

Petit traité des jouissances

DuckTime™ est un
décompresseur TFS (LZW)
sort requis pour visionner cette page.

(Extraits gastérotiques)

Jean-pierre Renault

Bienheureux les chats, les chaises, les muets, les écrivains, les araucarias, les dahlias, les mouches, les murs, les coquelicots, les bébés : ils ne parlent pas.

L'enfant, dès l'origine, sait tout, au ventre, il entend tout, bruits, paroles, musiques, et même le vacarme des amours du géniteur et de la génitrice. Il est tout près. Qui dira cette mémoire organique dans le silence utérin ? Oubli.

Un verre de vin : robe rubis, parfums de cassis et de groseille mêlés, avec beaucoup de gras à l'entrejambe, déposé sur la transparence du verre. Trinquer pour l'oreille, puis la robe pour l'œil, puis le nez, le palais, les papilles, la parole, ivresse de tous les sens.

Un muscle de mon corps vient de se relâcher.

Étude de nu, numéro zéro :

Subtile observation de Léonard de Vinci dans ses études anatomiques : sur le dessin plume et encre, dit "*copulation*" ou "*coït originnaire*" : nu en coupe sans peau de deux moitiés de corps masculin et féminin, où s'enroulent deux colonnes vertébrales, où se joignent par l'intérieur des corps les sexes, et tous les organes, canaux, viscères, qui s'y relie ; dessin pour "*satisfaire l'œil*" dit-il. Matières des corps mêlés en coupe. L'invisible, sous les peaux, visibles.

Trois doigts sur la queue d'une tasse
deux bouches et quatre lèvres ensemble
bruit de pluie dans la nuit.

Juste un petit truc pour les huîtres :

Jeter la première eau, ou la boire, puis mettre juste une goutte de citron pour la réveiller, la contracter, et libérer sa deuxième eau moins iodée. Attendre un peu. Rajouter une larme de vin blanc avec la sauce à l'échalote ou mieux la manger sans rien. (Bien sûr pour ouvrir facilement l'huître le truc c'est de rentrer le couteau dans la coquille et de sectionner ce tendon blanc et ferme, sans s'ouvrir la paume de la main). Les croquer les chairs grasses, onctueuses, lentement, à deux, dents à dents.

Lieu de l'érotisme.

Mur. Elle a un pied en appui sur le mur blanc. Soulever la cuisse longue. Les deux pieds en appui. Elle pousse. Grimpe. Renversement de tout le corps. Poussant pour pénétrer plus loin. À l'intérieur de l'être. Elle, souverainement agrippée, marche, monte sur le mur.

Être grande ouverte vers le haut vers l'autre

Devinette : elle brûle et n'est pas du poivre, elle cuit et n'est pas du feu, elle pique et n'est pas un serpent... qu'est-ce ?

Connu une charmante anorexique qui avait des orgasmes de la joue et de la fossette droite.

De l'ortie : piquante cueillette entre le pouce et l'index, démangeaison fouettant les sangs, l'ingrate ortie a la noblesse des pauvres, plante oubliée elle suit, rudérale, l'homme à la trace sur ses décombres, proliférante en rhizome elle prospère, aphrodisiaque tout aussi bien elle est hérissée de mille et une verges en pointes de verres libérant l'histamine qui vous démangera, jusqu'à ce que vous la cuisiez et la mangiez en soupe (voir recette plus loin).

L'odeur blanche verte aride

de l'alcool de la plante interdite
comme la feuille veloutée blanche verte végétale
objet secret de rêve et d'ivresse :
hymne à la simple absinthe.....

Un pantalon, une culotte, une chaussette, quatre chaussures, et plus loin dans le couloir, une autre chaussette, une chemise, une cravate nouée, une jupe, un soutien-gorge, tombés par terre, en boule, en plis, n'importe comment.

Du coquelicot :

Hymne à cette pauvre et fragile plante : incarnat du poète, habitant des friches et terrains vagues abandonnés (de plus en plus rarement) par l'homme : cueillir vos pétales par poignée, les ébouillanter, le rouge vire au mauve, laisser reposer, sucrer, presser, réduire, rendre utiles tous vos sucres d'opiacés pour la fabrication du sirop de coquelicot : cocktail conseillé en blanc-coque ou en rouge-coquelicot. A la vôtre !

Morvandise :

sur le haut de la montagne
s'étale le lieu érotique d'un grand rideau rouge
un lit de nature
en lisière du champ de blé vert
corps nus
voluptisant
avec fourmi, mouche, araignée, merle, vache, oie cendrée, barboulotte (coccinelle),
moucheron, abeille,
mêlés au ciel,
vus d'en bas.

Subtile observation anatomique de Léonard Da Vinci : la langue est actionnée par pas moins de trente petits muscles. Muscle très actif...

Chose simple. Matérielle.

Un verre est un verre.

L'eau est l'eau.

Observer la transparence de l'eau
ajoutée à la transparence du verre.

Hymne à la langue infinie de l'ARTHEMISIA ABSINTHIUM, hymne à la Verte, la Troublante plante, aux contraires organiques, qui s'étale en gros buisson, là, dans le jardin des simples, feuilles vert pâle, duveteuse au toucher, râpeuse sur la langue, verte et jaune distillée dans la bouteille FLEUR DU MAL, ci-devant posée, là, vide ; étymologiquement double, du grec **α-ψιντος** : **a-psintos** = sans douceur, ou de **apsinthion** = non-buvable ; Herbe aux vierges placée sous le mythe d'Artémis ; **Aussentium** en latin, **Aluisne** en ancien Français, l'absinthe est tout à la fois Fée verte et Atroce sorcière verte, Notre Dame de l'oubli et Madame Espérance, Déesse aux yeux verts et Hydre verte ; est-ce l'effet de l'alcool (de 55° à 70°) elle génère dans une langue verte, la Zézette, la Morphine des bohèmes, l'Oracle du bistrot, la Sulfateuse, la Petite pure, un florilège d'appellations qui font rêver (littéralement elle active les rêves nocturnes, essayez !), jusque dans la manière de la préparer, messe verte ou verdâtre exercice, et de frapper son absinthe ou d'étonner son absinthe pour ce qui est de verser délicatement l'eau goutte à goutte pour troubler la Dame verte, ce qui donne cette matière laiteuse si troublante et ses surnoms, Lait de chèvre, Lait de tigre, Lait troublé d'émeraude, Lait de pigeon ; et sa distillation alchimique (la cuite dit-on) dans l'alambic (ou la cocotte-minute), il ne faut rien en dire, chacun son mélange, chacun son secret, d'autres plantes, mélisse, anis, hysope, menthe poivrée, fenouil, girofle, tanaïsie, petite absinthe à la fin etc. tout est cultivé au jardin, question de savantes combinaisons et dosages, avant que ne ressorte évaporée la transparente Liqueur alerte; et qu'importe si la Fée verte, à cause du Thuyone hallucinatoire fut maudite et interdite rebaptisée Fée aux yeux glauques ou Eau de mort ou Muse de la paresse ou Recours des maudits ou Fléau Français ; faire l'éloge de l'amertume, éloge de l'ivresse naturelle de la Verte, goûtée présentement en tisane, et fabriquée à froid... Hymne à l'absente.

Cap d'Agde. Bord de mer.

Quelques simples dispositions au bonheur, un pastis à une terrasse, mer mêlée au ciel sans horizon, l'odeur retrouvée de l'iode, s'enraciner dans le ciel, quelques huîtres charnues (greffe de Bouzigues et Marennes d'Oléron), huîtres croquées, à quatre lèvres, avec un excellent petit blanc de l'Hérault au nom chantant le Picpoul de... (oublié le mot) le Picpoul, vin un peu salé car les vignes sont en bord de mer, le Picpoul de Pinet. Pinet ça c'est un beau mot !

Oh ! mon dieu, dit-elle encore !

“*T'es bon comme la romaine* ” étrange expression !

Infinie leçon de patience : retirer les petits noyaux jaunes et les poils noirs des gratte-culs ingrats, et leurs petites queues, pour faire réduire le fruit de l'églantine, mêlé au sucre, mêlé au gingembre, faire réduire très doucement, pour obtenir un tout petit pot de confiture du fruit le moins rentable, le plus fin concentré de temps. Rajouter quelques pétales de ses fleurs fragiles que vous aurez faits séché au printemps ou des pétales de jeunes roses...(très recommandé pour les impatientes).

Parfums méconnus étranges : les odeurs vertes : parfum de lierre, parfum de foin, parfum de concombre, de feuilles de bambous, de feuilles de thé, de tomates (embaumement des gourmands inutiles)...

Recette : faire du hachis Parmentier : bien mixer la patate en purée, broyer les restes de viande de bœuf, les mélanger avec la chair à saucisse, plus sel poivre piment pétri herbes fraîches persil basilic oignon et ail, bien mettre en couches successives, purée, viande, purée, viande, purée, ne pas oublier la couche de beurre étalée dessous dessus, finir avec couche de gruyère et panure, faire dorer, manger chaud à se brûler les lèvres, bien se bourrer. Merci maman.

Le jeune chef de l'Hôtel de France invente un sorbet de foin ; il coupe le foin frais lui-même. Nature, nature.

Le vent violent
brusquement
a soulevé
la jupe à fleur bleue de la femme.

Devant le coup de foudre
recevoir le vrai vide

rare.

Ne dit-on pas : être comme un poisson dans l'eau : être poisson, galet, vent, ressac, être mouvement glissant, baragouiner avec les poissons, les cigales, les pierres blanches et les enfants qui ne parlent pas...

Texte nul : petite liste de courses au village :

- moustokouloura - chez le boulanger
- galikos kafés
- tomates
- VLITA
- ROKA
- MAROULI (romaine + oignon blanc + nithos)
- MAINTANOS (persil)
- Eau pour Émile
- ASPRO KRASI

La psarosoupa ! Hier offerte par la voisine, blanche, citronnée, à la crème et au riz. Aujourd'hui, leur faire don d'une recette-maison : soupe rouge à la tomate, patate, oignon, carotte, céleri, un pot au feu de la mer, rajouter le bouillon, les poissons gras, les secs, les moelleux, laisser mijoter à feu très doux ce qui est venu de la mer : aujourd'hui deux petits crabes dans deux bulots, une bonne sœur (premier poisson pêché, une callogera), deux rougets, de la petite daurade, des anios (poisson rose intraduisible), et un poisson multicolore inconnu ; retirer les poissons du bouillon, partager le bouillon et les légumes, rajouter la chair de poisson, écraser le tout, un peu de farine, deux pistils de safran, faire réduire et rajouter légumes fermes et poissons en morceaux ; le truc c'est l'huile d'olive, le citron et la sauge grecque, à la toute fin.

L'ami Aristippe disait : *qu'il fallait s'habituer à vivre de peu, pour ne pas faire des choses honteuses à cause des richesses.*

Se faire du bien, ça ne fait pas de mal, disait grand-mère Marguerite.

Hymne au légume ordinaire : farine ventrue racine enrobée de sa terre, la parmentière, la belle truffe, millénaire consolation des pauvres, matière infiniment pesante à l'estomac, ivresse infinie de sa pourriture fermentée en alcool, petite patates rissolées en persillades, la bonne frite foraine, en crêpe au crapiaud léger, les yeux noirs et profonds de la grosse Dame des cantines, les rondeurs imparfaites de la Roseval, les décalotter de leur terre ces pommes, les buter, les piocher en grappe les Charlottes sucrées, la poésie de la Bintge au beau nom, la transparence des germes violacés de la Belle de Fontenay dans le noir de la cave, la petite ratte avec sa peau rissolée à l'ail et au persil, l'Agata, la Stella, la Violette, replanter éternellement en terre ces racines ancestrales, ces individus exemplaires divisés enracinés ensembles, une patate est une patate, simple matière, chose populaire par excellence glutenique, irréductible même en purée, en soupe, en hachis dit Parmentier, oh noble patate, patate !

J'ai faim ! À manger ou j'tue le chien ! ainsi la mère par cette expression imagée et terrifiante déclarait ce lien indéfectible entre la mère et l'enfant par la nourriture, qui reste à toujours inscrit inconsciemment et pas seulement dans la cuisine...

Énigme : *les goûts et les couleurs ça s'mange pas en salade...*

Manger des kyrielles de framboises entre les dents la peau les lèvres le nombril les seins le clitoris les yeux et

Se laisser caresser la nuque par des doigts (de pied).

Sur le marché, la confiturière, dans le creuset de son chaudron, fabrique de drôle de mélanges :
pastèque à la rose,
poire romarin,
banane à la cannelle,

courgette au gingembre,
carotte à la rose,
mandarine chocolat,
kiwi aux fleurs de pissenlit...

Cette magicienne des alliances inattendues des goûts titre son entreprise “ *nature et délices* ”. Et autre collision, à côté de ses confitures, elle vend des fromages...

L'ami viticulteur bio dynamique parle des vins qui ont *de la matière*, c'est-à-dire qu'ils sont lourds, indifférenciés, sans vraiment de qualités particulières. Son vin à lui est léger, mobile, il monte au cerveau (surtout ses blancs aux parfums de fleurs blanches, aubépine, pivoine), ses matières subtiles sont volatiles, mouvantes, vivantes. Le vin est la meilleure substance pour dire les mouvements d'un être - vivant. Du vin vivant.

C'est bon.

C'est l'histoire de l'homme qui n'a pas de bouche. (Il l'a perdue à la guerre). Sans papilles, ni palais, il n'a donc apparemment plus le sens du goût développé. Il avale. Pourtant toutes les saveurs, il les goûte par le nez, il faut perdre un sens, du goût ou de l'odorat, pour savoir à quel point ils sont associés jusque dans le même centre nerveux, et que l'on goûte avec le nez, que l'on sent avec la langue et tout le palais. L'enfant est ainsi dès la sortie du ventre de sa mère, odeurs et goûts sont déjà mélangés paraît-il.

Liste des arômes :

Abricot. Acacia. Amande amère. Ananas. Anis. Aubépine. Banane. Bergamote Beurre etc...Jusqu'à Truffe. Vanille. Violette. Vinaigre... Retrouvé le livre coffret du “Nez du vin” ouvert dans un embaumement, où tous les parfums se mêlent et piquent le nez. Plusieurs échantillons de parfums se sont évaporés.

Dire ce qui ne se dit pas, le plus volatile :
qu'est-ce que c'est cette odeur ?

"L'art ne fut jamais qu'une maladie infantile" disait l'ami Walter.

Savoir être parfois nul, pour toucher un peu à l'infini...

(Ce livre pourrait s'intituler aussi : **manifeste pour un art invisible !**)

Ritournelle du « Règlement » chanté par le pote Céline avec l'accent de titi :

*je te trouverai charogne un vilain soir
je te ferai dans les mires deux grands trou noirs....
faut-il dire à ses potes que la fête est finie... etc.*

De la soupe d'ortie : faire revenir oignons patates dans l'huile d'olive, couper les feuilles tendres de l'ortie, 3 gousses d'ails, noyer d'eau bouillante, saler, poivrer, + 2 pistils de safran (si vous aimez), velouter en laissant quelques morceaux, finir par crème fraîche, croûtons, gruyère, pour diminuer à peine ce vert pur et l'amer sauvage. (Petit truc pour éviter le piquant et le brûlant de l'histamine, les cueillir sous la pluie et les découper mouillées).

Petite variante encore plus sauvage : ajouter les herbes de la Saint-jean qui vous tombent sous la main : plantain, petite oseille, millepertuis, épinard sauvage, sauge, achillée millefeuille.

Un muscle de votre corps vient de se relâcher.

Chaque centième de seconde m'assassine

J'aimais le désert, les mers bleues, le bruit étouffé des pas sur la neige, les terres brunes brûlées, les chemins de cailloux, les murs blancs, les montagnes de pierres nues...