



MUSHOKU TENSEI
REDUNDANT REINCARNATION NOVEL 2
BOOK☆WALKER EXCLUSIVE SHORT STORY

©Rifujin na Magonote 2024
Illustration: Shirotaka
KADOKAWA CORPORATION

Mushoku Tensei

redundant
reincarnation

BOOK ☆ WALKER
Exclusive Short Story

WRITTEN BY
Rifujin na
Magonote

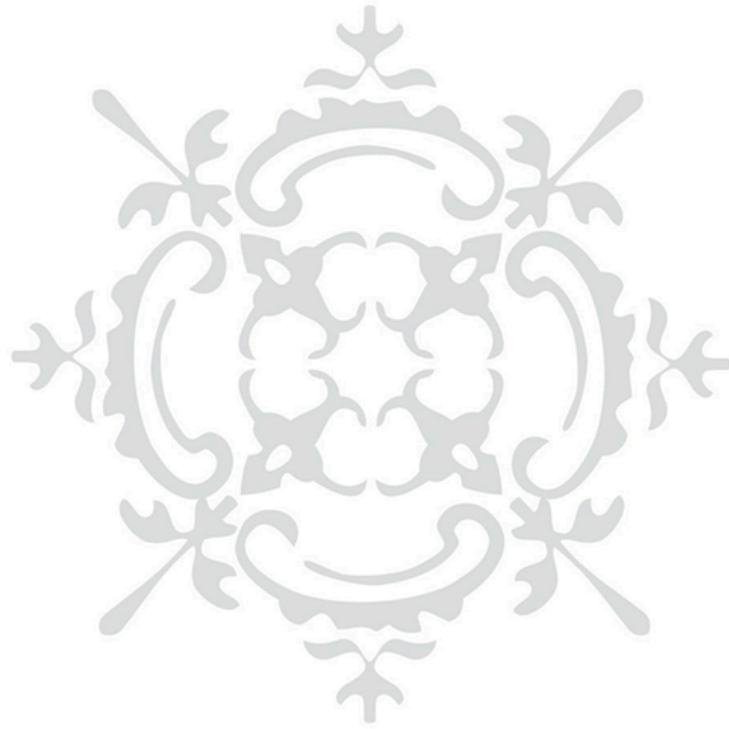
ILLUSTRATED BY
Shirotaka



Seven Seas Entertainment

CONTENTS

Yakiniku at the Greyrat Mansion



Yakiniku au manoir des Greyrat

Depuis quelque temps, je me demandais comment faire découvrir à ma famille à quel point le riz pouvait être délicieux. Dans cette optique, j'avais demandé à Aisha de préparer des onigiri et du riz recouvert d'un œuf cru avec un filet de sauce soja – les grands classiques.

Aisha était un véritable génie en cuisine, et les deux plats étaient savoureux. Pourtant, ma famille se contentait de qualifier le riz de « cette drôle de chose que Père mange encore », sans jamais reconnaître ses qualités culinaires. Un vrai gâchis !

Le riz frit, en revanche, était une autre histoire. Ils adoraient ça, mais pour eux, c'était pratiquement un plat à part. Je suis sûr que Nanahoshi aurait dit la même chose : « Le riz frit, ce n'est pas vraiment du riz, non ? »

Comment leur faire comprendre la vraie valeur du riz ?

Un jour, alors que je réfléchissais à mon objectif, une idée me vint. Dans ma vie passée, le riz était un aliment de base, mais il n'était presque jamais le plat principal. Il était toujours là pour accompagner autre chose – du maquereau grillé au sel, du tonkatsu, ou encore du curry. C'était le plat principal qui était jugé « délicieux », tandis que le riz, lui, venait sublimer le tout.

C'était donc ça la clé : le plat principal devait avoir une saveur forte, capable de mettre en valeur la délicatesse du riz. Et quel était le meilleur compagnon du riz au Japon ? La réponse s'imposa aussitôt : le yakiniku !

Je décidai donc d'organiser un petit barbecue dans le jardin. J'aménageai un grand foyer, fabriquai une grille imposante et préparai charbon de bois et viande. Mes épouses m'observaient avec un air partagé entre lassitude et résignation, comme pour dire : « Ça recommence... » Je les convainquis en leur expliquant que je voulais simplement faire découvrir aux enfants un repas à la façon des aventuriers. Finalement, elles se mirent à m'aider.

Je pris un soin particulier à la sélection de la viande. Dans ce monde, très peu de pays élevaient du bétail pour la consommation, et seule une poignée de riches pouvaient se permettre de manger du bœuf. Trouver une viande persillée, tendre, digne d'un véritable festin relevait de l'exploit.

Enfin, ça l'aurait été, si Orsted ne m'avait pas indiqué l'endroit parfait pour en trouver. Je partis sur le continent de Begaritt, où je me procurai la viande d'un **aurochs des sables**, une bête très proche du bœuf. Après en avoir vaincu un,

découpé, grillé et goûté, je pus confirmer que sa saveur et sa texture se rapprochaient de très près de celles du bœuf.

Une fois la viande ramenée à la maison, je la découpai en portions et la fis mariner dans une sauce sucrée-salée. Ensuite, je me lançai dans la cuisson d'une énorme quantité de riz. Avec le nombre de bouches à nourrir, il n'était pas impossible qu'on finisse par engloutir l'aurochs entier. Par précaution, j'avais aussi préparé quelques volailles.

Ainsi commencèrent les réjouissances : le barbecue de la famille Greyrat !

Nous nous installâmes autour du foyer, chacun grillant sa propre viande. On ajoutait de la sauce par moments, mais la viande était si bonne qu'elle se suffisait souvent à elle-même.

En général, un barbecue demande une cuisson lente. Mais ici, les morceaux étaient fins, donc je considérais que ça comptait.

— Regardez bien, dis-je d'un ton modeste.

Je saisis un morceau mariné, le grillai, puis le déposai sur mon bol de riz. Une bouchée de viande, suivie d'une bouchée de riz... la douceur se répandit aussitôt sur ma langue. Un pur bonheur ! Le riz se suffisait à lui-même, mais associé ainsi, il devenait encore meilleur, surtout pour ceux qui n'étaient pas habitués.

— Ooh !

C'est Lara qui réagit la première, plus captivée que quiconque.

Elle attrapa quelques morceaux préparés et les posa sur la grille avec un bruit de « spluck ». Ses yeux brillaient d'impatience et de sérieux, ce qui était rare chez elle. Mais je ne pouvais qu'être heureux de la voir si investie.

En la voyant, mes épouses et mes autres enfants suivirent son exemple. Lilia, après avoir distribué le riz à chacun, paraissait hésiter, l'air de se demander : « Dois-je vraiment... ? » Mais comme l'un des grands plaisirs du yakiniku est de griller sa propre viande, je lui demandai simplement de veiller à ce que Zenith soit aidée.

Dix, vingt minutes plus tard, je savais que l'opération était un succès.

— Du rab !

Arus, Sieg et même Eris réclamaient plus de riz, engloutissant leurs bols avec un appétit insatiable. Associer la viande au riz avait été la bonne idée. J'avais enfin réussi à transmettre une petite part de ma culture culinaire à ce monde.

C'est du moins ce que je croyais... jusqu'à ce que je remarque l'enfant assise à côté de moi. Elle enchaînait les morceaux de viande grillée à toute vitesse, tandis que son bol de riz restait intact.

— Lara, mange ton riz, dis-je.

— Pourquoi ? La viande est bien meilleure. Si je me remplis de riz, je ne pourrai plus manger autant de viande. D'ailleurs, Leo non plus n'en mange pas.

Elle désigna Leo d'un signe de tête. Non loin, il mâchait tranquillement un gros morceau de viande crue. Il leva les yeux vers nous, l'air de dire « Quoi ? », avant de détourner la tête, comme si ça ne le concernait pas. Leo ne grondait Lara que lorsqu'elle se montrait vraiment impolie. Et comme ici, ce n'était que mon ego qui parlait, il préféra s'abstenir.

Je n'eus finalement rien à répondre.

— Bon... après tout, ce n'est pas grave.

Il n'y avait aucune obligation de manger du riz avec son yakiniku.

Avec ce premier succès, je pus ensuite inventer de nombreux autres plats à associer au riz pour ma famille. Mais ça... c'est une autre histoire.