

Dictée Champions

Faites la fête

Aujourd'hui, mes amis, c'est la fête. Certes, bien que les esprits chagrins nous menacent sans cesse de tomber de Charybde en Scylla, et quelque lourds que soient les nuages, cumulus et autres cirrostratus menaçant nos têtes, réagissons ! Et a fortiori il est temps que nous appareillions.

Partons, élisons notre destination et faisons la fête en tous lieux, et plutôt à notre imagination aux insoupçonnées délices de nous prêter main-forte.

Nous voici le long des golfes ensoleillés que la mer Méditerranée caresse d'une vague céruléenne, enchantés par les subtils effluves des agaves charnus, des agapanthes panachées et des buddléias fleuris, ainsi que par les coloris chatoyants, les bleu azur mêlés aux vert foncé et aux ocre-rose. Nous voilà aussi près des cromlechs bretons qui nous susurrent quelque histoire d'un fantomatique Ankou et de korrigans espiègles, ou nous voilà encore dans les campagnes aveyronnaises où les cigales et autres ptérygotes font résonner leurs cricris têtus.

Les fêtes qui se sont vu de tout temps affubler de jolis noms locaux, féria, fest-noz ou ducasse entre autres, nous invitent à la joie, partout où nous aurons posé nos pénates momentanés. Lors dansons au son des guitares, des ocarinas flûtés ou dans les flonflons des accordéons qui nous régalent de leurs trilles enjoués. À moins que d'exubérants ménestrels n'aient apporté aussi leurs cornemuses, djembés, rebecs, ukulélés, rhombes, cistres, balalaïkas et autres balafons pour nous entraîner dans des rythmes ébouriffants et endiablés !

Et puisque nous sommes au pays de la bonne chère, tarderons-nous à nous sustenter ? Que nenni ! Des plats dignes de l'empyrée royal surgissent sous nos yeux émerveillés de leurs faramineuses teintes tandis que fumets et saveurs raffinés nous convient à la fête des papilles régalingées : homards à la délicate carapace bleu foncé, poulpes safranés, barbeaux grillés, vol-au-vent de ris de veau, ballottines farcies et délicieux osso-buco précéderont les profiteroles vanillées, les fars aux pruneaux, les blancs-mangers aromatisés et, pourquoi pas, quelques bouchées de kouign-amann... Nous dégusterons aussi mais à flots modérés les vins de cépages renommés, pinot noir, grolleau, malbec, gewurztraminer, grenache noir, cinsault méridional ou syrah épicée.

Oui, sachons profiter du temps présent autour d'agapes amicales et toujours fraternelles. Nous nous serons divertis, égayés, plu à chanter et à danser, et surtout laissés aller à oublier le quotidien. Que la fête commence et, comme dit le poète, carpe diem !

Brigitte Vinatier Ehrmann

388 mots

NB : on acceptera les 2 orthographes « féria » et « feria », ainsi que les noms de fêtes au pluriel : férias (ferias), ducasses. Le nom « fest-noz » est invariable.

On acceptera « vues affublées », « pharamineuses », « ossobuco », « cinsaut » « laissé » (aller).

On comptera comme fautive l'absence d'accent sur la majuscule « À » (« À moins que » l. 16).