

Chapitre 13 : Villégiature alpine

(Briançon, Pâques 2002)

La pension salvatrice arrive enfin !

Les Advus dans leur *Sapinède* et Letitia dans sa niche...

L'art de cuire la *polenta* ladine

De l'*haire* et la discipline septecentesques au consumérisme contemporain

Chamaileries de vieux couple

Beaufort à la *polenta* grillée, arrosé de Mondeuse : le p'tit Jésus en culottes de velours !

L'épicurisme véritable ou la bête noire du christianisme

Encore un peu de géopolitique

« *L'homo occidentalis* est passé de l'adoration du ciel à celle de son ventre, sinon de son cul ! »

La procédure de demande de pension finit par aboutir à la fin février. Heureuse surprise : on m'alloua une somme de 10% supérieure au SMIG, car, à la compensation pour la période de captivité, s'ajoutait une rétribution pour invalidité partielle de mon bras, cassé par une balle de *fellagha* en avril 61 – selon ma déposition, d'ailleurs cohérente avec le rapport du colonel Champbard.

Un lecteur impertinent me ferait remarquer que cela reposant sur un mensonge la morale en pâtît. Je répliquerais que le coupable soit un Français travaillant pour la Bombe gaullienne me paraît, au contraire plus valorisant au nom de l'intérêt bien compris de notre pays ! Aujourd'hui, qui conteste l'inutilité sinon la nocivité de ce programme ?

Un autre me signalerait alors que j'ai défendu le proverbe *Se vis pacem, para bellum*. Oui, parfaitement, et je le défends toujours. En l'occurrence, la dissuasion nucléaire française est un pistolet à bouchons vis-à-vis de celle des États-Unis et de la Russie (et maintenant de la Chine sans doute). Par ailleurs, même ces pays, tournent la langue dans leur bouche 36 fois avant de s'en servir : on l'a vu pour la crise américano-russe au sujet de Cuba en 1962. On le voit, depuis, dans le conflit sino-taïwanais...

Un troisième évoquerait le prestige : comment notre pays pourrait se maintenir au conseil de sécurité, seul parmi les cinq grands à renoncer à cette arme ? Celui-là ignorerait le changement de perception globale de la notion de prestige géopolitique, intervenu après la guerre de trente ans du siècle dernier. C'est la puissance économique orientée vers les biens de consommation qui prime désormais. Et la remontée du dit prestige de l'Allemagne et du Japon est là qui valide la chose.

Le samedi 30 mars, veille de Pâques et donc pratiquement 41 ans après la tragédie du Tekouyat, je me retrouvais, aux aurores, en chemin pour Briançon, invité par les Advus.

En remontant la vallée de la Durance, je remontais aussi la saison et, dans le coin de leur chalet – lieu que je ne connaissais jusque-là qu'en photo –, c'est à peine si les premiers buissons de bois-joli commençaient à promettre leurs lumineuses taches jaune-citron, alors que chez moi, les cerisiers étaient déjà blancs.

Le plan que m'avait télétransmis Luc me permit d'arriver à leur porte sans traverser le centre de Briançon ; ce que j'appréciai fort car le long séjour chez les Cosmons n'avait pas entretenu mon habileté à rouler dans les embarras de la circulation citadine – que le samedi-saint maximisait...

La passion du Christ me fit penser à la manie des Humains pour le sacré. Ainsi il y a, dans toutes les cultures, des jours ordinaires et des jours saints, des lieux communs et des lieux saints, des personnages quelconques et des personnages saints... L'Homme est viscéralement porté à l'illusion

et ne peut se satisfaire du fait que les jours, les lieux, les gens, bien que différant dans l'espace et dans le temps, possèdent une essence invariable, et c'est à cette essence là qu'il faut revenir lorsque les choses sérieuses sont en jeu. Ainsi, j'ai déjà souligné le cas des Humains qui, si "ondoyants et divers" (Pascal) qu'ils le soient dans la réalité, il est cependant nécessaire (principe spéculaire oblige) de les considérer comme égaux en droits...

À ma joie de revoir les amis, s'ajoutait l'émotion d'être à un jet de pierre de la haute montagne, que la neige recouvrait encore entièrement. Plus bas, côté ubac, des langues blanches remplissaient les combes jusqu'au débouché dans la grande vallée ; alors que côté adret, elles s'arrêtaient, *grosso modo*, au niveau du terrain des Advus – identifiable grâce au bois qui masquait leur chalet...

C'est dire si je jubilais en attaquant, autour de treize heures, les derniers lacets de la petite route fort pentue qui grimpait chez eux – bien que la *Kangoo* fût plusieurs fois mine de ne pas vouloir franchir les nombreuses plaques de neige plus ou moins fondante qui la jalonnaient...

Leur chemin d'accès goudronné se terminait par une placette empierrée, sur laquelle donnait leur rez-de-chaussée. Luc m'attendait là, emmitouflé dans sa parka, bien qu'un grand soleil illuminât le versant – mais nous étions autour de 1400 mètres d'altitude ! Un chien berger au pelage fourni et tout noir, de taille moyenne, se tenait à côté de lui, impassible jusqu'à ce que je descende de la *Kangoo*. Puis il vint me flairer, alors que Luc me tendait la main.

— C'est Yéti. Tu peu lui faire confiance : ça fait longtemps qu'on l'a et il est malin comme un renard, malgré son air paisible... Ça fait un bon moment que j'me suis mis à scruter la route d'la vallée. J't'ai vu arriver d'loin : ici, c'est une véritable tour d'guet !

— C'est donc toi qui verras, en premier, débarquer les Cosmons, plaisantai-je.

— J'aimerais bien ; mais j'crois qu'y a plus d'chances d'voir débarquer les Chinois, ou même les Arabes – si Allah m'prête longue vie !

— Pour ce qui est des Arabes, des vrais, ça m'étonnerait : je crains que les pétrodollars ne finissent par les stériliser d'une façon encore plus efficace que l'hédonisme occidental, et cela malgré leurs harems ; tant il est vrai que les lois socio-économiques finissent par avoir raison même de celles d'Allah ! Par contre, si tu parles des Maghrébins, oui, la chose n'est pas absurde, si les islamistes réussissent un jour à fédérer l'Afrique du Nord... et si le NERG continue ses palinodies.

— D'autant plus facilement qu'les néobarbares ont déjà un pied dans l'Empire... mais c'est pas politiquement correct d'l'dire ! clama-t-il.

— Bravo, et avec la rime, en plus !

Puis l'ami m'aida à monter mes bagages par l'escalier extérieur qui donnait sur le balcon du premier étage. Je notai qu'escalier, balcon et façades étaient d'un beau bois soigneusement entretenu.

— C'est la première fois cette année qu'nous empruntons ce ch'min, au lieu d'passer par l'garage, me fit-il remarquer. C'matin encore, une fine pellicule d'glace recouvrait tout.

Puis il redescendit chercher le reste de mes affaires.

Nivea, en tablier de cuisinière, m'attendait sur le seuil du grand séjour-cuisine, où une cheminée crépitait . Nous nous fîmes la bise :

— Je m'excuse du retard. Je suis parti tôt, mais je n'ai peut-être pas pris la route la plus rapide ; j'ai pris celle que je connaissais le moins : par Pont-Saint Esprit, Nyons, Serres et Gap...

— C'est quand même un des trajets les plus directs, je crois. De toute façon ce n'est pas grave, je suis moi-même en retard, car j'ai sous-estimé la durée de préparation du chamois aux châtaignes !

— Quoi ! Luc s'est mis à la chasse ?

— Non, non, ce sont encore des amis qu'il a dépannés avec mon treuil ! expliqua-t-elle.

— Ah, ah ; je ne l'imaginai pas en bon Samaritain pour cette profession là – dont la réputation sur le plan écologique aussi bien qu'éthique laisse à désirer !

— Oh, il y a de tout chez eux aussi, mais il est vrai que ceux du Sud-Ouest exagèrent... Il faut savoir que certaines années on est obligé d'abattre les vieux, parce qu'il y en a trop par rapport aux herbages disponibles, même si on essaie de les nourrir avec du foin.

— Je comprends. Leur viande est coriace mais d'autant plus goûteuse...

— Ça dépend des goûts, mais je trouverais effectivement scandaleux de tuer les petits, à quelque espèce qu'ils appartiennent ! précisa-t-elle.

— Je suis bien de votre avis... Cependant, comme vous savez, en France il est plus facile de faire la révolution que de faire respecter une réglementation de chasse !

— Ah oui ! s'exclama Luc, qui revenait. J'aimerais qu'de temps en temps on ouvre la chasse aux braconniers. C'est bien l'seul moyen sérieux pour préserver certaines espèces !

— Avec des balles à blanc, j'espère ? ris-je.

— Ah, non alors ! Rit-il de même, ajoutant : Pasqu'eux, c'est pas des balles à blanc qu'ils utilisent... En attendant cette solution – qui aura l'avantage de diminuer la surpopulation –, prenons déjà l'apéro... J'en ai du fait main, à la gentiane amère. Tu l'aimes, j'crois ?

— Pas de problème. D'ailleurs, comme tu le sais, il est rare que je n'aime pas quelque chose ! Mais pour en revenir à la population, ce n'est pas la peine de s'exciter, elle baisse toute seule !

— Chez nous oui... J'pense à l'Afrique où elle prolifère, malgré toutes les calamités !

— Vous savez, les plaisanteries de Lucien sont souvent de mauvais goût ! stigmatisa Nivea.

— Je le connais suffisamment pour savoir qu'il ne passerait pas à l'acte concernant les braconniers, affirmai-je. D'autant que cette solution serait tout à la fois inhumaine et inefficace.

— Et quelles seraient les solutions à la fois humaines et efficaces, selon toi ? Me questionna-t-il.

— Des solutions bien connues, et qui combattent en même temps le sida : je veux dire les préservatifs, les pilules et l'avortement, tout cela payé directement par les subventions occidentales, qui sont d'ailleurs scandaleusement détournées !

— Tu rêves, mon vieux ! Tu veux passer pour l'plus salaud des néocolonialistes ?

— Nous n'avons aucun pouvoir sur la chose ; donc à quoi bon se faire du mouron ! plaida Nivea, avant de retourner à son four, cependant que Luc amenait deux verres et la bouteille de gentiane.

— Vous ne prenez pas d'apéritif, Nivea ? lui demandai-je.

— Non, plus maintenant. Je me contente d'un peu de bon vin en mangeant, avoua-t-elle. Puis, voyant que la dose dans mon verre atteignait à peine les deux tiers de celle de Luc :

— Julien, lui, sait se mesurer... Fit-elle remarquer au sus-dit. Pas comme toi, qui as tendance à en rajouter chaque fois un peu plus.

— C'est faux, c'est objectivement faux ! C'est ton erreur d'parallaxe qui augmente régulièrement avec l'âge, voilà tout, répliqua-t-il, pince sans rire.

— Vous voyez, me prit-elle à témoin. C'est sa spécialité que d'embobiner le monde avec des arguments soit-disant scientifiques... Moi, je vois bien l'allure avec laquelle la bouteille se vide.

— Ce sont les collègues, se justifia Luc. De plus, il est d'notoriété publique qu'la quantité d'alcool qu'on peut assimiler sans inconvénient est fonction du gabarit et du mode de vie... Çui qui, comme moi, est physiquement actif et mince, a droit à une double ration ! Plaisanta-t-il derechef.

— Alors, il faut que je m'active aussi, car je n'ai pas fait grand chose cet hiver ! admis-je.

— Tu veux dire qu't'a pas avancé dans tes Mémoires ?

— Si, si, mais je parle d'activités physiques.

— On a c'qu'it'faut ici ! Qu'est-c'qu'tu préfères : le ski, les raquettes ?

— Le ski bien sûr, mais sur des pentes honnêtes, hein. Je dois rester prudent à mon âge !

— Tu vois ; Julien fait les choses avec mesure, sermonna Nivea. Pas comme toi qui te crois déshonoré si tu ne grimpes pas jusqu'au sommet de la montagne par le plus court chemin !

— Toujours l'exagération, grommela Luc. À part ça, où sont les assiettes et les couverts ?

— Là où ils se trouvent d'habitude, voyons ! répliqua Nivea d'un ton excédé.

— On voit que le ménage, c'est pas ta tasse de thé, hein ? charriai-je l'ami.

— J'l'ai jamais prétendu ; si ça t'nait qu'à moi, les r'pas s'raient vite préparés !

— Ah l'hypocrite ! cria presque Nivea. Ça ne l'empêche pas d'apprécier la bonne chère !

Le grille-pain ayant émis son dé clic de coupure, Luc alla récupérer les tranches, cependant que la brave Nivea préféra s'occuper elle-même des couverts.

Finalement, attablés tous les trois, on s'attaqua de bon appétit (en bons montagnards, ils étaient aussi des lèves-tôt) aux sardines à la tomate.

L'entrée liquidée, on embraya aussitôt sur le civet de chamois. Question vin, les amis prétextèrent qu'il valait mieux terminer la bouteille de Bourgogne millésimé du civet que de changer pour mon Gigondas, tout aussi millésimé, que j'avais acheté en chemin.

— Ça hume effectivement le bon vin ! Fis-je, pour flatter, avec raison, la cuisinière.

— J'en ai peut-être versé un peu trop, supputa-t-elle.

— Bah, ce n'est pas grave, on boira un peu moins de celui de la bouteille ! M'écriai-je.

— Au fait, faut que j'te montre la cave, s'avisa Luc.

— Et Letitia ! lui rappela Nivea.

— Bien sûr, c'est au même endroit.

Arrivés au Beaufort d'alpage, il s'avéra nécessaire d'entamer le Gigondas.

On termina le repas avec le *créponné* fait maison : Nivea avait fini par apprendre à confectionner, tout à fait honorablement d'ailleurs, le fameux sorbet algérois.

Tout ça m'assomma quelque peu, si bien que je refusai tout digestif, pour me borner à mon Havanito préféré et à la tisane de Nivea... Puis, tous les trois, nous nous accordâmes une petite sieste réparatrice.

Au lever, Luc m'amena donc à sa cave – qu'il avait creusée lui-même, dans la roche, au fond du garage-atelier. Elle était fermée par une porte blindée munie d'une alarme.

— Pour le vin ou pour Letitia ?

— Pour les deux, mon lieut'nant !

Il en télécommanda donc l'ouverture – que Yéti franchit aussitôt –, prit sur l'établi un tournevis électrique et décrocha une poignée de porte spéciale, puis pénétra dans ladite cave.

Le plafond était voûté, la hauteur centrale mesurant quelque deux mètres, la largeur au sol autant, et la profondeur un peu plus de trois.

— Comment t'as fait ça ?

— Bêtement : au perforateur à percussion et à la broche manuelle.

— Chapeau. Pourtant tu connais les explosifs !

— Évidemment, et c'est c'que j'ai utilisé pour creuser l'abri sous roche d'la station d'altitude. Mais ici, j'avais peur qu'les ondes de choc fragilisent l'chalet.

Les casiers, garnis de bouteilles, s'étagaient de part et d'autre du passage gravillonné.

— J'achète l'bon vin d'l'année en vrac et j'le mets en bouteille moi-même, m'expliqua-t-il.

Puis, devinant que Letitia m'intéressait davantage que son meilleur crû, il alla directement au fond à droite, vida la dernière pile de casiers – entassant les bouteilles à même le sol –, puis dévissa ceux-ci des deux montants verticaux solidaires de la paroi, pour dégager enfin le portillon en bois de la niche (environ un mètre de large et un mètre et demi de haut, située à quelque 50 cm du sol), qu'il ouvrit avec la poignée *ad hoc*.

— L'caisson en verre est celui des Guérial : un cadeau d'Madame, qui est venue la revoir ici deux ou trois fois après nous l'avoir rendue¹, m'informa-t-il en éclairant la niche.

Le dit caisson, parallélépipédique, occupait presque toute la place, ne laissant qu'une vingtaine de centimètres sur le côté gauche et autant au-dessus. La croix de bois, solidaire du fond, dépassait à peine la sculpture, y compris sous les moignons des jambes. L'émotion qui me saisit en revoyant Letitia m'empêcha de lui faire remarquer que ce n'était pas très astucieux d'avoir scié les extrémités de la croix, car c'était-elle le symbole principal : une femme défigurée par un *macho* n'était-elle au moins aussi digne que le Christ de représenter la violence de notre ici-bas ?

Tout un flux de souvenirs me sauta à la gorge, me coupant la voix pendant de longues secondes...

Luc s'en aperçut et meubla ce silence :

— Tu sais qu'd'la Kalbrès j'ai jamais vu qu'ses yeux ?

1 Cf. le *LPC*.

Comme je ne commentai pas son propos, il me montra le thermomètre-hygromètre interne :

— Quinze degrés et trente pour cent d'humidité, c'est idéal pour la conservation du bois.

— T'as raison, c'est très important pour empêcher les moisissures ! finis-je par formuler.

C'est alors seulement que je m'aperçus du casque bosselé de Mme Boère, posé sur le dessus du caisson, l'étui contenant Chimène, debout, à gauche, ainsi que la marqueterie de pierres qui tapissait les parois de la niche... Me focalisant sur celles-ci afin de mieux reprendre mes esprits, je notai que les strates de galets alternaient avec des strates de scintillantes pierres semi-précieuses :

— Qui a fait ça ? Demandai-je.

— C'est l'travail d'Nivea.

— Chapeau ! Je suis sûr que Letitia préfère ces pierres brutes à l'or et l'argent dont sont parées les vierges noires² !

— Si nous avions su qu't'allais rev'nir, nous aurions p'tèt' pas élaboré une niche si sophistiquée, car la statue t'appartient, comme tout l'reste, fit-il, en désignant d'un geste le contenu de celle-ci.

— Letitia est certainement plus en sûreté ici que chez moi, où je n'ai pas de pièce blindée !

— Sans doute, mais l'système d'alarme du caisson m'paraît suffisant, non ? Et puis il doit tenir sans problème dans ta Kangoo.

— Il faut d'abord que je lui aménage un emplacement qui ne la fasse pas trop regretter celui-ci ! répondis-je, en souriant et repartant vers la sortie.

— Attends, attends ! Le vin ça t'intéresse pas ? me héla-t-il en remettant tout en place.

Puis il me montra ses meilleurs crus et m'engagea à choisir une bouteille pour le dîner.

— Il faudrait savoir ce que Nivea compte nous préparer !

— Elle veut t'faire une surprise : ça tourne autour d'fromages. Elle s'appelle qu't'aimes ça.

— Une fondue savoyarde ou une raclette alors... Je t'avoue que je redoute deux repas si consistants dans la journée. Pour ce qui me concerne, un assortiment de fromages crus me suffit largement.

— J'vais le lui dire ; mais, même avec des fromages naturels, il faut du bon vin, pas ?

— Certainement ! On commencera par terminer le Gigondas.

— Avec l'fromage, mon vieux, l'pinard, ça déménage ! J'te conseille d'la Mondeuse : c'est un vin d'Savoie : fameux, tu verras.

Nivea apprécia fort de n'avoir pas trop à cuisiner ce soir là, mais refusa cependant un tour en ville :

— Allez-y, moi je connais suffisamment Briançon. Et puis je dois préparer quand même la soupe : je propose un *minestrone* maison, qui ne se fait pas en cinq minutes... Ah oui, j'oubliais : laissez-moi Yéti, car, bien qu'ici on n'ait jamais vu de rôdeur, ça me rassure : nos plus proches voisins sont à plus de cent mètres.

— Pour ce qui est des potages, j'en sais quelque chose. Heureusement, désormais, c'est Judith qui s'en occupe.

— Hé oui, mais ce n'est pas Lucien qui mettrait la main à la pâte ! l'accusa Nivea.

— Tu exagères, comme d'habitude, rétorqua-t-il en me tendant ma parka. Pas plus tard qu'dimanche dernier, j'ai épluché les patates, oui ou non ?

— Ça t'arrive chaque fois qu'un pape meurt, comme on disait chez nous.

— Ha, ha ! Hi, hi ! éclata Luc. T'es témoin, Jul, qu'elle pousse un peu ; parc'que Jean Polski est là depuis une éternité et a pas l'intention d'nous lâcher les baskets d'sitôt ; ha, ha ! hi, hi !

L'après-midi était déjà bien avancée quand nous partîmes seuls, laissant Yéti japper désespérément.

— Il va vite comprendre et se calmer, jugea Luc.

Nous prîmes sa camionnette tous-terrains car il pensait que la route serait verglacée au retour.

La circulation atteignant la densité attendue, nous parquâmes à la première place libre et allâmes *pedibus* visiter la vieille ville.

Entre autres antiquités, Luc me montra le cadran solaire de la "Maison du Roy" et celui de l'église des Cordeliers, me faisant remarquer que ce dernier portait la date de 5795 :

2 La sculpture avait partiellement brûlé dans l'incendie de la villa Kalbrès (cf. le *LPC*).

— J'te laisse calculer c'que ça fait dans l'calendrier grégorien ! fit-il, renversant malicieusement les rôles que nous avons tenus jadis, outre-Méditerranée.

— Je ne me souviens pas précisément de la date retenue par la tradition pour la création du monde selon la Bible, avouai-je ; mais c'est entre trois et quatre mille ans avant le Christ...

— Cherche pas, m'arrêta-t-il. J'ai appris tout ça en lisant l'histoire d'la ville : un certain pape, sans doute paresseux, a décidé une fois pour toutes qu'la création du monde datait d quatre mille ans tout ronds avant la naissance du Christ...

— En 1795 alors !

— Bravo !

— Au fait, maintenant que j'y pense, en cette fin du dix-huitième, Pie VI se trouvait dans la région, car, dans la foulée de l'occupation française, la république avait été proclamée à Rome et ledit pape avait été exilé dans le sud-est de la France, où il est mort... à Valence, je crois, au tournant du siècle³... Mais je ne sais pas si c'est bien celui dont tu parles.

— En tout cas c'était un bullard l'mec, ha, ha, ha !

— Ça ne me paraît pas plus idiot que la date trouvée par un évêque anglican du début du même siècle, suite à un énorme travail de recherches bibliques...

— Et çui-là qu'est-ce qu'il avait trouvé ?

— Un peu plus de trois mille ans avant le Christ, je crois. Mais le plus drôle, c'est qu'il donnait le jour : le vendredi de la semaine sainte, pour autant que je me souviene.

— Rien qu'cette précision disqualifie sa trouvaille !

— Tu veux rire : jamais la bataille de la rationalité n'a été facile. Tradition et superstition ont été, la plupart du temps, plus fortes – et d'abord dans le peuple... On manque de statistiques, mais il est probable que de nos jours encore, la majorité des gens est créationniste. Ce phénomène de rémanence psycho-sociale est général. Revel l'a analysé, sur le plan politique, dans un essai intitulé *La connaissance inutile*⁴ et publié il y a quelques années...

— Oui, Nivea m'en a parlé ; mais, à l'époque, j'avais trop d'travail pour trouver l'temps d'le lire... J'vais lui demander d'me l'réservé à la bibliothèque d'Briançon.

Luc m'invita ensuite à monter à la citadelle de Vauban :

— Briançon a été de tous temps une ville frontière, avec une forteresse pleine de casernes... Et aujourd'hui, où il n'y a plus de frontière ni de service militaire, il y a toujours des casernes ! notai-je.

— ... Vides. Alors qu'c'est pas les jean-foutre qui manquent parmi la jeunesse, et dont la discipline militaire pourrait en récupérer quelques uns avant qu'ils deviennent des clients assidus pour nos prisons déjà surpeuplées, râla-t-il.

— Effectivement, la canaille et la racaille ne se trouvent pas qu'à Bellefontaine⁵ !

— Pourtant c'est pas l'travail qui manque : serait-c'que pour nettoyer les dites banlieues !

— Et qui va payer ?

— Mais y a rien à payer, c'est ceux qui salopent qui doivent nettoyer, non ? Et gagner ainsi leur droit d'accès aux "restaus du cœur" coluchiens...

Une lointaine détonation retentit alors, interrompant nos tristes propos sur une authentique réalité.

— De temps en temps, en fin d' journée, les troufions qui restent s'amuse à faire péter un vieux canon, expliqua Luc... Ça m'rappelle qu'Nivea nous attend pour l'aider à préparer l'dîner et que j'lui ai promis d'faire quelques achats ! Bon, on a encore cinq minutes pour admirer l'panorama.

Ça valait en effet le coup d'œil : on avait vue sur la ville basse et sur toutes les montagnes alentour, complètement enneigées, bien entendu. Le soleil terminait la partie de cache-cache avec des strato-cumululus, sachant que son temps était compté avant de disparaître derrière les dites montagnes...

3 Chassé de Rome par les Républicains et leurs mentors français, Pie VI est mort à Valence en 1799, après un périple via Turin, Briançon et Grenoble.

4 *La connaissance inutile*, Grasset, Paris, 1988.

5 Aujourd'hui Tidjelabine, dans l'Est Algérois — où il n'y a peut-être plus de racaille, justement... dans la mesure où elle a immigré à Bellefontaine, banlieue de Toulouse désormais réputée pour cette spécialité !

— J'avoue jalouser ton pays, lui confia-je. Si j'étais plus jeune, je m'y établirais. Mais, pour mon âge, il est désormais trop rude... Je suppose que ni fruits ni légumes n'y poussent ?

— Si : j'te montrerai les serres du potager. Grâce à un circuit d'chauffage solaire, avec des briques accumulant les calories, on obtient presque autant d'variétés qu'dans la vallée... Y a pas qu'les Cosmons qui sachent faire d'la culture artificielle ! blagua-t-il...

Puis on redescendit dare-dare au centre-ville faire les dites courses alors que la "brune" (comme disent les Advus) tombait.

De retour au chalet, Luc m'amena consulter thermomètre et baromètre extérieurs :

— Déjà moins deux degrés et la pression est en hausse. Demain il fera sans doute encore plus froid, mais l'soleil devrait briller davantage... après dissipation des brumes matinales, bien entendu.

En entrant dans l'atelier pour enlever nos chaussures, quelle ne fut pas ma surprise d'y trouver Nivea, en léger corsage, un fichu enveloppant sa toujours aussi neigeuse chevelure, suant et soufflant dans le nuage de vapeur dégagé par un chaudron semi-sphérique (qui s'enfonçait dans une vénérable cuisinière à bois) et dont elle brassait vigoureusement le contenu avec un court bâton.

— Ah vous tombez bien, s'écria-t-elle. Je n'ai pas fini de mettre la table et il faut malaxer la pâte pendant encore dix bonnes minutes !

— Il fallait l'dire qu'tu ferais la *polenta*. On s'rait revenus plus tôt ! bougonna Luc.

— C'est une bonne idée ! m'écriai-je. J'en ai entendu parler, mais n'en ai jamais goûté.

— Donne-moi ça et laisse la porte d'escalier ouverte, imposa-t-il à sa mie. Tu pousseras un grand cri quand tu sentiras l'brûlé, d'accord ?

— Ce sera alors trop tard, s'irrita Nivea. Le bon critère pour arrêter la cuisson, je te le répète, c'est quand la pâte ne colle plus au chaudron ! Et elle lui refila le malaxeur pour monter à l'étage.

Luc, déjà en bras de chemise, s'attela vigoureusement à la tâche.

— Au fait Jul, peux-tu regarder s'y a encore du combustible dans l'foyer ? Cette satanée *polenta* est si capricieuse qu'une baisse de chauffe suffit à la faire rater !

— Tu ne l'aimes pas ? questionnai-je, en ouvrant le portillon du foyer.

— Si, si, beaucoup. Mais c'qui m'débecte, c'est qu'Nivea s'obstine à ignorer qu'il existe depuis longtemps sur le marché des farines précuites qui s'préparent les doigts dans l'nez !

— Je suppose que si elle se donne tant de mal c'est que ça en vaut la peine.

— Bah, j'y crois qu'à moitié. Il suffit d'l'accompagner d'une bonne sauce et le tour est joué. C'est d'ailleurs c'que font les Piémontais. Mais elle prétend qu'c'est une hérésie ; que, comme pour le pain, il faut rien d'autre qu'd'la bonne farine, d'la bonne eau de source et du bon sel marin !

— Je n'y connais rien à la question, mais je me méfie des produits industriels : ils sont souvent sursalés et surpicés afin de masquer la perte du goût sinon le début de corruption de la marchandise ! argumentai-je, en bourrant le foyer de bûches.

— Ah, malheureux ! Si tu fais trop d'feu c'est encore pire : elle va brûler avant d'cuire ! Et il accéléra le brassage, cependant que la sueur commençait à perler son front.

— Alors, tu sais ce qui te reste à faire ?

— Dis toujours !

— Installer un thermomètre dans le chaudron qui régule la combustion du bois de telle façon que la température suive la courbe qui est dans la tête de Nivea !

— Alors là, pour extraire une courbe du cerveau d'Nivea, faut s'lever tôt, médit-il en s'essuyant le front d'un revers de manche.

— Je peux te relayer, ça ne me paraît pas très compliqué ! lui proposai-je.

— Erreur, ça l'est ! Y a un mouvement puissant et complexe de pénétration et rotation du *polentar*⁶, qui s'acquiert qu'à la longue ; faute d'quoi, c'est pas rien qu'le cont'nu qui tourne, mais aussi l'cont'nant... Et alors j'te dis pas la cata, qui peut s'transformer en véritable sinistre, avec brûlures, perte d'la pâte et du chaudron avec, qui s'brise au moindre choc, comme toute bonne fonte...

6 C'est l'appellation ladine du malaxeur en question.

— Parce que la fonte est indispensable ?

— Et comment, sinon Nivea la goûterait même pas ! Faut dire qu'est justifié par son incorruptibilité chimique et son inertie thermique – j'parle d'la fonte, bien entendu ! plaisanta-t-il, avant de poursuivre : Nivea, malgré ses airs intellectuels, a gardé, question cuisine, la mentalité d'ses grand-mères ladines... J'précise qu'la *polenta* précuite peut s'préparer dans une marmite ordinaire et sur une cuisinière ordinaire. C'est d'ailleurs c'qu'elle était obligée d'faire avant de trouver c'fourneau d'brocante.

— Si l'authenticité n'était pas de rigueur au pays de *La soupe aux herbes sauvages*⁷, alors !

À ce moment, la voix aiguë de Nivea se fit entendre :

— Lucien, d'après l'odeur qui monte elle doit être à point. Vérifie et sors là !

— Bien reçu ! répondit-il en stoppant le malaxage et enfilant une vieille paire de gants en cuir.

— Attention, voici l'opération la plus délicate ! J'te laisse recouvrir le feu, hein ! m'enjoignit-il en saisissant l'anse du chaudron de la main droite pour le porter vers l'établi.

Là, après avoir saisi de sa gauche le rebord de l'ustensile, il le retourna d'un geste rapide sur une planchette de bois ronde à manche, pour le relever aussitôt. La demi-sphère jaune et fumante trémula un peu avant de s'immobiliser. Luc la recouvrit d'une serviette... Tout ça dans un nuage de vapeur et un mélange d'odeurs : celle du bois, fort sympathique ; celle de la *polenta*, à faire saliver ! Je replaçai les cercles de fonte au-dessus du foyer et il posa le chaudron brûlant sous l'établi.

Puis, débarrassé des gants, il monta le précieux hémisphère au premier, suivi par ma pomme.

Il posa la tablette sur la table. Nivea souleva la serviette et huma :

— Je crois que ça peut aller, jugea-t-elle, avant de découper l'hémisphère à la ficelle.

— Ce sont donc les Ladins qui ont inventé le fil à couper le beurre ! la taquinai-je.

— Si vous saviez toutes les astuces que les gens de chez nous, pauvres depuis toujours, utilisaient pour suppléer au manque d'outils et autres fournitures qu'ils ne pouvaient se payer !

— C'était aussi le cas dans les Cévennes... Mais c'est sûr que chez vous, ça devait être bien pire, compte tenu de la longueur et de la rigueur de l'hiver.

— Au fait, ne vous gênez pas, Julien : demandez l'apéritif à Lucien, moi je n'en prends pas !

— Je n'y tiens pas non plus ce soir : je préfère faire honneur à votre vin de Savoie, dont j'ai oublié le nom mais que Luc m'a vanté... d'autant qu'avec les châtaignes il va descendre sans qu'on s'en aperçoive. Ce sont celles des Cévennes ?

— Oui, j'en avais mises de côté, dans du sable : une vieille méthode de chez nous.

Luc déboucha la bouteille de Mondeuse (c'était écrit sur l'étiquette) pendant que Nivea, après avoir mis des tranches de *polenta* dans le four, arrivait avec la soupière.

Nous nous assîmes et Nivea nous servit le minestrone, brûlant.

— C'est savoureux ! appréciai-je du bout de la cuillère, à cause de la chaleur.

— Personnellement, question goût, j'préfère les herbes d'Mme Carles !

— Il ne tient qu'à toi de m'en apporter ! répliqua Nivea.

— Faut dire qu'est plus facile d'lire son bouquin qu'de trouver les herbes en question ! rit-il.

— Je n'en ai pris connaissance en son temps que par une émission radio, avouai-je.

— Un succès mérité, car ces mémoires respirent l'honnêteté et l'authenticité, estima Nivea.

— L'auteure n'a pas regretté ce pacifisme de l'entre-deux guerres, tout à fait myope ?

— Non, et c'est le seul détail qui me déplaît, avoua-t-elle. Car même mes parents, dont l'horizon ne dépassait pas les besoins matériels immédiats, haïssaient les Allemands au point de n'être devenus vraiment anti-mussoliniens que le jour où le matamore s'est allié avec Hitler.

— Ton détail ressemble un peu à çui d'Le Pen, plaisanta Luc. Les pacifistes étaient peut-être d'braves idéalistes avant, mais certainement des pétainistes objectifs après l'armistice de Quarante !

— On n'en finirait pas de polémiquer sur cette question, statuai-je. Même Malraux, qu'on ne peut pas taxer de pacifisme, est resté coi, sans doute profondément démoralisé par la débâcle. Par ailleurs, nombreux ont été les Français qui n'ont pas perçu tout de suite la criminalité intrinsèque et

⁷ Autobiographie écolo d'Émilie Carles, qui eut beaucoup de succès. Laffont, 1995.

inouïe du nazisme... Alain lui-même, pourtant esprit profond et combattant émérite de la Grande Guerre, est de ceux-là.

— Pensez-vous toujours que le rôle civilisationnel de l'Europe est terminé ? me demanda brusquement Nivea.

— Oui, bien sûr, et ce n'est pas le "Nouvel Empire Romain-Germanique" – comme je l'appelle – que les Eurocrates nous concoctent, qui y changera quelque chose, car ceux qui font la loi ce sont les groupes de pression financés directement ou indirectement par les multinationales, la plupart desquelles sont dominées par les Américains.

— Pourquoi romain-germanique : la France et l'Angleterre y sont partie prenante, pas ?

— C'est en référence à l'empire médiéval, dont le rôle a été plus ectoplasmique qu'autre chose.

— J'ai le souvenir que dans le *Pèlerinage*, vous avez soutenu la thèse que sa lutte contre la papauté a été civilisationnellement fructueuse, car elle a permis l'émergence de la notion de laïcité, donc la réhabilitation de la civilisation pré-chrétienne et, par voie de conséquence, le mouvement de "renaissance".

— C'est exact, mais on peut dire que c'est malgré l'Empire lui-même, car son principe était le pouvoir de droit divin... Tout cela est aussi vrai pour les monarchies occidentales, mais celles-ci, ayant forgé le concept de nation, qui s'oppose encore plus fondamentalement à l'hégémonie papiste, favoriseront – également malgré elles – l'émancipation des peuples vis-à-vis de la double dictature du trône et de l'autel. Ce processus dialectique – comme dirait Marx –, conduira l'Occident vers les oligo-démocraties modernes...

— Lesquelles ont causé des guerres aussi sanglantes que celles du Moyen-Âge, statua-t-elle. Ce qui fait que le mérite insigne de l'Union Européenne est de mettre un terme à ces conflits fratricides.

— Sans doute, et c'est effectivement déjà considérable. Mais, sur le plan géopolitique, l'hégémonie *yanquie* n'est en rien ébranlée.

— Un peu par le Onze Septembre, non ? intervint alors Luc.

La sonnerie du four stoppa nos graves propos, obligeant Nivea à aller y retourner les tranches de *polenta*, alors que l'ami me proposa de goûter à son vin avec des morceaux de fromage parmesan.

— Je n'ai jamais connu que le parmesan râpé, mais ton mélange est véritablement super !

Une fois la chose savourée, Luc réalisa qu'il fallait mettre les châtaignes à griller et descendit les quérir au ré-de-chaussée.

— Je croyais qu'on mangeait la *polenta* telle quelle et à la place du pain ! avouai-je à Nivea.

— On peut, mais elle est encore meilleure une fois grillée, m'expliqua-t-elle. En fait, il y a plusieurs façons de la préparer. La plus courante – qui se pratiquait autrefois dans tout le nord-est de l'Italie, une région où le maïs pousse mieux que le blé – consistait à cuire la pâte de telle façon qu'elle soit suffisamment dure pour être prise dans la main, comme on le fait pour le pain... Mais la réussite de cette variante, comme vous avez vu, n'est pas évidente. Il faut d'abord employer de bons ingrédients. N'importe quel maïs ne convient pas. Le degré de finesse de la farine compte aussi. Ensuite, la cuisson doit être homogène, ce qui nécessite un chaudron en fonte plongeant dans le foyer d'une cuisinière à bois – préférable évidemment au charbon, à cause de l'odeur... Et beaucoup d'huile de coude, car il faut brasser la pâte en permanence. Autant dire que le novice, même avec le mode d'emploi en main, rate régulièrement l'affaire : il obtient une *polenta* pas assez ou trop cuite – éventuellement au goût de brûlé –, ou molle au point qu'une fois renversée elle s'affaisse ; ou dure au point que le fil ne l'entame pas...

— Bon, en voilà assez de quoi me décourager à jamais d'en préparer moi-même ! conclus-je.

— Mais non, mais non : commencez par de la farine précuite, on en trouve partout !

— Luc m'en a parlé... Au fait, si j'ai bien compris, il n'y a qu'avec la farine naturelle qu'il faut absolument le chaudron hémisphérique en fonte et la cuisinière à bois ?

— C'est exact... Et avec les cercles qui permettent d'enfoncer plus ou moins le chaudron et donc de faire varier la température de cuisson !

Pendant que je parlais avec Nivea, Luc était remonté et entaillait les dites châtaignes avant de les

mettre dans la poêle à trous *ad hoc* – prête donc à être placée ensuite sur les braises de la cheminée.

Le mélange de la *polenta* craquante et du fromage de Beaufort frais et crémeux à point, s'avéra effectivement fameux :

— Ah, je me régale ! m'écriai-je. Seul petit inconvénient : ça rend le pinard trop bon. Il faut donc que je me refrène, car je veux m'en réserver aussi pour les châtaignes.

— Vous avez raison, mais on peut boire de l'eau de source ou, mieux, du petit lait, m'assura Nivea, se levant pour sortir du frigo cette antique et rafraîchissante boisson paysanne – que je connaissais. Nous liquidâmes donc, en bavardant, tout un plat de tranches grillées. C'est alors que Luc mit la poêle à châtaignes sur les braises...

— On a critiqué tout-à-l'heure les Carles pour leur neutralité pendant la guerre, mais notre attitude n'est-elle pas comparable ? Ne sommes-nous pas trop épicuriens nous aussi ? Questionna Nivea.

— J'te rappelle qu'Jul et moi avons passé quelques heures peu épicuriennes à Adrar ! Rétorqua Luc en revenant s'asseoir.

— Pour ce qui concerne l'assimilation de l'épicurisme à un hédonisme vulgaire, cela est dû aux chrétiens, pour lesquels cette philosophe était dangereuse car, outre son matérialisme radical, elle préconisait une éthique de vie vertueuse, mais sans excès, contrairement au stoïcisme... Indéniablement, l'épicurisme, que Lucrèce avait popularisé dans l'ensemble de l'Empire, était le concurrent le plus redoutable pour le christianisme.

— Son apolitisme viscéral est quelque peu inconséquent, vous ne trouvez pas ? Suggéra Nivea.

— Tout à fait. Mais je crois qu'il ne fait que tirer les conséquences pratiques de la soumission des cités hellènes à la monarchie macédonienne, qui ont déclassé les citoyens au rang de sujets... Et un sujet, à moins de se révolter – ce à quoi répugne la philosophie antique, fondamentalement non violente –, ne peut cultiver sa liberté que dans la sphère privée, laquelle a fini elle-même par être complètement étouffée par le totalitarisme chrétien justement.

— Je vous suis, opina Nivea, et on peut effectivement soutenir que rien n'est plus éloigné de la pensée épicurienne que la course aux jouissances qui caractérise la société actuelle...

— L'Occident, oubliant la mesure antique, est passé de "la haine et la discipline" chrétiennes, à une surconsommation qui aliène l'Homme plus sûrement que la plus noire des misères, surenchéris-je.

— Cela dit, ajouta-t-elle, il ne faut pas oublier qu'il subsiste une proportion importante de la population – le cinquième, paraît-il – qui vit dans la précarité !

— Malheureusement, c'est la majorité qui donne le la ! Et le cercle vicieux de la surconsommation suivi des problèmes de santé y afférents, qui grèvent les dépenses sociales, fait le reste. Seul un cataclysme extérieur, tel que guerre, épidémie, catastrophe naturelle, etc., est susceptible de stopper ce cercle vicieux.

— C'est vrai qu'autrefois la majorité, faute d'aisance, vivait de l'espérance religieuse... Statua-t-elle.

— Et d'enfants, qui constituaient le seul "investissement", entre guillemets, à sa portée, ajoutai-je.

— La sécu, les pensions de retraite – autrement dit l'État providence –, rendent la solidarité entre les générations inutile, c'est qui explique qu'les gosses soient plutôt vus comme un handicap, jugea Luc.

— Pour exprimer la situation actuelle en deux mots, le moraliste dirait que l'*homo occidentalis* est passé de l'adoration du Ciel à celle de son nombril ! proposai-je.

— J'dirais même à celle d'son ventre sinon d'son cul ! surenchérit Luc.

— Tu exagères, sentença Nivea. Des viveurs et bambocheurs il y en a toujours eu !

— Jamais en si grande quantité, rétorqua-t-il en allant secouer la poêle à châtaignes.

Puis, jugeant qu'elles étaient à point, il nous apporta ladite poêle, avec son couvercle, pour les maintenir au chaud le plus longtemps possible.

Nous nous y attaquâmes aussitôt, au risque de nous brûler les doigts. Bien qu'un peu sèches, elles étaient toujours savoureuses, et nous leur fîmes un sort, généreusement arrosé de Mondeuse...

De l'épicurisme et sa perversion, la conversation glissa vers des sujets plus personnels :

— Comment vont vos enfants et petits enfants ? me demanda Nivea.

— Aux dernières nouvelles, qui datent d'une semaine environ, tout le monde se porte bien là-bas, hors les bobos habituels, bien sûr !

— Ils ne vous manquent pas ?

— Si, un peu ; mais je cause avec eux presque une fois par semaine, via l'Internet.

— Tu vois Lucien : Julien ne peste pas comme toi contre ces gadgets, comme tu dis !

— Attends ! C'est pas pareil : eux sont aux antipodes ; les nôtres à quelques kilomètres ! Et si j'm'emporte, c'est contre les conneries qui circulent sur le *web*, non contre le système lui-même.

— De toute façon, tu trouves toujours de bonnes raisons pour râler, répliqua Nivea.

— Au fait, intervins-je pour faire diversion, qu'en est-il de vos *Chroniques* ?

— En attendant de dénicher un éditeur, on essaie d'en améliorer la forme, expliqua Nivea.

— Dis plutôt que tu essaies d'en faire un roman... c'qui m'débecte ! s'écria Luc.

— Ne sommes nous pas tous, un peu plus, un peu moins, des personnages de roman ? statuai-je.

— Moi, j'veux pas en être un ! Rien qu'd'entendre le mot roman, ça m'horripile. Heureusement, nos péripéties éditoriales m'laissent penser qu'j'ai encore longtemps à vivre tranquille avant d'être emmerdé par les médias.

— Tu oublies notre pacte avec Julien, lui rappela Nivea : la seule solution pour que l'annonce de la présence des Cosmons à nos portes ne crée pas un choc autrement plus conséquent que celui de M. Huntington⁸, est de présenter la chose comme une fiction.

— Orson Welles avait affolé les New-Yorkais, à la fin des années trente, en annonçant, à la radio, une invasion d'*aliens*, comme on appelait les ET. Sur ce, la guerre est arrivée, dont les effets ont largement dépassé ce qu'on redoutait à l'époque de la part des dits *aliens*... Et puis la littérature de science-fiction – qui tient si peu de la science et tant de la fantaisie, sinon de la sottise – n'a fait que banaliser la chose. Je pense donc que tu n'a pas à te faire de souci, Luc, le LPC sera bien considéré au pire comme un roman et au mieux comme une fable...

— Hé bien, va pour la fable, si ça peut servir à quelque chose ! S'écria-t-il.

Ces perspectives pessimistes terminèrent notre soirée, mais n'entamèrent pas notre bonne humeur – effet Mondeuse oblige. Nous gagnâmes nos chambres déjà un peu sous l'emprise de Morphée, au point d'oublier de disperser les charbons du foyer, encore rougeoyants.

8 Samuel Huntigton : *Le choc des civilisations* (op. cit.)