

Daniel Abimi

Le Baron

récit

BERNARD CAMPICHE EDITEUR



CET OUVRAGE A ÉTÉ PUBLIÉ
AVEC LE SOUTIEN DE LA VILLE DE LAUSANNE
CET OUVRAGE A ÉTÉ PUBLIÉ
AVEC LE SOUTIEN DE L'ÉTAT DE VAUD

« LE BARON »,
TROIS CENT SOIXANTIÈME OUVRAGE
PUBLIÉ PAR BERNARD CAMPICHE ÉDITEUR,
A ÉTÉ RÉALISÉ AVEC LA COLLABORATION
DE JANINE GOUMAZ, DE BETTY SERMAN ET DE DANIELA SPRING
COUVERTURE ET MISE EN PAGES : BERNARD CAMPICHE
PHOTOGRAPHIE DE COUVERTURE : MATTHIEU GAFSOU, LAUSANNE
PHOTOGRAPHIE DE L'AUTEUR : MATTHIEU GAFSOU, LAUSANNE
PHOTOGRAVURE : CÉDRIC LAUBER, L-X-IR IMAGES, PRILLY
IMPRESSION ET RELIURE : IMPRIMERIE LA SOURCE D'OR,
CLERMONT-FERRAND
(OUVRAGE IMPRIMÉ EN FRANCE)

ISBN 978-2-88241-398-7
TOUS DROITS RÉSERVÉS
© 2015 BERNARD CAMPICHE ÉDITEUR
GRAND-RUE 26 – CH-1350 ORBE
WWW.CAMPICHE.CH

« J'aimerais écrire que je vais tout dire. Mais je n'en sais rien. Ce n'est pas une question de mémoire, ma tête fonctionne bien. C'est bien plus embêtant, presque gênant, mais je préfère le dire maintenant : je n'aime pas trop parler de moi... »

LAURENT,
dit le Baron

AVERTISSEMENT

CE RÉCIT EST VRAI PARCE QUE SES PERSONNAGES LE SONT.

Le prologue du nègre

UN JOUR DE DÉPRIME, j'ai acheté une imprimante.

Une machine moderne, pleine de fonctions qui ne servent à rien. C'est en tout cas ce que je croyais quand j'ai découvert celle qui allait me permettre de numériser toutes mes vieilles photos, les sortir de leur carton à chaussures, les classer dans un disque dur et mettre des noms sur des têtes avant de les oublier. Sur le moment, l'idée d'avoir mon petit passé à portée de souris m'avait semblé réconfortante.

J'ai bien précisé que cela m'avait pris un jour de légère déprime.

Brassant des souvenirs désordonnés, je m'étais perdu, sans autre repère que les visages de ceux qui vivaient encore, ceux qui étaient morts ou ceux qui avaient choisi de sortir de ma vie.

Vite, le carton a dégagé une odeur de mélancolie.

Tout remonte brutalement, à la manière d'une gorgée d'eau-de-vie avalée trop vite. Il suffit de trois photos prises

au hasard pour que cette délicate sensation ne se métamorphose en cafard tout gras.

Première photo, Pascale.

Elle sourit, un bras glissé derrière sa tête pour mettre en valeur une mèche décolorée et un sein découvert. Un duvet plein de fleurs autour de son corps mince et encore adolescent, elle est sur le balcon, elle prend la pose. Nous nous enfermions des après-midi entiers dans sa chambre. Son père était parti pour de bon, sa mère était souvent absente. Je me rappelle parfaitement ses meubles en rotin laqué et son parfum Anaïs Anaïs. Elle a alors dix-sept ans, j'en ai seize.

À cet âge, nous aimions encore nous prendre en photo. Des années plus tard, celle à qui je dois mon dépucelage était retrouvée morte d'une overdose dans un appartement du quartier sous-gare. Après quinze ans d'intimité avec l'héroïne, elle avait fini par se lasser. Je lui avais parlé au téléphone quelques semaines avant, elle était fatiguée.

Deuxième photo, mon père me tient la main.

Nous sommes devant son magasin de la rue Étraz. Je dois avoir quatre ou cinq ans, et je me tiens en équilibre sur une bicyclette bleue.

Mon père tenait un commerce de cache-pots, abat-jour, bibelots bon marché. Ma mère travaillait à plein temps dans un bureau. Je passais toutes mes journées avec lui. Sa boutique était ma crèche, et le trottoir de la rue Étraz mon préau. Rampant sur la moquette grise, je m'inventais un univers de jeu au milieu de colonnes en faux marbre, cendriers en albâtre, répliques de canons napoléoniens. Je ne pleurais pas, je ne hurlais pas, je souriais tout le temps. Il n'en fallait pas moins pour devenir la coqueluche des

clientes de mon père, pour la plupart des vieilles dames du quartier des Mousquines, qui trouvaient mon père si beau, si gentil, tellement exotique. Précisions utiles : il était albanais et parlait à peine le français.

Derrière un rideau épais, il y avait l'arrière-boutique.

Je me souviens clairement de cette pièce étroite et sans fenêtre, éclairée par un néon, des tabourets en métal, du fatras qui débordait des étagères en bois, des rayons encombrés d'outils jamais utilisés et des bouteilles de slivovitz, un alcool de pruneaux. Mais surtout, il y avait cette table sur laquelle était posée une immense machine à écrire électrique de marque Olivetti. Si je me rappelle ce détail, c'est parce que mon père était plus ou moins illettré.

Et puis, il y avait les Albanais.

Tous, ils fumaient des Marlboro rouge. Dans un épais nuage de fumée, il y avait des oncles et des cousins qui avaient trouvé un emploi comme saisonniers des champs ou de la plonge. Des ouvriers au noir qui cherchaient du travail comme aide de cuisine ou manœuvre, considérant avec jalousie ceux qui avaient réussi comme serveur. La plupart avaient débarqué à Lausanne avec pour seule référence un bout de papier sur lequel était gribouillé le numéro de téléphone de mon père. Probablement mon père était-il le premier Albanais établi à Lausanne. À cette époque, les Albanais étaient encore une curiosité. Personne ne savait trop d'où ils venaient, où était le Kosovo, tout juste si certains le situaient quelque part en Yougoslavie.

Soumise aux lois de l'hospitalité, l'arrière-boutique de mon père était aussi devenue le fumoir où se retrouvaient quelques gros commerçants d'héroïne. Tout le monde savait mais personne ne disait rien. Parfois des cousins

plus ou moins éloignés, venus d'Istanbul, de Bujanovac ou de Milan. Tout restait en famille, même élargie. L'un d'entre eux avait achevé sa carrière comme témoin protégé dans la banlieue de Milan, un autre se prélassait, les pieds dans les eaux du Bosphore pendant que ses enfants apprenaient l'anglais dans des écoles internationales. Je me souviens de leurs visages secs, de leurs cheveux grisonnants qui tranchaient avec leur moustache taillée dans le charbon, du verre de slivovitz qui reposait pendant des heures dans leurs mains épaisses, de leur cigarette vissée dans la bouche, comme un appendice des Balkans venu de la nuit des temps.

Cette parcelle du monde qui se retrouvait derrière le rideau me fascinait.

Quand nous étions seuls, mon père avait l'habitude de me raconter des histoires de son enfance. Avec ses quelques mots de français, il me portait au cœur de son village, de sa vallée. Il n'avait pas de photos, ses paroles seules me laissaient imaginer la maison où régnait la figure tutélaire de mon grand-père et les champs où les Tziganes se crevaient à la tâche, récoltant le tabac pour une bouchée de pain. Je me rappelle vaguement qu'il évoquait souvent un chien qui l'accompagnait jour et nuit dans la montagne pour garder les vaches, ou encore l'âne avec lequel il faisait de la contrebande de papier à cigarette ou de bougies.

Le récit de sa fuite est un peu plus précis dans mes souvenirs.

Incorporé dans l'armée, il stationnait quelque part en face de Trieste, dans une unité de frontière. Au bout de deux ans, il jetait arme et képi, celui avec l'étoile rouge cousue au front. Il passa de l'autre côté du rideau, à l'Ouest.

Même en recollant les morceaux, je ne peux pas dire grand-chose de sa vie dans les camps de réfugiés de Trieste. Seulement qu'il vivait en permanence avec deux grenades et un pistolet dans les poches, les hommes de main de Tito traquant les traîtres. Dans la masse se trouvaient aussi ceux qui avaient fui pour de mauvaises raisons, souvent des criminels de guerre ou des criminels tout court.

À plusieurs reprises, il m'avait parlé d'un ami américain. En échange de quelques services, il payait bien. Avec deux de ses compagnons d'infortune, mon père repartait en Yougoslavie avec une liste de noms. Leur mission était de les ramener dans le monde libre. Mon père ne m'a jamais dit qui étaient ces personnes, je n'ai jamais posé la question non plus.

Mon père avait calculé qu'avec l'argent qu'il avait gagné grâce à cet ami américain, il allait pouvoir s'acheter un petit garage et s'établir à Trieste. C'était l'affaire d'un dernier passage de l'autre côté de la frontière. Dans un village en Yougoslavie, alors que mon père et ses acolytes s'étaient réfugiés dans une ferme pour passer la nuit, ils étaient pris sous un feu nourri. J'étais assis sur ses genoux quand il me racontait avec ses quelques mots comment ils avaient tiré eux aussi, comment il s'en était sorti avec une balle dans le poumon, laissant ses compagnons pour morts. La suite était confuse : une vieille paysanne lui donne les premiers soins dans une ferme, une marche de plusieurs nuits, le passage de la frontière, le coma. Il n'aurait pas dû survivre, il survécut. Des mois ou peut-être une année plus tard, la Croix-Rouge le mettra dans un train, direction le sanatorium de Leysin.

Aujourd'hui, en écrivant ces lignes, je ne sais toujours pas pourquoi il a déserté. Il disait fuir le communisme et chercher une vie meilleure. Je crois surtout que la vérité

était ailleurs. À l'époque, j'étais trop petit pour m'intéresser à cette question. Après, on n'en a plus jamais parlé. Quand j'ai compris qu'il allait mourir, c'était trop tard, ce n'était plus le moment de déterrer les vieilles histoires. Sachant qu'il avait vingt ans et se condamnait à ne plus jamais revoir sa mère, son père, ses sœurs et ses frères, son explication me semble aujourd'hui peu convaincante. En fait, je n'en sais rien et je n'en saurai jamais rien. Je peux seulement tirer des lignes entre les silences du père et ce que je sais des atrocités commises dans ce coin du monde dans le prolongement de la Deuxième Guerre mondiale. Le régime de Tito vidait la région de tous ses éléments italo-phones. L'expression « nettoyage ethnique » n'existant pas encore, on parla des massacres des foibe. De son côté, mon père résumait ses activités militaires au désarmement d'anciens partisans.

Maintenant il est mort. Je m'en veux de n'avoir jamais cherché à creuser, à le faire parler de choses, même insignifiantes. Ses récits à lui ont fini par se décomposer dans ma tête et je me retrouve avec une mosaïque éclatée que la mémoire reconstitue péniblement. Autour de moi, aucun survivant vers qui me retourner. Les vides se sont dilatés pour ne laisser plus grand-chose de sa vie.

Troisième photo, Laurent dit le Baron découpe une tranche d'un gros gâteau décoré d'une croix-rouge.

Pour fêter mon départ pour l'Afrique, mes amis m'ont fait la surprise de terminer la nuit au Johnnie's et m'ont offert une dernière virée dans cette boîte en sous-sol de la rue Étraz où j'avais mes racines. La rue qui m'avait servi de cour de récréation et où j'avais appris à trouver l'équilibre sur ma bicyclette était aussi celle des tapettes, comme on disait à l'époque. En fait, le Johnnie's était surtout un

lieu sans interdit où se côtoyaient au même bar truands milanais, travestis parisiens, assureurs introvertis, étudiants aux goûts sophistiqués mais encore incertains et tous ceux qui n'aimaient simplement pas la lumière du jour. Avec son monocle et sa canne, le Baron diligentait une sorte de réserve naturelle où ces derniers dandys vivaient sans le savoir la fin d'un monde, dans une débauche souvent élégante, parfois extrême.

À la grande époque du Johnnie's, je le voyais de loin. Mais je me souviens surtout de lui, au bout de son bar, régnaient sur sa cour de mignons, la stature imposante et le crâne luisant dans les lumières tournantes des stroboscopes. Quand il parlait de sa voix forte, pleine et riche, il traversait le mur du son, balayait les décibels. Il avait le verbe rapide, avec, en fin de phrase, le mot qui assomme le lent d'esprit. Je ne me souviens pas d'avoir osé l'approcher de trop près. Sans doute, trop jeune, trop timide et la réplique molle.

À Lausanne, toutes les diagonales finissent par se croiser, surtout au hasard des trottoirs et des soirs. J'ai mieux connu Laurent plus tard. Il avait repris une boîte à la rue Enning. J'habitais en face, et, à la fermeture, la cour des miracles se déplaçait souvent dans mon appartement. Le Baron assurait le liquide et faisait bouillir l'eau. En général, c'étaient whisky et spaghettis, hommes, femmes et autres se finissant sur le carrelage de la cuisine ou la moquette du salon.

Après une parenthèse de dix ans ailleurs dans le monde, j'ai retrouvé Laurent. Dix années au cours desquelles il a connu la chute des oiseaux de nuit.

Avec le temps, tous ces morceaux de souvenirs jetés en vrac ont fini par s'emboîter. Ils n'ont rien et tout à voir.

Pour moi, tout est finalement parti d'un bout de trottoir long de cinquante mètres. Et c'est peut-être parce que ces cinquante mètres de la rue Étraz sont le cordon ombilical entre mes deux mondes que j'ai voulu raconter la vie de Laurent, mais pas seulement l'écrire, aussi me mettre dans sa peau le temps d'un récit.

À la mort de mon père puis à la mort de ma mère, je me suis retrouvé seul avec un carton à chaussures rempli de photos sans légende.

Maintenant, j'écris celle d'un autre.

*Une jeunesse à la campagne
ou la préface d'une vie de fesses...*

JE SUIS NÉ UN 25 DÉCEMBRE.

J'ai jamais aimé cette date. T'existes pas, ce jour-là. Tout le monde fait la révérence au petit Jésus pendant que toi, tu poireoutes derrière ton sapin. Tu ne reçois des cadeaux qu'une seule fois par année. Quand t'es gamin, ce genre de détail, ça compte. Mais je vais pas me plaindre. J'ai eu ma revanche sur le petit. Je crois même que j'ai tout fait pour le retourner sur sa Croix. Et pas qu'une fois. Le pauvre. Cela dit, faut reconnaître qu'il était plutôt mignon et que je l'aurais volontiers confessé, celui-là. Mais je m'égare...

Je suis donc né le 25 décembre 1947, à l'hôpital de Morges.

J'ai commencé par vivre une enfance heureuse.

Mes parents étaient des gens de la terre. Mon père avait de la vigne. Il y était attaché comme le

soleil à ses rayons. Ma mère, elle, avait son potager. Elle avait de solides racines paysannes, de celles qui collent aux semelles. Ma mère aimait beaucoup son petit jardin avec ses légumes et ses fruits. Elle s'en est occupée jusqu'aux derniers jours de sa vie. Elle est morte la terre aux ongles.

Mes parents, ma petite sœur et moi, nous habitions à Lussy-sur-Morges. Pour ceux qui ne connaissent pas, c'est un village situé comme son nom l'indique sur les hauts de Morges, quelque part entre Tolochenaz et Villars-sous-Yens, en plein dans la « vallée sèche ». Dans les années soixante, il y avait encore quelques bistrots. En particulier, celui de la mère Saugy. Le Café de la Vigne. Il a disparu peu après le décès de la patronne. Quelqu'un l'avait repris. Un type qui se disait décorateur d'intérieur. Il est venu, il a ouvert le bistrot et puis comme il y connaissait rien du tout, il a fermé au bout d'un an.

Notre maison était plantée au milieu des vignes. À côté, le potager de ma mère, avec salades et tomates. Moi, j'aimais les petits fruits, surtout les fraises. Les fraises étaient sacrées. Ma mère ne supportait pas qu'on les piétine. Avec ma petite sœur, on devait marcher sur les sentiers, jamais à côté. De temps en temps, c'était le rappel à l'ordre. Elle nous faisait avec des petits bâtons ou des branches de rosier. Un petit coup suffisait. On comprenait tout de suite qu'il fallait filer droit.

Mes parents, des gens de leur époque. Des gens qui ne connaissaient pas les supermarchés, ils ne savaient tout simplement pas ce que c'était. On ne va pas chercher ses légumes à Morges. On descend à Morges pour les habits. Ou se faire photographier avant le baptême ou le mariage. Et c'était tout. Quand on descendait à Morges, on y allait à pied. À peu près cinq kilomètres et demi.

La première fois que je suis descendu, je devais avoir sept ans. Quand t'es petit, tu vas lentement. On partait à 8 heures 30 et puis on remontait le soir, vers 18 heures, parce que il fallait préparer le repas, et ça prenait du temps. Mais on prenait le temps de faire les choses. Aujourd'hui, je me demande si le temps n'est pas devenu une casserole vide. À l'époque, la casserole était pleine. Le temps, on l'utilisait. Il était réel. Il était là, palpable. Les gens prenaient le temps. Ils le respectaient aussi. Il y avait un téléphone à la gare ou chez soi. De bakélite noire, bien vissé au mur. Si tu étais en retard, tu te démerdais. Tu devais appeler quelqu'un qui habitait près de la gare ou de la Poste en disant « Écoutez, j'ai du retard, vous pouvez avertir Untel... » La vie n'était pas compliquée, on ne pouvait simplement pas se permettre d'être en retard.

Je suis donc né dans ce village de cent vingt habitants. Il y avait deux grandes familles, les Golvers et nous. Nos deux familles se partageaient la marche du village. Et même si elles n'étaient pas toujours d'accord sur tout, elles s'arrangeaient pour donner de la cohésion au bled. Mon père était à la fois municipal de la commune, commandant des

pompiers et chef de section pour l'armée. C'était même inscrit sur une petite plaque en émail, à l'entrée de notre maison.

Parmi les personnages qui comptaient, il y avait aussi le régent et le pasteur. Celui-là, il ne s'agissait pas seulement d'un homme qui montait sur un perchoir pour te dire que « Dieu était Bon », il fallait encore qu'il le prouve. Alors, il faisait les vendanges, les foins, les moissons. Aux enterrements, il connaissait tout le monde et quand il parlait de celui qui était dans sa couverture en sapin, au pied de l'autel, il ne le vouvoyait pas, il le tutoyait. Il les appelait tous par leur surnom. Je ne sais pas pourquoi, mais je me souviens surtout de « Cul d'abeille ».

Le village formait une communauté assez fermée. Pour celui qui voulait rentrer dans le cercle, c'était un peu comme chez les Valaisans, il fallait d'abord prendre le temps. Ce n'était pas une règle mais il valait mieux montrer ses faiblesses que ses qualités. C'était plus facilement accepté. Pour mon père, les qualités n'étaient que des dorures qui se grattent : « Dessous, y a pas grand-chose. »

Au village, nous vivions des soirées extraordinaires. On avait au moins deux cents pommiers dans le bled et quand ils étaient en fleur, nous mangions dehors. Mes parents invitaient des gens pour manger sous les arbres. Aujourd'hui, on les a tous liquidés pour faire des champs. Il n'y a plus que des champs, des champs, des champs. Jaunes. Verts. Roux. On regarde, on est presque obligés de les

regarder, parce que les couleurs sont vives. Avant, elles étaient pastel. On regardait simplement parce que c'était beau et naturel.

Chaque année, le village faisait la fête des récoltes. On devait remercier Dieu pour la moisson. Ensuite, il y avait la fête de la vigne. On remerciait Dieu pour le raisin.

Et puis, il y avait celle des pompiers. À cette occasion, on devait remercier personne. On allait au café. On était jeunes. Entre seize et dix-huit. On frémissait de l'entre-cuisse. Sans même savoir à quoi ça servait. On pissait avec ça, on faisait rien d'autre. Alors, on allait au bistrot, chez la mère Saugy qui nous servait des litres de lie. On sortait pétés. Mais comme disait mon père: « On est un homme la première fois qu'on dégueule. » Il ne disait pas la première fois qu'on tire un coup...

Pour ces fêtes, les gens venaient de tous les environs. Parfois il y avait jusqu'à cinq cents personnes dans le village. On se démerdait pour trouver des toiles de tente et les installer. C'était fleuri. Il y avait quelque chose. Tu le sentais ce quelque chose... Chez nous, il y en a encore quelques-uns qui fleurissent les maisons parce qu'ils savent qu'il y a des touristes en visite. Ça fait plus joli. Mais, dans le temps, on s'en foutait des touristes. Le village fleurissait. Géraniums et bégonias partout.

C'était la même chose au cimetière. Là-bas, tu n'avais que des femmes. Les hommes allaient au cimetière que pour porter les morts et les enterrer. Mais après, c'était les femmes qui entretenaient les

tombes. Et chez nous, c'était entretenu. Aujourd'hui, il y a encore quelques tombes qui sont entretenues. Mais ça sert à plus rien. Il faut que ça carbone. On est passé à l'incinération. Ça ne veut pas dire qu'on prend moins de place dans la tête. Le souvenir reste.

Mon enfance, c'était une vie heureuse.

Proches de la nature, on allait chercher des champignons et les écrevisses. La truite, on la pêchait au gant. C'est-à-dire qu'on prend des gants de toile, on met des clous de tapissier, on les retourne, puis un grand coup avec la main, on prend la truite comme ça, quand elle te passe entre les pattes.

On ramassait aussi des quantités astronomiques de champignons. C'était extraordinaire. On allait avec des corbillons, de grands paniers en osier avec deux anses. Énormes. On les remplissait en trois quarts d'heure. Une merveille. Avec un fil à coudre, on les faisait ensuite sécher au galetas. Les morilles, j'en parle même pas, elles étaient partout. On prenait ce qu'on voulait.

Je crois bien que j'ai eu un amour précoce de la table.

J'étais entouré de gens construits sagement, physiquement et moralement. Ils mangeaient tous comme il faut. Ne savaient pas ce que c'était du congelé. Ne se nourrissaient que de fruits de saison. Ils avaient jamais vu de fraises un 25 décembre. Ce jour-là, pain d'épice, mandarines et cacahuètes. Comme tout le monde, on croyait que tout ça poussait sur les arbres. La naïveté commençait par là.

On faisait aussi boucherie. On tuait un porc. En bas, au garage. On le tuait avec le masque. On lui met un masque de fer sur la tête. On enfile une pointe bien aiguisée dans un trou situé sur le front. Après on prend le marteau... Des fois, on s'y prenait à deux fois. Le porc prenait une sonnée, secouait la tête... Parce que c'est des morceaux! Deux cent dix, deux cent vingt kilos... Pas des machins tout maigrelets. Le plus grand, le plus costaud, en général mon père, prenait le marteau. Le porc prenait sa secouée et on l'égorgeait pour ramasser le sang. C'était bon. J'adorais la boucherie. J'adorais surtout la langue de cochon. Cuite dans la grosse marmite, au gros sel.

Chaque année, ils abattaient une quarantaine de cochons dans le bled. Au fond du garage, la vieille toujours nettoyait les boyaux. Elle sortait une chiée de merde des boyaux. Il fallait la voir faire.

Elle les passait, les uns après les autres, sous l'eau froide. Dans un évier. Elle les vidait en faisant glisser les boyaux entre deux doigts. Après, elle les retournait et les grattait avec le dos d'un couteau. Tout sortait. Le gras et le reste. Puis elle les passait au vinaigre et à la lumière, pas qu'il y ait un trou. Pour que ce soit bien fait, cela se fait tranquillement. Il ne faut pas croire que ça se fait comme ça, en quelques minutes. Alors, de temps en temps, elle buvait son coup de blanc.

La vieille était la préposée du village. Elle avait une septantaine d'années. Mais encore habile de ses mains. Et elle avait l'œil. Tuer et découper le cochon, tout un art. Fallait savoir regarder...

Quand je pense à la vieille, je pense aux boutefas. C'est la fin de l'intestin, vers le cul. Elle te sortait des boutefas, nom de Dieu, trois, quatre kilos... Une merveille. Alors, la vieille, elle voyait, elle savait et elle triait. Chaque année, on la retrouvait au fond du garage, en train de laver ses boyaux. Ça lui faisait un peu d'argent de poche.

Les femmes enceintes n'étaient pas les bienvenues à la boucherie. On disait qu'elles pouvaient faire tourner la viande. Non, pas les femmes enceintes, mais celles qui avaient leurs fins de mois. C'est pourquoi il n'y avait en général que des vieilles dans les boucheries. On les appelait « les cyclamens ». Mais d'une habileté...

Eh puis, il y avait la mère d'un copain. Une Française qui avait épousé un Suisse. Malheureusement, son mari était devenu aveugle après un accident. Il avait mis une charge pour faire péter un tronc d'arbre, la charge n'avait pas pété. Il a secoué l'arbre, elle ne pétait toujours pas. Il s'est approché, elle a pété...

Elle, son truc, c'étaient les couilles de poulets et celles de lapins. Elle mettait une lame de rasoir dans une chaussette et elle sortait les couilles du lapin... Et puis, hop! Loin... Les couilles, qui foutaient le camp. Elle mettait un coup de lie pour désinfecter, elle frottait bien. Pendant ce temps, les chats se régalaient.

C'était vite fait, mais il fallait de la dextérité. Fallait avoir le coup. Elle tirait les deux pattes en arrière, posait sa main dessus pour rassembler les machins, puis d'un geste rapide elle les lui coupait.

Il y avait toujours un chat par là-bas à travers... Les coqs, c'était différent. Elle les prenait par les pattes, elle les mettait à boquelon. C'est-à-dire la tête en bas. La dextérité de cette femme, je l'admirais. Je la regardais faire et je me demandais : « Nom de Dieu, c'est quoi qu'elle enlève ? »

Mon père me dit un jour : « Mais les couilles... »

— Les couilles ?

— Mais, c'est ce que tu as sous le zizi.

— Ah, on me les enlèvera aussi ?

Là, maman disait : « Non, non, mais tais-toi s'il te plaît ? ».

Les cadeaux de Noël, c'étaient les chapons. C'était comme ça, on n'offrait pas du chocolat... Ma mère préparait les chapons. Des poulets d'abord nourris au maïs puis qu'on laissait picorer dehors. On avait une sorte de poulailler sur roulettes qu'on tirait dans les champs quand l'herbe était bien verte. Quand ils avaient mangé, on les rentrait dans le petit poulailler et on recommençait plus loin. Mais alors, ça donnait de ces machins...

La maison était une vraie basse-cour. On a eu des canards, on a eu des pintades, on avait une chiée de bestioles. Sans compter toutes celles de la ferme de mon grand-père, ses deux poulaillers et ses soixante poules. Au début de chaque semaine, il choisissait laquelle il allait tuer.

Dans les campagnes, partout la même chose, la culture de la bouffe, partout. Les gens aimaient manger parce qu'ils se dépensaient beaucoup. Une

croûte au fromage à 4 heures avec deux œufs à cheval, un coup de rouge plus un bol de lait, café au lait. Ça leur faisait pas peur. Quand tu as quatre chevaux, avec une charrue derrière, que tu les mènes pour labourer, quand t'arrives au bout de la ligne, qu'il faut soulever la charrue, la tourner, qu'elle fait quand même ses deux cents kilos, la tourner avec les chevaux... Mais nom de Dieu, après une quarantaine de lignes, je peux te dire que tu transpirais, salaud...

Ah nom de Dieu, mais les types, quelle santé. J'ai vu mon grand-père sortir le fumier des chevaux en plein hiver par -5° C en marcel. En revanche, on oubliait jamais la pomme à 5 heures. Comment ça se fait que ces vieux sont devenus aussi vieux ? Ils ont mangé comme des trous, ils ont bu royal. Mais ces gens-là ont mangé sainement...

Toutes les femmes de la génération de ma mère étaient d'excellentes cuisinières. Ma mère savait très bien faire à manger, ma grand-mère paternelle aussi, la chasse surtout. Et puis, ma tante Françoise cuisinait aussi très bien. J'allais manger chez elle, tous les jours, quand je faisais l'école professionnelle à Morges. Sans parler de ma grand-mère maternelle qui savait ce que ça voulait dire de cuisiner. J'étais entouré de femmes qui cuisinaient extrêmement bien.

Je ne veux pas m'égarer dans les méandres des arbres généalogiques. Mais pour dresser un rapide portrait de famille, disons que mon père et son frère ont épousé deux sœurs. Comme s'ils avaient voulu s'économiser une belle-mère.

J'aimais voir la mère cuisiner, assis en buvant l'apéritif. Mon Dieu, ces grandes cuisines avec ces grandes tables, j'adore ça. Moi, j'estime que la vie réelle, c'est la cuisine. La salle à manger, ça vient des bourgeois. À la campagne, on était là, à la cuisine, on parlait, on mangeait. Aujourd'hui, pour moi seul, je ne me fais pas chier à cuisiner. Je fais réchauffer des plats précuits. Tu travailles, tu rentres, t'es crevé, t'es fatigué, tu vas pas commencer à peler les carottes. Mais ma mère passait énormément de temps à la cuisine, elle préparait aussi le repas du lendemain le soir, elle repassait devant la télévision. Vers 22 heures 30 au lit, 4 heures debout.

On mangeait pas de la merde. Ô salaud, toujours du frais. Pruneaux, poires, pommes. L'hiver, carottes, betteraves rouges, poireaux, pommes de terre. Tout ce qu'on mangeait était sain. On avait toute une cave avec du sable fin et du limon. On faisait nous-mêmes les endives. Les gens travaillaient beaucoup, mais ils vivaient sainement.

Je peux dire que chez nous on n'a jamais manqué de rien. Ma mère faisait une cuisine paysanne, mais raffinée. Comme ma grand-mère disait toujours : « Pour une sauce à la crème bien cuite, une crise de foie ça n'existe pas... » Ma grand-maman ne mettait pas de glace dans les meringues, ça n'existait pas, mais de la gelée de groseilles, une purée de mûres qu'elle faisait elle-même. Tout comme les meringues. De grosses meringues qui maillaient sous la dent. En revanche, elle

superposait des couches de meringues avec de la gelée de coings ou groseilles. Puis, autour, elle mettait de la chantilly, ce qui était très léger. Extrêmement léger. Le dessert par excellence après un bon repas.

À Noël, elle avait une autre recette, le mille-feuille. On le préparait pour une vingtaine de personnes. Au four à bois. La grand-mère le faisait avec de la pâte semi-brisée, légère, une couche de crème, une couche de confiture, une couche de pâte, une couche de beurre, encore une couche de beurre, vous massez, vous étalez une petite couche de beurre... Ô nom de Dieu... Deux bonnes heures à préparer la pâte. Ça se montait comme ça... Quatre, cinq étages... Et dessus, elle mettait de la poudre de glace au kirsch. Il fallait encore le laisser reposer deux jours. Après, elle nous appelait parce qu'il fallait porter la plaque à deux. Des plaques immenses, de plus d'un mètre carré.

Après, on ne mangeait pas, on bâfrait... Mais c'était bon, charogne! Ah! c'était bon ça, nom de bleu...

À Pâques aussi, rôti de veau, pomme purée, salade frisée. Et le millefeuille de la grand-mère. Après manger, on allait rouler les œufs. Tout le monde était là, la famille, le pasteur. Ensuite on rentrait à la maison, on buvait un verre. Et voilà qu'on se remettait à table pour la bouffe du soir, boutefas, salade aux œufs. Le père alignait les cadavres de bouteilles dans un coin.

On n'achetait rien. Sauf le pain et le beurre. On avait plein de copains dans les fermes d'à côté, on allait chercher le lait et les œufs. Quand des gens venaient à l'improviste, ma mère demandait tout le temps : « Alors, vous restez pour manger ? Oh vous savez... Mais oui, restez... D'accord... Vous êtes combien?... On est quatre... Louis, tu vas chercher?... Oui... » Puis elle appelait mon père : « Fifi ! tu sers l'apéritif, hein ? »

Elle allait au poulailler, le poulet prenait une sonnée. Deux heures après, on était à table. On ouvrait de bonnes bouteilles. Le vin de la maison, bien sûr. Ce n'est pas une petite dégustation, ah non, ça y allait ! Je peux le dire : quand on était cinq mecs, y avait six bouteilles de blanc qui sortaient. Des fois ma mère poussait une boélee, mais elle était derrière, qui veillait à ce qu'on ne manque de rien.

Presque tous les soirs, les copains de mon père descendaient à la cave. Ils buvaient leur verre. Mais avec un seul verre. Un seul verre mais plein de bouteilles. La réserve était à portée de main. Les cadavres, on les poussait un peu plus loin. Pour pas que la patronne descende, comme disait mon père.

Jamais « cul sec ». En deux fois ou en trois fois, mais jamais « cul sec ».

Ah « cul sec », ça non...

La plupart du temps, mon père et ses copains s'éternisaient. Puis tout d'un coup, il sortait de la cave : « Dis donc, l'Annette, tu ne veux pas nous préparer un petit quelque chose, on a un petit creux... » La mère, elle foutait le camp à la cuisine et revenait avec le jambon et le couteau. Des fois,

elle m'appelait. J'avais quinze ans, je la vois encore avec son couteau à la main, puis on descendait ensemble à la cave.

La maison de famille était une villa que mon grand-père avait construite, le père de mon père. Ce n'était pas une ferme mais une villa qui se trouvait au milieu des vignes. Il l'avait payée vingt mille francs en 1938.

Alors, je suis né là, au milieu de la vigne. Dans une villa tout à fait simple, située en dessous du village. On avait de la place : la cuisine, la salle à manger, le salon, la salle de bains, la chambre de ménage et le bureau de mon père quand il recevait ses jeunes appelés. Un escalier en bois montait à l'étage qui comprenait un hall, la chambre à coucher de ma grand-mère, la chambre de mes parents, celle de ma sœur et la mienne.

Nous étions deux enfants.

Comme ma grand-mère n'avait pas eu de fille – elle a eu trois fils – elle s'occupait les trois quarts du temps de ma sœur pendant que ma mère travaillait comme une folle à la vigne. La petite sœur a commencé à marcher à trois ans. Alors on partait ensemble se baigner au lac. Il n'y avait pas encore l'autoroute. Le pique-nique dans un petit sac militaire en toile, on marchait tout droit à travers les champs, les bois, on traversait même une rivière à gué, des fois de l'eau jusqu'aux genoux. Mais ça ne faisait rien. On était pressés de plonger dans le lac, quelque part du côté de Saint-Prex. Puis, on remontait tranquillement à pied. Ma mère

était toujours sur le balcon, qui veillait à ce qu'on rentre bien. Quand elle nous voyait, elle faisait un grand signe de la main...

C'est quand même de bons souvenirs.

Je bossais à la fois au jardin et à la vigne. Mais des fois j'en avais plein le cul. J'étais un flemmard. Pour les vacances, on restait au bled. Avec mon copain, on allait garder les vaches de son père. Une vingtaine de vaches qu'on connaissait toutes par leur nom, Bertine, la Marinette... Pour deux francs l'après-midi. Il fallait aller les chercher, les garder et les faire revenir. On préparait les pis. Et après, les paysans venaient traire.

L'école était encore au village. De six à seize ans, dans la même classe. On portait les blouses bleues. J'étais emmerdant, à l'école. J'ai semé une merde épouvantable. Une charogne, une vulgaire charogne. J'étais vraiment épouvantable.

Mais tout le monde m'aimait bien. J'étais insolent, tout simplement. Très direct. Je disais à quelqu'un : « T'es mal habillé, t'es mal habillé... »

J'avais dix ans. Et déjà très frontal. Petit, ça passe mal. Mais après ça devient une marque de fabrique. Un jour, un pasteur avec des sourcils énormes était venu à la maison. Je l'avais tiré par la manche, et quand je l'ai regardé, je lui aurais dit : « Oh, mais t'as des cils comme les cochons... »

Des sorties qui mettaient tout le monde mal à l'aise.

Ou cette dame qui venait souvent à la maison, et qui sentait pas bon. Je l'avais dit à ma

mère: « Ouais, elle sent pas bon la dame... » Ma mère était dans tous ses états. J'étais tout le temps, tout le temps comme ça. Tout le temps tout observer. Pendant deux ou trois ans, j'ai eu une crise d'indiscipline. Comme le jour où un toubib était venu nous faire un vaccin, je lui avais arraché la seringue et je l'avais piqué lui.

J'envoyais faire foutre tout le monde. Sauf mon père et ma mère, ils me faisaient un peu peur, quand même.

Prendre la seringue du toubib et lui piquer la cuisse. Ça passait pas quoi...

Oh j'en ai fait quelques-unes des conneries. Des fois, ça passait mais à la raclette... Mais malgré ça, tout le monde m'aimait bien. Probablement parce que c'était pas dit méchamment. J'envoyais ça comme ça sur le tapis. Des vérités d'enfants, mais des vérités quand même. Les gens de mon entourage, et les autres, disaient: « C'est vrai que ça ressemble à des cils de cochon... » Le pasteur avait rigolé. Mon Dieu, ce qu'il avait rigolé...

Ma mère en a eu tellement marre qu'elle a fini par me caser chez mon oncle. Mais ça n'a pas été mieux, je suis vite revenu. Finalement, ils ont trouvé la combine: ils m'ont mis chez mes grands-parents au manoir des Ivuez. En pleine campagne, dans le Nord vaudois. Mais alors vraiment très au nord...

Officier supérieur, mon grand-père avait fait partie de l'état-major du Général Guisan. Mon grand-père était un ami du Général. Il l'avait bien

connu. Quand le Général est mort, mon grand-père a mis un ruban noir sur le volet qui donnait sur rue. Un ruban noir et il s'est mis au garde-à-vous. Ma grand-mère s'est habillée de noir pendant une semaine. Lui aussi. C'était dans leur sang, ils ne le faisaient pas par obligation. C'était comme ça...

Alors, j'ai été là-bas... Et je dois dire les meilleures années de ma jeunesse. J'avais des grands-parents extraordinaires qui vivaient dans une énorme ferme. Mais mon grand-père n'avait plus rien autour. Il avait tout vendu après la mort de mon oncle et parrain. Qui était aussi le frère de ma mère et de ma tante, c'est-à-dire son fils. Un accident de la route. Tué par un ivrogne le jour de la fête des mères. Depuis la fête des mères était jour de deuil. On fermait les volets. Chaque année, c'était *closed*. Depuis la mort du fils unique, mon grand-père était cassé. Il avait vendu toutes ses terres et une bonne partie des dépendances. Il n'avait gardé que la ferme et une immense grange qu'il louait.

J'ai vécu là-bas de dix à treize ans.

Une vie palpitante, au milieu des vents. L'hiver, il neigeait des paquets de neige. Des fois, il en était tellement tombé qu'on n'arrivait même plus à ouvrir la porte. Un mètre soixante de neige. Alors, on pellait devant, on pellait à l'intérieur et on vidait la neige avec des grands seaux.

Le soir, on se retrouvait devant le feu de cheminée, dans la grande pièce du bas. Pour avoir les fesses au chaud, les gens s'asseyaient sur une espèce

de poêle en molasse joliment sculpté. Il y avait encore un de ces anciens fourneaux que je trouvais assez beau. Tout noir, avec des poignées de laiton. Il y avait encore la bouilloire et deux fours que tu bourrais de bûches.

L'hiver, on passait des heures entières dans cette pièce. On cassait des noix pour faire de l'huile ou on préparait les confitures avec ma grand-mère. L'endroit était toujours plein de bonnes femmes, des emmerdeuses de première. C'était en tout cas ce que mon grand-père devait penser. Parce que chaque fois qu'il y avait trop de femmes, il foutait le camp.

On passait les nuits comme ça, à casser les noix et écouter la radio. Il n'y avait rien d'autre à faire. Moi, j'avais un petit poste à galène. On le posait sur un coin de la table et on écoutait tout en lisant. La pièce était faiblement éclairée. Il y avait juste une lampe, qui descendait du plafond, assez bas.

Si je tombais malade, comme c'est arrivé une ou deux fois, ils m'installaient dans l'alcôve, en bas, pour que je puisse être avec eux... Ah, c'était plein d'amour. Personne n'était mis de côté. C'était comme ça. Un copain, dont les parents avaient dû s'absenter quelque temps, était venu dormir à la maison. Et quand il est tombé malade, mes grands-parents l'avaient mis en bas. Pour qu'il puisse suivre les conversations, pour qu'il ne soit pas seul. Il faut dire il n'y avait pas encore de télévision. Alors les gens, ils conversaient tout le temps, tout le temps, tout le temps...

Régulièrement, ma grand-mère nous faisait faire une dictée. Elle et ses parents appartenaient à ce genre de famille dont le nom porte une particule et les jeunes filles sont élevées au pensionnat. Ma grand-mère, une femme brillante qui avait épousé un gros fermier. Elle donnait des leçons de piano aux jeunes paysannes et a joué de l'harmonium pendant trente-huit ans. À l'église, chaque dimanche.

Les gens l'appelaient la Marquise.

Elle nous faisait de ces gâteaux. Ô mon Dieu, quelle bonne bouffe, des gâteaux avec tous les fruits qu'on trouvait dans le domaine. Je me souviens tout particulièrement des beignets. Des dames venaient de loin, prenaient le car postal pour venir chez ma grand-mère, tout spécialement pour faire les beignets. Moi, j'avais jamais vu ça... Une fois, j'étais rentré dans la pièce, ma grand-mère m'avait engueulé, parce qu'elle m'avait dit que ça se faisait pas. Tu peux pas comprendre si tu les as pas vues se taper sur les cuisses pour faire la pâte. Je les vois encore, ces vieilles cuisses, ces immenses machins, pour faire les beignets. Pour moi, les beignets auront toujours la saveur de leurs cuisses.

Chez mes parents, on avait les poules. Chez mes grands-parents, les dindes et les dindons. Des dindes blanches pour offrir à Noël.

Les Postes suisses étaient très bon marché. Surtout pour de la marchandise. À Noël, tout le monde envoyait des cadeaux. Nous, on offrait nos volailles. Mon grand-père préparait tout. Il emballait les dindes avec un ruban et tout le chenit. Pour mes yeux de gamins, ça faisait des gros paquets. Deux

fois par semaine, on montait au bureau de poste, pour les envoyer à Zurich, à Berne, à Genève, à Paris et je ne sais plus où.

Chaque année, ma grand-mère envoyait une dinde à madame del Monte, la grande patronne des fruits en conserve. Elle venait régulièrement nous rendre visite au domaine dans une Cadillac verte.

Avant la mort de son fils, avant qu'il ne vende presque tout, mon grand-père avait deux domaines. Avec cent vingt têtes de bétail. Avec des chevaux et des veaux qu'il envoyait aux abattoirs. Il élevait aussi des cochons. Chaque année, il en tuait huit. Des sonnées, nom de Dieu... Je m'imagine le grand-père qui s'enfilait ses petits verres. Un coup de pomme, avant le déjeuner. Il faisait -4^o C, -5^o C... Lui, en marcel, dehors, pour sortir les cochons. Ma grand-mère avait fermé les volets. Elle n'aimait pas ça. Elle ne voulait rien voir, rien entendre, rien savoir.

On baignait dans un monde très rural. Ce qui n'empêchait pas mes grands-parents d'avoir des fréquentations, disons très haut de gamme. De la dame de compagnie de l'impératrice d'Autriche venue apporter une ancienne assiette en porcelaine à ma grand-mère, aux familles des banques privées genevoises. Et beaucoup de militaires, très étoilés. Dont un divisionnaire et un colonel de la Légion étrangère. Mon grand-père les connaissait tous grâce au service militaire. Il avait même connu un ancien colonel des Indes.

De son côté, ma grand-mère connaissait aussi énormément de monde, un héritage de ses années au pensionnat de jeunes filles. Mais ma grand-mère, une bonne femme toute simple, s'intéressait à tout. À huitante ans, elle s'était mise à suivre des cours par correspondance. Elle écrivait comme un homme. La même écriture. Comme ma mère. Des femmes de caractère et de raison. Si on avait écouté ma mère, on n'aurait jamais tout perdu. Les femmes sentaient les choses. Mon grand-père avait compris. Pas mon père.

On vivait bien. On vivait merveilleusement bien. On avait du pain de chez Marius. Il venait au domaine avec une vieille voiture américaine. Elle était blanche partout. À cause de la farine. Quand il ouvrait le coffre, ça dégageait une odeur de pain. Une odeur que je ne retrouve plus. Puis, avec un grand couteau, il le coupait. Quelle merveille, ce goût de noisettes. Mais quelle merveille... Des tresses aussi. Chaque pièce pesait près de quatre kilos. Faites avec du vrai beurre. Du beurre jaune, pas blanc.

Des goûts que tu perds. En vieillissant, ça te manque. Pas quand on est jeune. On ne sent pas. Mais maintenant que je vieillis, j'ai des frustrations, énormes. Surtout de ne pas retrouver certains goûts. Par exemple, rien que les goûts dans la fricassée. Tu ne trouves plus ces goûts, ces anciens goûts d'anis et de sa fleur. C'était bon, putain! Saucisse au foie, pomme purée, salade de rampons et un litre de rouge. Ô charogne... Ça, c'était merveilleux. Comme on vivait bien. On prenait le temps.

À la maison, on ne s'asseyait pas comme on voulait. Je n'ai pu m'asseoir sur le siège de mon père que quand il est mort.

Il est décédé un 23 décembre. J'avais mon anniversaire le 25. Et ce jour-là, ma mère m'a montré la chaise et elle a dit : « À présent, tu peux t'asseoir, c'est ta place... »

C'était comme ça...

Comme quand mon grand-père est mort. Ma grand-mère a dit à mon père : « Fifi, asseyez-vous là », à la place du grand-père.

Mon père est mort en 1992. Mon Dieu, ça fait déjà plus de vingt ans. Ma mère est morte en 1999, pendant la fête des Vignerons.

Quand j'étais dans le Nord vaudois, je suivais l'école. Un mauvais souvenir. Mais ça allait... En classe de musique, je jouais de la flûte, ce qui me plaisait bien. Mon cousin au violon. Moi à la flûte. À l'occasion, on donnait même des petits concerts.

Sinon, j'étais un cancre, un petit con. Parce que je n'aimais pas trop l'école. J'étais plutôt attiré par les arts, par tout ce qui était artistique.

Le reste du temps, je suivais plutôt l'école buissonnière. J'aimais faire l'imbécile. J'aimais le feu. Ce qui était emmerdant par moments... Un jour, avec un copain, on est descendus dans une carrière où ils se débarrassaient de toutes les vieilleries. Mon Dieu, j'ai vu de ces trucs dans cette décharge. Des calèches qu'ils foutaient loin, avec d'anciens phares en cuivre. De vieux meubles en Formica. Ils foutaient loin.

Je dis un jour au copain : « Tiens, on va là-bas, on va faire un feu... »

On y a foutu le feu, ça a pris d'un coup. Un brasier d'enfer. Les flammes qui montaient haut. C'était beau.

Et quand on ne jouait pas avec les allumettes, on se foutait à poil dans le foin avec une fille qu'on avait chopée au village. On ne savait pas comment la baiser, on ne savait pas comment lui faire l'amour. On bandait, mais on ne savait pas comment faire. Et puis elle non plus... On avait quoi, onze ans. Ça nous piquait sous les couilles, affreux...

Le dimanche, on foutait le camp, avec la besace et tout le barda. On allait pêcher la truite et les écrevisses. Il y avait une rivière qui passait par là, une très jolie rivière. On prenait un fagot. Qui puait. Parce que dedans on mettait de la viande qu'on laissait pourrir. Il fallait la mettre au milieu du fagot qu'on avait bricolé avec des branches. Ensuite, on le mettait dans la rivière. Les écrevisses sont attirées par la bidoche, mais comme elles marchent à reculons, elles n'arrivent plus à en ressortir. Et restent coincées dans les branches.

On partait tôt le matin. On chopait deux ou trois truites au passage. Une fois les fagots dans la rivière, on cassait la croûte et on attendait. Une petite trempette et vingt minutes après on sortait le machin, on le secouait, et les écrevisses tombaient dans le seau.

Sans oublier les pigeons. Le grand-père mettait un petit fil par terre. Tu sais pas pourquoi mais quand un pigeon marche dessus le fil finit toujours par s'enrouler autour de la patte. Au moment où le

pigeon veut s'envoler, le fil se tend et lui tombe. Là, on lui tordait le cou, d'un coup... Faut pas qu'il vole, le pigeon. Ce n'est pas bon. Le ramier, ça peut aller, mais enfin c'est vite dur. Faut que la viande reste souple, elle est tellement pleine de muscles.

Canards, cailles, perdrix, pintades, lapins...

On avait de tout dans le domaine. On avait des leghorns qui faisaient des œufs blancs et des poules hollandaises qui posaient de beaux œufs tout brun. Ce qui était bien avec les hollandaises, c'est qu'elles étaient un peu... comment dire, un peu courtes sur pattes et pleines de plumes, ce qui est idéal pour couvrir. Tu casses moins d'œufs.

Les soirées de Noël, c'était la famille et les souliers. Les plus gros possible, bien sûr. Tu étais à table, en famille. Tu entendais des pas. On dit : « C'est le Père Noël. » Le lendemain, on avait des cadeaux dans la cheminée. Féérique.

On mangeait bien à Noël. Ah oui ! on mangeait très bien. Comme d'habitude, comme chaque année : dinde, farce au cognac, pomme purée, petits pois, carottes. Au dessert, le millefeuille et le gâteau aux marrons. Mais quelle merveille, ah charogne !

Dans les souliers, il y avait des mandarines. Ah, les mandarines... Plus on vieillissait plus les cadeaux étaient gros. Comme la Cadillac électrique. J'avais jamais vu ça...

Parce que quand on était dans le Nord vaudois, il n'y avait pas de télévision. Sauf chez la Tante Marcelle, celle qui tenait l'épicerie. On lui volait tout le temps des bonbons, la pauvre ! Quand elle

était derrière, on pensait qu'elle ne voyait rien. Tu parles...

Mais ce qui était extraordinaire, c'était qu'elle avait la télévision. Dans un meuble en bois. En dessous, tu avais le tourne-disque. Tous les mercredis après-midi, à 17 heures, on allait voir *Rintintin*. Ma première émission. On se mettait par terre, elle nous donnait un verre de sirop, puis on regardait *Rintintin*. Et je ne loupais pas un épisode. Hiver comme été. Je montais tout seul à dix ans, dans la neige, pour aller voir *Rintintin*. L'école on peut loupier, mais pas *Rintintin*. Alors, ça, rien à faire...

On était une quinzaine assis par terre, à regarder la télévision.

C'est ce qui reste, ça...

C'était vraiment une enfance heureuse.

Même si j'étais un petit salopard, un petit voyou. Un caractère épouvantable. Déjà, tout petit, j'avais du répondant. Ça doit venir de ma mère. De son côté français. En fait, je n'en sais rien du tout. Je ne l'ai pas connu, mais ma grand-mère disait : « Tu ressembles un peu à ton arrière-grand-père... »

Dans la famille, on avait des origines paysannes et lettrées. Un mélange de bouse et de lettres. Ma grand-mère avait l'écriture dans la peau. Malheureusement, moi, je ne l'ai pas. Elle adorait écrire. Elle a échangé une correspondance avec Stravinsky, avec Ramuz. Elle a bien connu Dinu Lipati, elle avait même une lettre de lui. Elle a aussi connu Lucien Guitry. Elle a connu un tas de monde, à cause du pensionnat. On parle quand même d'avant la Première guerre. En ce temps, les gens qui

voyageaient comme ma grand-mère, c'était des gens qui avaient « certains moyens », qui rencontraient du beau monde, qui étaient à Paris au début des années 1920, qui ont vécu la fin de la Belle Époque.

Sa famille à elle, c'était de gros bourgeois. Celle de mon grand-père, de gros paysans, des bourgeois de la campagne. Sa grand-mère avait une boulangerie-pâtisserie à Lausanne. Ma grand-mère paternelle venait de Neuchâtel. Elle avait commencé à travailler à quatorze ans dans les mines du Val de Travers. Elle est morte à huitante-deux ans. Des gens qui bossaient. Des gens simples.

La plupart du temps, j'ai été entouré de femmes. Des femmes de tête. Ma mère, ma grand-mère, des femmes qui savaient ce qu'elles voulaient. Les autres aussi, mais elles étaient plus effacées. Des femmes de tête qui savaient écrire et cuisiner. Parce qu'on n'a manqué de rien, mais de rien du tout. On vivait simplement, mais on mangeait bien...

Comme je disais, mon grand-père appartenait à la bourgeoisie de campagne. Ils avaient tous fait leur service militaire dans l'artillerie ou la cavalerie. Mon père avait fait la cavalerie, mon oncle l'artillerie. C'était bon pour grader.

Mon père et mon grand-père étaient fous des chevaux. Ils m'emmenaient au Comptoir pour voir le Général Guisan. Mais surtout on allait à la Journée du cheval. On bougeait pas un œil, habillé du dimanche. Il y avait de grands défilés de chevaux

des franches montagnes, des polonais, des lipizans.

Mais c'était magnifique, c'était beau.

Il y avait un monde. Et il y avait le Général. Je me vois encore assis sur ses genoux. Lui, il passait dans toutes les caves. Quand il arrivait tout le monde se levait. Mais lui, très simple: « Bonjour, bonjour... »

Quand on l'a enterré, fallait voir. J'ai jamais vu la ville comme ça. Jamais, jamais, jamais. Je m'étais retrouvé au milieu de la foule. Impressionnant. J'avais jamais vu une chose pareille. Tous ces gens derrière le cercueil, ces casquettes, tous ces généraux français et d'ailleurs. Ça m'a marqué de voir passer le cercueil sur un caisson d'artillerie. Puis son cheval, qui suivait derrière. Pas sa famille, mais son cheval. On dit qu'il y avait trois cent mille personnes. Je ne sais pas si c'était autant. En tout cas, c'était beaucoup.

J'ai survécu en classe primaire jusqu'à quinze ans. Trop flemmard, trop dissipé, j'ai évidemment pas fait le collège. Je me suis vite tourné vers l'école d'orientation professionnelle, à Morges. Ça tombait bien, ma tante Simone habitait devant le collège. Tous les midis, j'allais manger chez elle. J'avais juste quelques pas à faire. Elle aussi, elle faisait merveilleusement bien à manger. Je faisais les trajets en bus, et quand je le loupais, je montais à pied. J'ai fait ça deux ans. Hiver comme été.

Comme son nom l'indique, dans cette école, on t'oriente professionnellement. Ma mère m'a demandé: « Qu'est-ce que tu veux faire? » Comme

j'aimais bien les décors, je me suis dit que je ferais décorateur.

Mon père a appelé un type qu'il connaissait du service militaire. Un type très sympa. On l'appelait Zigzag. Parce que pété, il avait pissé en zigzag, comme ça avec sa queue... Directeur d'un grand magasin d'articles de décoration, il donnait surtout dans la verrerie, la porcelaine, le cristal. Le magasin était rue Haldimand.

Il m'a engagé comme apprenti. La première année, j'ai fait des nettoyages dans les combles, et plein de trucs pénibles. Sinon, je faisais les vitrines. J'étais un peu le larbin du chef décorateur. Mais pendant toute cette période, j'ai pu travailler avec des matériaux magnifiques, des cristaux de toute beauté.

Deux ans de suite, on a fait les Arts de la table dans les grands salons du Lausanne Palace. C'était dans le Salon jaune. Il y avait nous pour le cristal, un orfèvre, une antiquaire, un vendeur de tapis de la rue de Bourg, une maison spécialisée dans les nappages.

Mais le grand jeu, mais des tables, mais c'était beau, mais il fallait voir ça ! Féérique. Je dis bien fé-e-rique...

De l'argenterie ancienne, de la porcelaine américaine, de celle où tu voyais à travers l'assiette. Mais un luxe. Des tentures de Lurçat, des tentures de Braque. Le plus beau était la table de chasse, une table à rallonges anglaises, en acajou massif. Pour dix-huit personnes. Splendide. Avec des chandeliers, des cerfs en argent massif, une pure merveille.

Le tapis était une copie de la Savonnerie, qui dans une autre vie devait se trouver dans une maison de chasse d'un roi de France. Il était énorme, il était épais, il devait faire bien onze mètres sur six mètres de large. Ils étaient une dizaine pour le porter.

Un jour se pointe un monsieur, qui devait faire à peu près un mètre septante, un peu rondouillard, avec un accent des Balkans. Il m'appelle, moi, qui étais en train de nettoyer. Il me dit : « Est-ce quelqu'un pourrait me renseigner ? »

Je lui réponds : « Monsieur, sans problème. Asseyez-vous là... »

— Je peux ?

— Oui, oui, asseyez-vous là...

Je cours appeler un responsable. En vingt minutes, il achète tout. Il y en avait pour des centaines de milliers de francs. Je peux le dire, il a tout acheté. Tu regardais ça, tu te disais : « Mais, ce n'est pas croyable, on va s'asseoir, se taire et juste regarder, tellement c'était beau... »

Et lui, il a tout acheté.

Je n'ai jamais su qui c'était...

Après il fallait tout emballer. Quatre cents kilos de papier de soie. Un bordel...

Quand les caisses sont arrivées, on a dû acheter des coussins. Pour amortir si jamais. Avec cette marchandise, tu fais attention. C'était partout marqué fragile. Je ne sais pas où c'est parti. Aux États-Unis, en Grèce... Peu importe. En tout cas, il y en avait pour un paquet de fric.

Cette exposition, on l'a montée deux fois. Après, ils ont arrêté, je ne sais pas pourquoi. Mais il

y avait un monde. Les gens venaient voir ce qu'ils ne pouvaient pas s'offrir. Des verres à quatre cents balles... Du fait main. Du Saint-Louis, des verres Lalique... Tu n'osais même pas boire dedans. Moi, j'aimais travailler là-dedans, parce que c'était beau. Ces verres à quatre cents balles, Seigneur Jésus... Comme je ne buvais pas encore, ça allait...

On travaillait avec des gants. Il fallait pas rayer la table. Surtout avec les pièces en argent, si lourdes. Ces chandeliers devaient faire huit kilos. On découpait une feutrine épaisse pour protéger la table. Nom de Dieu, il fallait faire attention...

On cultivait encore une certaine forme de discrétion. Il fallait jamais rien dire. Le type, il a dû aligner un million, un million et demi. Mais nous n'avons jamais su. Comme quand on croisait des personnalités en ville. Dès qu'on voyait quelqu'un au magasin, la cheffe en haut, elle me disait : « Mais tu as vu, Laurent... »

— Mais j'ai vu quoi ?

— Mais tu n'as pas vu, il y a Fellini dans le magasin...

Nous, on les connaissait pas. Et eux, ils venaient parce qu'on ne les reconnaissait pas. Fellini avec sa femme. Je l'ai revu après, à l'avenue de la Gare. Il venait souvent à Lausanne. Magnani, aussi. On disait qu'elle venait souvent parce qu'elle avait un enfant hospitalisé dans la région.

Moi, je prenais le train chaque jour. À midi, j'allais manger chez une de mes tantes qui habitait Beaulieu. Depuis Haldimand, je montais en passant par la rue de l'Ale. Pour rentrer à Lussy, je

descendais à pied le Petit Chêne, je prenais le train puis le vélomoteur pour monter au village. Quand il y avait trop de neige, je marchais. Ma mère ne se faisait jamais de souci. Jamais, elle ne s'est fait de souci pour moi.

À l'époque, j'habitais encore chez mes parents. Forcément. Avec soixante francs par mois. Je ne pouvais rien me payer. Ma tante, elle me nourrissait sans jamais rien demander. Mais parfois je la gâtai, autrement. J'avais trouvé dans le galetas du magasin de vieilles tasses à moka bleues, de la jolie vaisselle anglaise. Il y en avait huit. Magnifiques. Ni vu ni connu, dans la poche.

Ma tante était ravie. Elle les a gardées longtemps. Elle les a ensuite données à sa belle-fille. Malheureusement, elle n'a eu qu'un seul enfant. Parce qu'elle avait trop souffert pendant l'accouchement. Quarante-huit heures pour mettre au monde mon cousin... Une horreur comme elle a souffert. Ma mère m'a dit : « Tu te rends pas compte... » Après elle a eu des ennuis aux reins et plein d'autres problèmes. On ne peut pas dire qu'elle avait une santé extraordinaire. Mais elle était marrante comme tout, coiffée un peu comme Jean-Sébastien Bach.

J'ai terminé mon apprentissage de décorateur à la Boutique du Cheval, qui se situait dans une ruelle du Rôtillon. Un immeuble qui faisait l'angle. Puis, j'ai encore travaillé chez un horloger. Mais je trouvais qu'il y avait trop de pédés. Cela ne me plaisait pas du tout. Ils avaient une certaine attirance pour les apprentis, et moi, j'étais toujours fou des femmes...

Je me suis dit: «Bon, qu'est-ce que je vais faire?»

Je me suis répondu: «Merde, je vais essayer de me lancer dans la restauration.»

Ma grand-mère, elle n'a pas aimé. Elle m'a dit: «C'est un métier, tu sais...»