

Julius Caesar occisus est: colloquium cum Cleopatra

Rappel des faits : Jules César, notre héros à tous a été monstrueusement assassiné pendant les ides de mars de 23 coups de poignards (voir Acta Caesar n°346) Cléopâtre sa belle et douce amante nous accueille chaleureusement dans son Égypte natale pour nous livrer son point de vue.

La belle reine d'Égypte nous reçoit les larmes au yeux. Dans son salon privé elle s'installe et se dit prête à tout nous raconter :

Comment avez-vous rencontré Jules César ?

Mon frère et moi avions besoin du soutien de César, lui pour me détruire et moi pour reconquérir l'Égypte. Mais je réussis à le voir la première. Dès le premier regard, il a succombé à mon charme et j'obtins facilement son soutien.

Une anecdote sur votre première rencontre ?

Pour le rencontrer seul, je me suis enroulée dans un tapis envoyé comme cadeau à César. Lorsqu'on a déroulé le tapis, j'ai surgi et lui ai demandé son aide.

Comment réagissez-vous à la mort de votre amant ?

(A ces mots, la reine sortit discrètement un oignon de sa poche et éclata en sanglots) Je suis dévastée, je n'aurais imaginé que son propre fils aurait décidé de tuer son père qui l'aimait tant. Je suis détruite. Je ne pourrai jamais ouvrir mon cœur à un autre que César.

Mais que va devenir votre fils ?

Je suis sûre qu'il aura une longue et belle vie mais elle le serait encore plus s'il pouvait avoir un père pour le soutenir et le guider dans les moments difficiles.

Vous avez visité Rome, qu'en pensez-vous ?

Bien sûr l'architecture de Rome ne vaut pas nos magnifiques pyramides mais les romains se débrouillent bien. Vous êtes un peuple incroyable...*(dit la reine en affichant son plus beau sourire)*. D'ailleurs j'adore la salade César !

Je vous conseille aussi le parfum **Cléo n°5**, dont je suis

l'égérie et la créatrice grâce à mon nez divin !

J'ai aussi créé un superbe livre, **Kosmètikon**, sur les cosmétiques que je vous invite à découvrir !



Vous avez aimé cet interview ?

Cléopâtre vous propose aussi son parfum le fameux **Cléo n°5**

Salade César : recette pour 4 personnes et petit conseil du cuisinier

Faites dorer un pain, coupé en cubes, 3 min dans un peu d'huile.

Déchirez des feuilles de romaine dans un saladier, et ajoutez des croûtons préalablement épongés. Préparez la sauce : Faites cuire un œuf 1 min 30 dans l'eau bouillante, et rafraîchissez-le. Écrasez avec tous les autres ingrédients; rectifiez l'assaisonnement et incorporez à la salade. Décorez de copeaux de fromage de brebis, et servez.

« Servir en accompagnement. La sauce peut être préparée 6 heures à l'avance et réservée au frais. »