver totalement. Et ils avaient si bien partagé leur passion de *La folle cuisine* que *Les toqués d'Ardèche* avaient décidé d'assister au congrès *Marseille cuisine le monde*, auquel les Marseillais se réjouissaient de rencontrer aussi *Un cuisinier à fleur de Loire* ! Bref, tous les popotiers en herbe et les experts en cuistance venaient des quatre coins de France pour mettre en commun leurs connaissances et festoyer autour d'une même table de mets divers et d'été puisqu'on était au mois d'août.

De *Mémoires de chefs*, jamais on n'avait connu telle effervescence ni telle créativité avec *L'innovation aux fourneaux* généralisée ! C'était la gastronomie avant tout et *Les copains d'abord*. Aucune *Gourmandise raisonnée* nulle part. Parfois néanmoins, trop de raison était vertement gourmandée...

Plus de *Guerre des légumes* mais *Le goût du jardin* partout !

Et donc, chacun se mit à cultiver son jardin...

Et jamais, mais alors jamais, la planète ne tourna si rond dans le meilleur des mondes possibles !

Bibliographie (40 titres dans l'ordre d'apparition) :

[Scook](#), d'Anne Sophie Pic
[Délicieux caprices](#), de Franck Michel
[Sur un chemin de fleurs et d'épines](#), de Marc Veyrat
[Entre terre et océan](#), de Jean-Marie Gautier
[La sourde oreille](#), d'Anne de Kinquelin
[Goûts du Liban](#), de Noha Baz
[Fait maison](#), de Cyril Lignac
[Carrément pralines](#), de Juliette Nothomb
[Hors piste](#), d'Adrien Cachot
[La cuisine d'Amélie](#), de Juliette Nothomb
[Éléments de conversation culinaire](#), Hélène Darroze
[Recettes d'hiver](#) et [Recettes d'automne](#), de Régis Marcon
[Petite cuisine du diable](#), de Poppy Z.Brite
[Pain de campagne](#), de Cathy Ytak
[Les petits pains de la pleine lune](#), de Gu Byeong-mo
[Opéra pâtisserie](#), de Cédric Grolet
[La nuit de la pistache](#), de Noha Baz
[Le gourmet solitaire](#), de Masayuki Kusumiet Jirô Taniguchi
[Mille six cents ventres](#), de Luc Lang
[Refaire le monde](#), de Julia Glass
[Saveurs assassines](#), de Kalpana Swaminathan
[Mets et merveilles](#), de Maryse Condé
[Ispahan](#), de Pierre Hermé
[Japon gourmand. Voyage culinaire au pays du soleil levant](#), de Laure Kié et Haruna Kishi et
[Physiologie du goût](#), de Brillat Savarin
[Mes recettes en fête](#), d'Hélène Darroze
[Le gâteau de mes rêves](#), de Michalak
[La grenade, dix façons de la préparer](#), de Noha Baz
[La France végétalienne](#), de Frédéric Zegierman
[Folle cuisine](#), d'Alexis Laumaillé
[Les toqués d'Ardèche](#), aux éditions Sudouest, par notamment Olivier Samin
[Marseille cuisine le monde](#), de Vérane Frédiani
[Un cuisinier à fleur de Loire](#), de Christophe Hay
[Mémoires de chefs](#), collectif de chefs et préface de Ducasse
[L'innovation aux fourneaux](#), de Thierry Marx
[Les copains d'abord](#), de Pierre Gagnaire
[Gourmandise raisonnée](#), de Frédéric Bau
[La guerre des légumes](#), de Peter Sheridan
[Le goût du jardin](#), avec Michel et Sébastien Bras

Et quelques petits chemins de traverse qui n'échapperont sans doute pas au lecteur... 😊

Et en particulier : * [Donnons du goût à l'enfance](#), fonds solidaire d'Anne-Sophie Pic qui a pour vocation de mettre en œuvre des actions d'intérêt général tournées vers l'enfance en mettant l'alimentation, la cuisine et les connaissances et savoir-faire liés à l'univers gastronomique et nutritionnel au bénéfice de l'épanouissement de l'enfant.