

Du côté de chez nous

(6ème partie)

par Georges URIOT

LE GARDE-CHAMPETRE Colas CALITON

A tous, sa silhouette était familière. On l'aurait reconnue entre mille, haute et maigre, de longues jambes balançant une courte blouse étriquée, que surmontait le képi traditionnel. Il s'en allait à grandes enjambées, d'une même allure lente, que rien, jamais, ne troublait. On le surnommait en patois "Colas que n"coum" - Colas qui ne court.

Pourtant, il arrivait. Il arrivait juste au moment où, sous la cendre chaude d'un grand feu, les pâtreaux faisaient cuire des pommes de terre dérobées au champ tout proche, et, flairant le larcin, il questionnait à n'en plus finir:

"D'où qu'elles viennent ces pommes de terre? Combien qu'y-en-a? Qui qu'c'est qu'i les a apportées? C'est'i vos parents qui les ont données?..."

Il fallait savoir mentir.

Il arrivait juste au moment où une vache maraudeuse s'échappait dans un champ de "lisettes", et nous en éprouvions une frayeur terrible. Quand le Dédé Michel traversait une emblavure avec son tombereau de fumier, juste à ce moment-là, Colas arrivait. Et quand le Grand Paulin tournait avec quatre chevaux sur la luzerne du voisin, alors, comme un fait exprès, Colas précisément arrivait.

Toujours il arrivait, représentant de la loi et de la force publique, défenseur de l'ordre et de la propriété. Il prenait son métier à coeur, multipliant les tour-

nées, pourchassant les ravageurs, car il y en a partout. Le képi et la plaque de cuivre étaient les signes visibles de sa puissance, et aussi son calepin, un méchant calepin couvert de toile noire, qui logeait en permanence sous la blouse, dans la poche intérieure du gilet. Lorsque Colas rencontrait entêtement et mauvaise foi, il tirait le calepin redoutable, déclarant:

"Tu m'obliges à verbaliser".

•
••
•

L'hiver, pour lui comme pour tous les paysans, était la saison morte. Inutile de battre les sillons: plus de récoltes, donc plus de dommages. Chômage forcé. Le garde n'assure même pas la police du village puisqu'il y a les gendarmes. Deux fois par semaine, il passe à la mairie afin de prendre les plis à porter: une annonce pour l'appariteur, une convocation pour les conseillers municipaux, une lettre officielle pour un habitant. En cas d'urgence, on le prévient.

Quand, sur le coup des onze heures, on le voit passer dans la rue de son pas égal, tranquille et mesuré, chacun se dit:

"Tiens, v'là Colas Caliton en tournée! C'est du papier, pou'l sûr!"

Mais quand le soleil de mars commence à prendre de la force et que les

premières charrues s'aventurent dans les terres encore lourdes, alors Colas chasse ses forts brodequins. Il s'agit d'assurer la garde du finage, seize cent quinze hectares, s'étendant sur des kilomètres depuis les bois de Berthelévaux jusqu'à "Derrière la Saurupt", depuis "le Pré Lassus" jusqu'à "La Vanne". Et les histoires ne manquent jamais: discussions à propos d'un passage, d'une tournière, d'une limite, plaintes contre les pâtureaux négligents, maraudages et chapardages.

Colas sortait, tantôt le soir, à la nuit tombante, tantôt le matin à la pointe du jour, tantôt au plein de la journée. Il excellait à dissimuler sa haute taille, à se couler derrière les "treizeaux" et les haies, attendant et guettant des heures. Son oeil bleu, enfoncé sous la broussaille du sourcil, était aussi perçant que l'oeil d'un épervier, et puis, il avait sa lunette. Malheur à l'imprudent rôdeur pris dans le rond de la lunette. C'était sa perte assurée. Colas le suivait, pas à pas, et saisissait chacune de ses démarches, chacun de ses gestes. La lunette ménageait des surprises accablantes.

Nous gardions les vaches dans les "étoubles", sous "Caroble". L'un des nôtres, l'Henri Gerlot, attrapa, dans la vigne du Barbé, quelques raisins dont nous ne fîmes qu'une bouchée. Nous n'y pensions déjà plus, lorsque Colas déboucha par le haut, sous le bois, et paisiblement vint à nous. Nous le saluâmes, comme vous pensez.

"Qu'est-ce que vous faites, les pâtureaux? Vous gardez bien vos vaches?"

"Oh! oui, Mossieu!"

Puis tout d'un coup, s'adressant au Gerlot:

"C'est toi qui voles des raisins dans les vignes?"

"Oh! non, Mossieu!" balbutia le coupable.

"Veux-tu te taire, menteur! J't'ai vu. J't'inscris sur mon calepin. J'irai trouver ton père!"

Nous restâmes interloqués, trop émus pour penser à la lunette maudite

et nous demandant par quel sortilège, Colas avait connu le larcin.

°
° °
°

De temps à autre, une plainte écrite venait, et Colas de se mettre en branle, interrogeant, allant sur les lieux, constatant, se faisant une idée, et si la plainte lui paraissait fondée, un beau soir, à l'heure où l'on est sûr de rencontrer les gens, il arrivait chez le coupable.

Instant solennel. Un coup sec à la porte et la haute silhouette du garde s'encadrait dans le chambranle. On lui offrait vainement un siège.

Son discours ne variait guère:

"Tu te doutes un peu de c'qui m'amène?"

"J'm'en doute sûrement. C'est rapport à la terre de Virin!"

"Oui. J'ai vu l'Emile et les témoins. J'ai été sur les lieux. J pense que tu dois t'arranger. Tu m'donn'ras ta réponse!"

Et de sortir en saluant la compagnie.

"J'pense que tu dois t'arranger!"

Si le conseil n'était pas entendu, Colas dressait procès-verbal; l'affaire suivait son cours. Mais le plus souvent l'homme averti s'arrangeait.

°
° °
°

Gardien vigilant et intègre, ne badinant pas avec la loi, Colas était la terreur des malhonnêtes, des ravageurs de tout poil, de ceux qui glanent dans les gerbes ou grappillent avant les vendanges, des pâtureaux insouciantes et maraudeurs. Il en imposait. Quand nous avions commis quelque fredaine, il devenait notre tourment. D'y penser nous jetait dans une inquiétude mortelle. Notre sommeil en était troublé.

Aujourd'hui, l'homme sourit au rappel de ses terreurs d'enfant. Pourtant, il n'a point perdu le souvenir des rêves angoissés que hantait la vision redoutable: Colas, le Garde, brandissant les foudres de la Loi.

°
° °
°

LE VILLAGE - LA MAISON

GENS ET BETES

LA VIE ET LES MOEURS

C'était un événement. On en parlait depuis des jours, depuis la mort de François Doucot, dit "Caï". Qu'allait devenir son bien, un des meilleurs du "pays"? Maintenant, on savait. De grandes affiches collées sur les granges annonçaient la vente pour le premier dimanche de septembre. La liste des parcelles tenait deux longues colonnes, des prés et des "closels", des terres, des vignes et des vergers, des bois. En tout, une quarantaine de "fauchées" de pré, autant de "jours" de terre dans chaque saison et, au moins, dix hectares de bois, de quoi allumer des convoitises et contenter les ambitions.

Au village, tout se sait. On savait que les marchands de biens s'étaient dérangés, Simon, de Neufchâteau, Picard, de Toul. Ils avaient consulté leurs "estimateurs" habituels, l'oncle François, le petit Francis, le Joseph Barbé; Picard avait enlevé l'affaire. On lisait au bas des affiches: "Pour tous renseignements, s'adresser à Maître Lesdieux, notaire à Meusecourt, ou à Monsieur Picard, marchand de biens à Toul".

°
° °
°

Ce dimanche-là, après-midi, le café Justin était en rumeur. Le Justin avait recouvert le billard d'un grand plateau de bois, ajouté des tables et des chaises, et avec sa femme, il se démenait, portant bouteilles et verres, circulant à grand'peine, dérangeant les clients qui, parfois, se récriaient.

Tous les hommes étaient là, endimanchés, gros cultivateurs et manoeuvres, ouvriers et commerçants, voire des curieux, l'instituteur, l'huissier et le receveur des postes, qui espéraient des enchères mouvementées. Ils s'étaient attablés au hasard des rencontres ou des arrivées. Pourtant, certains s'étaient groupés volontairement: l'oncle François et l'Auguste Gerlot, le Joseph Barbé et le Cadet Thouvenin. Et les gens, soupçonneux, flairaient quelque manigance.

Mossieu Picard avait "travaillé" la vente. Il avait vu, de sa personne, certains cultivateurs, les tâtant, essayant de découvrir leurs intentions, d'exciter leurs convoitises. On est tenté par un pré de six "fauchées" ou une terre de dix "jours" (le jour: mesure de surface pour les terres, 20 ares 44; correspond à la fauchée, pour les prés). On chuchotait même que des marchés étaient conclus. Bref, les langues tournaient. Des bouteilles de bière s'entassaient au bout des tables; les pipes crachaient, et leurs fumées blanchâtres montaient, s'effilocheaient et flottaient au-dessus des têtes. Eclats sonores des voix, tintements clairs des bouteilles et des verres, piétinements sourds des sabots, fracas des portes qui, sans cesse, s'ouvraient et se fermaient, tout se mêlait en un tumulte confus, où l'on sentait l'impatience et un brin de nervosité. Les amateurs attendaient, pleins d'espoir et de crainte.

Un court silence se fit: Mossieu Picard entrait, suivi du notaire, Maître Lesdieux et de son clerc. Mossieu Picard était un homme de large carrure, haut en couleur et fort en gueule. Distingué et mesuré quand il le fallait, et, quand il le fallait, familier et bon enfant, rond

en propos, ne reculant ni devant un mot cocasse, ni devant une plaisanterie gaillarde. Il savait prendre les paysans, les décider, les stimuler, les tirer de leur réserve méfiante pour les mettre en concurrence, voire les déchaîner. Un malin, qui la connaissait.

Il salua la compagnie, distribua force poignées de main, puis s'installa. Le Justin, comme d'habitude, lui avait réservé une petite table ronde au plateau de tôle, que l'homme utilisait pour réclamer le silence et souligner les enchères. Sa canne remplaçait le marteau du commissaire-priseur et il ne la ménageait point, frappant à grands coups le plateau qui vibrait et retentissait.

Un coup. Mossieu Picard réclama le silence:

"Silence, Messieurs! Allons! Ne m'obligez pas à massacrer ma canne comme la dernière fois! Ca m'a coûté 5.95F au bazar de Toul. C'est comme j'ai l'honneur de vous le dire! La vente a lieu dans les conditions habituelles, au comptant, 10% en sus, au plus offrant et dernier enchérisseur. Entrée en jouissance, selon la coutume. Nous suivons l'ordre des affiches: on vous a distribué des imprimés qui reproduisent exactement les affiches. Je pense que vous savez lire."

Et se tournant vers Maître Lesdieux:
-"Rien de particulier, Maître?"

Mossieu Picard savait fort bien qu'il y avait quelque chose de particulier, mais il voulait faire l'ignorant.

Maître Lesdieux se leva et déclara que quatre parcelles qu'il désigna: deux prés et deux terres, étaient retirées de la vente.

L'Emile Blaisot se pencha vers son voisin:

"Picard fait l'âne pour avoir du son. Ca n'prend p'us!"

°
°°
°

Mossieu Picard annonçait chaque lot, en indiquait la nature, la contenance, la situation, puis sollicitait les enchères. Souvent, il interpellait l'un des voisins de la parcelle en vente:

"Allons! Mossieu Barbé, ça vous convient. Faites une mise! Voulez-vous 300 francs? C'est pour rien. Qui dit mieux?"

"310, ici!"

"320 à Mossieu Barbé!"

"325 à Mossieu Gerlot!"

"Allons! Mossieu Barbé, ça vaut mieux qu'ça. Pour vous, ça vaut au moins 400 francs et ce s'ra donné!"

"Ici, 350, à Mossieu Florentin. Qui dit mieux?"

Et Barbé de lancer:

"360!"

Puis l'on eut une brusque poussée:

"370, 390, 400, 425!"

Et la poussée s'arrêta net.

"Qui dit mieux? Trois fois! Adjugé! 425 francs à Mossieu Barbé."

Mossieu Picard s'épongeait le front; le Barbé souriait.

Le marchand plaisanta:

"Cette terre-là, rue de Rivoli, à Paris, vaudrait au bas mot 100.000 francs!"

°
°°
°

La vente s'achevait sur trois méchants lots, mi-verger, mi-vigne, "cul de vente", dont personne ne voulait.

"Un "quart" en "Biermont"; faites une mise!... Dix francs! Qui met dix francs?"

Point de réponse. Mossieu Picard n'insista pas.

"Tenez! J'y ajoute le "quart" de "Caroble". Les deux parcelles, un "demi-jour", pour dix francs? Qui met dix francs?"

Silence. Qui donc aurait voulu de ces vignes en train de crever, de

ces vergers rongés de mousse et de vermine?

Mais le vendeur ne se tint pas pour battu:

- "Allons-y! J'ajoute le "demi-jour" de "Garnot". Les trois parcelles pour dix francs! Qui met dix francs?"

A deux pas de Mossieu Picard, l'Emile Blaisot souriait. Ce fut l'affaire d'un instant et l'Emile en resta tout ébaubi.

- "Mais, Mossieu Blaisot, ça vous convient! Vous cherchez des terres à sapins. Moi, j'vous les donne. D'accord! Dix francs à Mossieu Blaisot. Une fois, deux fois, et, trois fois. Inscrivez, Notaire!"

Et le Blaisot de répéter:

- "I'm'force quasiment la main! l'm'oblige!"

- "Messieurs, nous avons fini. Vous vous arrangerez avec Maître Lesdieux pour le règlement. Ça a marché! Je vous remercie. La prochaine fois, nous tâcherons de faire encore mieux. Mais je ne me plains pas, j'ai gagné ma journée!"

Et comme les gens souriaient:

- "Quand j'ai conclu l'affaire, il y a un mois, je n'en menais pas large. On m'aurait bouché le derrière avec un grain de mil!"

°
° °
°

Le soir, on jasa ferme. Les femmes, les filles, les garçons, voulaient savoir:

- "Qui est-ce qui a la terre des Fourches? et celle de la Croix Noire? et celle-ci? et celle-là?"

Quand l'homme avait enlevé la parcelle qu'on guettait, vive joie:

- "J'suis contente de la terre de "l'Aulnot". Ça arrange joliment la nôtre! Ça nous en fait quatre "jours" et bien placés!"

°
° °
°

Ainsi se défont les biens et les maisons. Quand François Douchot, dit Caï, mariait sa fille, morte depuis, si on lui avait dit que, trente ans après, ses terres, ses prés, ses bois, sa maison, seraient vendus, il eut haussé les épaules et souri d'un air incrédule. Et pourtant, la chose était, le bien Douchot, disloqué, dispersé, perdu dans d'autres biens; la maison Douchot, vendue et aux mains d'un étranger. Désormais, on ne dirait plus: près de chez Douchot, devant chez Douchot. Désormais, le vieux Douchot qui avait possédé tant de terres, n'aurait plus que le coin étroit, ridiculement étroit, qu'il occupait au cimetière. Bientôt même, il y serait comme un inconnu. Dans cinquante ans, qui connaîtrait encore François Douchot et son épouse, née Julie Adam? Deux noms qui ne diraient plus rien à personne, qui n'éveilleraient plus aucun souvenir, aucune image. On ne saurait même plus qui étaient ces morts, où ils habitaient, ce qu'ils faisaient. Ils appartiendraient, pour l'éternité, à la foule innombrable des morts définitivement oubliés.

Ainsi se font d'autres biens et d'autres maisons. Des cultivateurs laborieux, économes, ambitieux, achètent, arrondissent leur avoir, se montent, et prennent rang.

Le village comptait une vingtaine de gros cultivateurs. Entendons-nous. Quand un cultivateur possédait 35 ou 40 "jours" de terre dans chaque "saison", autant de "fauchées" de pré, cinq ou six chevaux, sept ou huit vaches, il comptait parmi les gros. Il y avait les petits cultivateurs, avec un cheval, rarement deux, puis "les manoeuvres" possédant un petit bien, quelques bouts de terre, de pré, de vigne, une vache ou deux, des cochons et des moutons. Venaient ensuite les "ouvriers": maréchal-ferrant, bourrelier, cordonnier, charron, menuisier..., et les commerçants: épicier, boucher, boulanger, ..., qui faisaient un peu de culture. Venaient, enfin, les fonctionnaires, ceux du chef-lieu de canton, juge de paix, percepteur, agent-voyer, receveur de l'enregistrement... et les

autres, instituteur, curé, receveur des postes, gendarmes, ..., et les Messieurs, le notaire, le médecin, les retraités... Mais le gros de la population vivait de la terre et de la culture.

Les gros cultivateurs formaient une sorte d'aristocratie, "les familles". "Sortir de famille", la formule marquait une longue lignée de paysans aisés ayant terres et prés au soleil, et demeurés fidèles à la terre et au village. Et ces cultivateurs cossus avaient l'amour et la fierté de leur métier, l'orgueil de leur nom, "glorieux" de leur bien et de leur personne. Quand, aux jours de foire, l'un d'eux partait à Neufchâteau, vêtu de drap de montagne et chaussé de sabots vernis, commodément installé dans son "cabriolet" flambant neuf, claquant gaillement son fouet, à cette minute, notre homme se sentait pénétré de son importance et se croyait le roi du monde.

°
° °

Voici le Charles Pierrot, Mossieu Pierrot, un des gros bonnets du pays, un des huppés. Dans le finage, il a sa part; chacun le sait: des closels partout, à "la Voivre", au "Pré Lassus", "sous les Fourrières", "au bout du Pont", et des fleurs de terre, et un grand bois avec une baraque, entre "Garnot" et "Berthelévoux". On dit: le bois du Pierrot, la baraque du Pierrot. Sa maison est considérable, donnant sur une belle cour fermée d'un mur où la porte de fer à deux vantaux tire l'oeil. Chacun sait que le Pierrot "a du foin dans ses bottes", de l'argent prêté. Il a fait des héritages, trente mille francs, au moins, de son oncle Séverin, et on ne sait combien de son père, Pierrot le Sec, qui avait des sous.

Sa culture peut marcher. Le Pierrot s'y entend; il aime la terre; il travaille. Ce n'est pas lui qui se trouvera en-dessous de ses affaires.

Les gens ne parlent pas d'orgueil; ils disent: le Pierrot se gobe; i'se "r'morgue" (se remorguer: montrer de la morgue).

Le Pierrot quête la considération et voudrait être Mossieu Pierrot. Il parle lentement, posément, d'un ton sentencieux. Quand on lui manque, lui ne manque pas. Le Francis ayant un jour "mangé la roie" de la terre des "Fourches", le Pierrot l'interpelle:

"Dis donc, Francis, c'est'i qu'tu n'connais p'us les limites de ta terre des "Fourches"? Faudra v'nir avec moi, j'te les montrerai!"

Le fin Alexandre, dans une vente aux enchères, ayant poussé une parcelle que convoitait le Pierrot, à la sortie, celui-ci s'approcha:

"Alexandre, j'n'aime pas qu'on essaie de m'couper l'herbe sous le pied. Faudra t'en rappeler!"

Quand il avait son idée, il n'en démordait pas et prononçait définitivement. On parlait du Maire, Mossieu Lesdieux, et de l'administration communale, le Pierrot déclara, solennel:

"Et moi, j'vous dis: c'que Mossieu Lesdieux fait est fait", puis appuyant: "... et bien fait."

Il reçoit du monde aux jours de fête, flatté qu'on lui dise:

"Vous en avez du monde! C'est pis qu'une noce!"

Et, quand il part à Landaville, chez son cousin Gérard, dans son cabriolet bien astiqué, il pète son fouet, heureux que les gens se mettent à la fenêtre.

Au demeurant, un homme honnête, un peu rude, content d'être lui.

"Mes fils iront au collège à Neufchâteau, mes filles en pension à Vaucouleurs. J'les sortirai! J'veux qu'i soient plus instruits qu'moi!"

"Mais vous êtes instruit, Mossieu Pierrot!"

"J'suis malin, je n'suis pas instruit."

Le Pierrot eut du malheur; la mort lui épargna de grandes tristesses.

°
° °
°

Le manoeuvre, c'est l'ouvrier des champs par excellence, l'associé fidèle et dévoué du cultivateur. Il passait un contrat avec son cultivateur, un contrat verbal, dont les clauses étaient débattues, au coin du feu, en vidant une bouteille.

- "Tu veux bien m'faire mes champs, Bastien?"

- "Oui! à condition qu'tu viennes à journée pendant les ouvrages, avec ta femme!"

Et de fixer les prix.

C'était le temps où un homme de journée gagnait "50 sous par jour et nourri", une femme, 30 sous.

Le cultivateur labourait les champs du manoeuvre, rentrait ses récoltes, faisait "ses voyages". En retour, le manoeuvre allait, à journée, chez son cultivateur au moment des travaux. Cette association avait quelque chose d'affectueux, d'amical. Le manoeuvre et son cultivateur se sentaient de la même famille. Ils festoyaient ensemble au lendemain des dures journées de moisson, quand on célébrait la rentrée de la dernière gerbe en un repas copieux et copieusement arrosé: c'était "tuer le chien", ou, à la Saint-Martin, quand, après un bon souper, on réglait les comptes de l'année, en buvant une goutte. L'on finissait par s'attacher d'une robuste et simple affection, et cela durait des années. Certains manoeuvres restaient fidèles, de père en fils, à la famille de leur cultivateur.

Je revois les derniers manoeuvres: le Pataud, le Grand Dutte, le père Charles, le René...

°
° °

On l'appelait le Pataud, sans plus de façon. Il fut longtemps l'un de nos manoeuvres, et mon père l'appréciait:

- "C'est une bonne journée que d'la sienne! On peut l'mettre n'importe où; un rude ouvrier!"

Faucher ou labourer, rebêcher, tailler la vigne, "faire des fosses", rien ne l'embarrassait. L'ouvrage coulait sous son outil, propre et fini, et, ce qui ne gâtait rien, dans la bonne humeur et l'entrain. Le Pataud n'était jamais à court d'histoires et de rigolades. Son copain, le Grand Dutte, en avait le ventre tout secoué:

- "Je n'sais où i'va chercher tout c'qui'nous raconte! C'est toute la journée comme ça!"

J'ai connu le Pataud dans le plein de sa force, robuste et résistant comme un chêne de nos bois. Le voici aux jours de semaine, en coutil, avec un gilet à manches noires, et le dimanche, portant beau, en drap de montagne et sabots d'Auvergne. Une figure ronde, aux pommettes saillantes; un nez large et charnu, "en patte de pot", des yeux malicieux, et une forte moustache tombante, à la gauloise, qui couvrait amplement la bouche. La moustache du Pataud: un vrai poème. Deux coulées brunes, sous les narines, charriaient de minuscules grains noirs, révélant l'habitude de la prise. La prise, la pipe: les deux faiblesses de l'homme. Et vers le coin de la bouche, à droite, les poils roussis dessinaient une mince encoche où venait se loger la pipe. C'était une pipe en terre, culottée comme un vieux fourneau, un brûle-gueule au court tuyau, où j'admirais le couvercle de cuivre, découpé et ajouré, pareil à un chapeau chinois. Moustache royalement négligée. Elle ne recevait de soins que le dimanche, un coup d'eau claire et de savon, et ne connaissait la brosse et le peigne qu'aux séances de barbe, chez le perruquier. A l'ordinaire, le dos de la main droite suffisait à tout: un geste court, régulier, machinal, de gauche

à droite, un aller seulement, pour "ôter le plus gros", car la moustache trempait dans le verre et la cuillère, balayait viande et légumes, se chargeant de menues parcelles d'aliments qui mêlaient leurs relents fades à l'odeur âcre du tabac. A quoi bon des embarras?

Le Pataud, sorti de rien, avait su ramasser: une petite maison à lui, au fond d'une impasse, une vache, des moutons, des cochons, et, dans le finage, des prés et des champs, quelques lopins de vigne, qu'il soignait avec amour, bref, de quoi vivre, sans gros soucis, à la condition de travailler ferme, et que la malchance ne s'acharnât point sur les gens et sur les bêtes. Et le Pataud et sa femme travaillaient ferme; lui, faisant des journées, à force, chez les cultivateurs et chez les Messieurs, le percepteur, le juge de paix, l'instituteur, et chez le Curé; on venait le quérir pour les jardins, les "portions", les vignes; elle, lavant

surtout des lessives. Heureusement que la besogne ne chôlait pas, car les salaires restaient maigres. Au bout de l'année, quand on avait vendu un veau, un cochon, un mouton ou deux, des pommes de terre, quand on avait réglé le cultivateur, le cordonnier, le médecin, payé les impôts, l'assurance contre l'incendie et entretenu le ménage, s'il restait quelques centaines de francs, la campagne avait été bonne. L'argent passait sur le livret, provision en cas d'accident ou d'occasion. Et une terre par-ci, une vigne par-là, le bien s'était arrondi. Le Pataud en avait fierté:

- "On a trimé avec la bourgeoise, mais on s'en a tiré tout d'même! Un malheur qu'on n'a pas eu d'enfant!"

Il se vantait volontiers et blaguait:

- "Des pièces de 20 francs! L'aut'fois, on en avait tellement qu'la Julie n'savait p'us où les cacher. Elles n'auraient pas t'nu dans ma casquette."

Mais lorsqu'on l'entreprenait sur ses sous, il se déroba prudemment:

- "Allons! Allons! Faut pas en dire p'us qu'i n'y en a!"

Études Toulouses, 1992, 62, 15-37



STUDIO GRAPHIQUE

Roughs • Esquisses • Maquettes finalisées • Documents d'exécution
• Dessins techniques • Perspectives d'architecture • Mise en page
P.A.O. • Graphisme au trait • Illustrations aquarelle et aérographe

Annonces presse, mailing, affiches, P.L.V., packaging • Pour l'image
de marque : logotypes, chartes graphiques, papier à lettre, cartes •
Pour l'édition : rapport d'activité, plaquettes, journaux d'entreprise

INOUI Sarl - Studio graphique d'exécution • 2, rue du Docteur-Liébeault • 54000 NANCY • Tél. 83 35 66 66 • Fax 83 32 99 99

A la veillée, au repas du "tue chien" après avoir trinqué et entamé la goutte; s'allumait sa verve hâbleuse. Les souvenirs s'éveillaient et l'invention féconde, vérités et menteries. C'étaient surtout des souvenirs de son temps de soldat, -cinq ans d'Algérie-, randonnées à travers un pays qui nous semblait fabuleux, campagnes, exploits de chasse, et maintes aventures merveilleuses. J'ai entendu le récit des chasses aux lions, de la bataille des porcs-épics.

Des lions, le Pataud en avait vu et tué:

- "Ceux qu'j'ai tués, mes doigts ne suffisent pas à les compter. Les lions ne m'ont jamais fait peur."

Son triomphe était la bataille des porcs-épics.

En manoeuvre dans la Djurjura, il se promenait un dimanche après-midi, avec son copain Romagnac, authentique Bordelais. Dans ces pays encore sauvages, un soldat ne se hasarde jamais sans son fusil. Nos promeneurs suivent un sentier de montagne, lorsqu'ils entendent soudain des grognements formidables et un bruit étrange, pareil au crépitement des grêlons dans les branches. Ils s'arrêtent étonnés.

- "Faut voir c'que c'est!" déclare Romagnac.

Par prudence, ils arment leur fusil, prêts à tirer et marchent vers l'endroit d'où vient l'effrayant vacarme. Les voilà, bientôt, au-dessus d'une gorge étroite au fond de laquelle ils aperçoivent deux porcs-épics, gros comme des moutons, engagés en furieux combat.

Le Pataud racontait sans sourciller:

- "I's grognaient à tout casser, hérissant leurs piquants qui se choquaient. On aurait cru qu'on vannait des noix sèches. Je dis à Romagnac:

- "On les tire!"

- "D'accord! Prends celui de droite et moi l'autre!"

Pan! Pan! Les bêtes tombent. Nous approchons. Elles avaient des piquants longs comme mon bras. Je m'dis qu'ils feraient des porte-plume rud'ment beaux. J'en arrachai par poignées, une pleine brassée. Puis on partit, laissant les cadavres aux chacals et aux hyènes".

Intrigué, je demandais:

- "Qu'est-ce que vous avez fait des piquants?"

- "T'es "moult" (très, beaucoup, bien) curieux, mon fi." J'les ai distribués au bataillon, un à chaque soldat."

- "Vous en avez t'i gardé?"

- "J'ai gardé les plus beaux. J'dois enco' en avoir dans l'tiroir de not'buffet."

Imprudente parole. Le désir pousse à la hardiesse.

- "Vous voudrez t'i m'en donner un?"

- "Je r'garderai ça, mon fi', et la prochaine fois, j't'en apporte un."

Vint la prochaine fois; vinrent d'autres prochaines fois. De piquant, nulle nouvelle. Le Pataud semblait oublier sa promesse. Il comptait sans ma ténacité. Je le harcelai tant et si bien qu'il finit par avouer:

- "J'ai bien r'gardé. In'm'en reste p'us. La Julie a donné l'dernier à son frère, pou'les étrennes. Elle ne m'avait rien dit et j'lai disputée comme i'faut."

Puis voyant ma déception, il eut pitié:

- "Mon pauv' gach'not, si j'en r'trouve un, ce s'ra sûrement pou' toi!"

Je dus faire mon deuil du merveilleux piquant: premier déboire. La vie en apporte d'autres.

On sait la fin tragique du Pataud, brûlé vif, dans sa vigne de Janvalotte, la dernière vigne.

Jardinier de confiance du presbytère, il disait volontiers, mi-sérieux, mi-plaisant:

- "Mossieu le Curé m'a assuré qu'j'aurai ma part de Paradis et j'le crois!"

Au paradis, n'en doutons pas, il conte à ses compagnons du ciel, ses exploits d'ici-bas, ajoutant et enjolivant: durs travaux, joyeuses ripailles, campagnes d'Afrique, chasses aux lions, bataille des porcs-épics, et, sous sa moustache broussailleuse, où pointe l'éternel brûle-gueule, passe un sourire plein de malice.

°
° °
°

Fonctionnaires, retraités, gens qui n'avaient ni vaches ni poules, venaient aux achats chez les cultivateurs: lait, beurre, fromage blanc et crème, oeufs. Heureux temps où la vie ne coûtait quasi rien où entre le vendeur et l'acheteur régnait une absolue confiance. Chaque cultivateur avait ses clients attirés et fidèles. Le soir, ma mère posait deux grands pots de lait sur la table de la cuisine, c'était pour les clients; puis elle vaquait à sa besogne accoutumée. Les clients venaient, se servaient eux-mêmes, mettaient leur monnaie à côté des pots et s'en retournaient. Jamais une erreur; jamais une discussion. Alors, le litre de lait valait trois sous, la crème, quatre sous, "le rase" (mesure de capacité valant un décilitre, utilisée pour mesurer la crème), soit quarante sous le litre, le beurre dix-huit à vingt sous la livre. Certain jour, ma mère touchait jusqu'à dix-huit sous de lait, une somme.

°
° °
°

Au village, cinq ou six maisons bourgeoises. Les autres, des maisons de culture, bâties sur le même modèle. On a fait large place pour les récoltes et le bétail; les gens se logent comme ils peuvent. Je vois toujours notre grange, profonde et haute comme une église, avec son "chaveau" (voir plus haut) où l'on montait par une échelle qui me semblait interminable, et l'écurie, longue et un peu étroite, qui abritait quasi tout le bétail.

Mais pour les gens, on "regardait": une cuisine, un "poêle" (pièce située à côté de la cuisine, le plus souvent derrière la cheminée). Dans quelques maisons, une troisième pièce, "la chambre", astiquée, cirée, soignée, qu'on réservait pour les grandes occasions et qui sentait le renfermé.

La cuisine était la pièce où l'on se tenait, animée et vivante en toutes saisons, cuisine certes, et salle où l'on mange, et salle où l'on reçoit. On y reçoit en famille, à la bonne franquette: Asseyez-vous! La grande table couverte de toile cirée vous attend, vous y serez à la droite du patron qui occupe le haut bout, près du foyer. Si l'on fait des cérémonies, on vous reçoit dans "le poêle" ou dans la "chambre". Mais pourquoi mépriser la cuisine?

Cuisine de chez nous, au plancher de chêne, au lambris clair, aux boiseries enfermant "la pierre d'eau" et les placards où ma mère rangeait la vaisselle, les ustensiles de cuisine, et accrochait des vêtements. Au fond, l'alcôve; derrière la porte d'entrée, l'horloge dans sa haute boîte de chêne foncé où la lumière mettait des luisants qui bougent; le long des murs, des chaises, un petit banc, une chaise basse pour le foyer. Enfin, la cheminée monumentale encadrant l'âtre. La tablette est à hauteur d'homme et longtemps, je ne pus y atteindre qu'en grimpant sur une chaise. On y voyait, à la place d'honneur, les cuivres traditionnels, crucifix et chandeliers, astiqués et brillants; puis venaient le porte-allumettes, la lampe à essence au gros ventre

de porcelaine blanche, le réveille-matin, et, sur le retour, côté du "poêle", la brosse à habits. Il arrivait que mon père posât sur la cheminée ses lunettes et sa pipe. Mais ma mère, ordonnée et minutieuse, n'aimait point les embarras; elle voulait une cheminée propre et rangée.

Au vrai, c'est ici qu'on juge la ménagère. Il y a des tablettes de cheminée où l'on fourre tout et où s'entassent autour du crucifix et des chandeliers, en un invraisemblable fouillis, les objets les plus disparates: journaux et vieux papiers, menue monnaie, bouts de ficelle, pointes, boutons, allumettes, et une chandelle, et un crayon, et l'encrier, et la brosse, et le livre de messe. J'en oublie. Ajoutez la poussière du foyer qui lentement, patiemment, s'accumule, couvrant tout d'une impalpable grisaille. Bien malin qui s'y retrouverait.

Les mauvaises langues assuraient que depuis son mariage, cela faisait au moins 22 ans, la Marie Minique, n'avait point rangé sa cheminée. Les mauvaises langues exagèrent.

°
° °
°

Voici l'âtre. Deux plaques de fonte, l'une verticale, encastrée dans le mur, l'autre horizontale. Elles ont deux noms différents: celle-ci, "la platine"; celle-là, "la taque". Mais on confond souvent, disant: derrière "la platine" et derrière "la taque", mettre ses pieds sur la "platine" ou sur "la taque". Au mur, "le cramail" (la crémaillère) en dents de scie, où l'on suspend la bouillotte ventrue avec sa provision d'eau. De chaque côté, les ustensiles de feu: pelle, tire-braise, tisonnier, pincettes et soufflet. Nous possédions un vrai soufflet, long tube de fer légèrement conique, dont la base percée d'un trou assurait le passage de l'air, l'autre bout, formant embouchure, -un soufflet où l'on souffle, gonflant les joues, et salivant, et s'époumonant-.

Foyer qui brûle, maison vivante;

foyer éteint, maison morte. Dans la grande cuisine, fertile en courants d'air, bénie est la présence du feu. Présence bienfaisante: elle chasse l'ombre de la nuit, le froid et l'humidité, et le silence gros de mystère, et la solitude déprimante. Quand les flammes, gagnant bûches et rondins, se pressent devant "la taque", elles apportent la lumière et la chaleur qui rassurent et réconfortent. De longs reflets dansants courent sur les cuivres de la suspension, sur l'abat-jour de porcelaine, sur la glace polie du miroir, sur la boîte cirée de l'horloge, et la fenêtre s'éclaire et rougeoit. Les voix du foyer s'élèvent: pétilllements secs et légers qui fusent en cascades, craquements menus, parfois éclatements vifs qui partent en coups de fusil; pleurs et sanglots du bois, au supplice de se consumer, et bientôt, le chantonement monotone et discret de la bouillotte. Aux jours d'hiver, quand il gèle et que donne la bise, le feu s'emballe, marche comme un dératé, et dans un ronflement de fournaise, dévore fagots, rondins, calots et bûches, poussant sa gerbe folle dans la cheminée qui flamboie. Et l'eau de la bouillotte danse, éperdue, soulevant avec fracas le couvercle qui l'emprisonne.

Voix familières qui prenaient parfois des formes insolites, mettant les gens en tracas. On s'interroge, on interprète, on invente le langage du feu. Les pétilllements répétés annoncent une visite qui vient. Les sanglots, s'ils se prolongent, présagent quelque mauvaise nouvelle. Superstitions peut-être. Qui connaîtra jamais les correspondances secrètes entre la nature et les hommes?

Le feu appelle l'imagination. J'ai passé des heures à contempler le jeu étrange et capricieux des flammes, à guetter les bleus éclairs jaillissant du coeur des tisons. Dès que le feu marche, les flammes s'allongent; ardentes et souples, elles enveloppent le corps tout rond de la bouillotte, et l'on a une fleur merveilleuse d'or et de pourpre, délicate, immatérielle, plus belle que les belles pivoines, parure splendide des jardins.

J'ai contemplé le spectacle émouvant du feu qui prend, de la menue lueur qui s'accroche aux brindilles menues, puis s'étend, grandit, crépite, embrase enfin l'édifice de bois construit par l'allumeur habile. Incendie en miniature: les flammes partout glissent et s'insinuent, rongent et consomment, creusent galeries et cavernes jusqu'au moment où, manque de soutien, l'édifice s'effondre, répandant sur la platine, des brandons enflammés qui fument. J'ai contemplé l'agonie du feu. Laissons tomber le feu. Les tisons tombent et se cassent; les braises rouges tombent et s'écaillent; les flammes se divisent et se rapetissent; elles baissent, baissent et ne sont plus qu'une mince frange, délicate et fragile, qui se déchire au moindre souffle. Seule, la maîtresse bûche jette encore un bouquet de flammes courtes et vacillantes. Mais le feu a perdu sa force; il agonise et soudain, rend l'âme, une fumée légère, diaphane, qui disparaît sous le manteau et sur les débris du foyer mort, la cendre étend un fin suaire.

Présence redoutable du feu, puissance dangereuse, pleine de menaces, force d'Enfer. Le feu chemine, sournois et traître. Que les parois de la cheminée se fissurent et il arrive qu'une poutre, ou une planche, s'échauffe sans qu'on le remarque. Une étincelle malencontreuse prépare un malheur effroyable. Lentement, secrètement, le bois charbonne jusqu'à la minute où brusquement s'allume l'incendie dévastateur. Menace permanente, d'où vient chez nos gens la hantise du feu.

Les vieux regardaient le feu comme une sorte de divinité irascible et vindicative, dont les colères étaient terribles. Quand nos jeux ne touchaient qu'à l'extérieur du foyer, aux cendres du pourtour ou à la tête des flammes, volontiers, ils nous laissaient faire. Mais si nous pénétrions sous la bûche, enfonçant le tisonnier au cœur des braises ardentes, à l'endroit secret où s'élabore le prodigieux mystère et où se suspend la vie même du feu, alors, autre affaire. C'était

comme une profanation, un geste provocateur et plein de dangers. Sans retard, d'un ton sec, ils nous ordonnaient de finir.

J'ai maintes fois entendu ces recommandations capitales:

Il faut laisser le feu tranquille. On ne doit pas tourmenter le feu. Curieux, je questionnais:

"Pourquoi qu'on ne doit pas tourmenter le feu?"

"Parce que ça le met en colère!"

"Et qu'est-ce qu'il fait quand il est en colère?"

"Il brûle ceux qui l'ont tourmenté."

Au coin de la cheminée, du côté de l'alcôve, mon père avait sa place à lui. Il n'aimait point qu'on l'occupât. Si l'un de nous, par mégarde, s'y installait, l'intervention ne tardait guère:

"Prends voire garde! C'est ma place!"

Il fallait décamper.

Mon père soignait le feu: il le préparait, l'allumait, l'entretenait, le ranimait, le poussait, et il s'entendait comme pas un à cette besogne essentielle, mais il n'épargnait pas le bois. Il prenait plaisir à charger les chenêts et lorsque ma mère lui disait:

"Fais-moi de la braise!", il la servait à bonne mesure. Alors, elle se récriait:

"Y a point de bon sens! L'va mettre le feu dans la cheminée! T'es donc fou! C'est comme un démon, ainsi!"

Mon père souriait; il aimait les hautes flammes, leur jeu fantasque, leur chaleur vive.

Ma mère avait un rôle moins glorieux. Elle nettoyait le foyer, triait la braise, enlevait les cendres. Dans certaines maisons, les cendres s'amassent au coin de l'âtre, appuyant contre "la taque"

un cône fragile qui s'éboule au moindre choc, salissant tout. Ma mère voulait un foyer propre et dégagé. Après chaque repas, elle retroussait le feu, balayait alentour avec un mince balai de roseau, puis passait sur "la platine" le torchon mouillé, traçant la limite du feu.

Pour les enfants, que de plaisirs! Nous cuisions sous la cendre des pommes de terre en robe de chambre et des marrons luisants que nous avions prudemment fendus. Nous fondions, dans un vieux couvercle, des bouts de plomb ou d'étain que nous coulions ensuite. Nous chauffions au rouge blanc, le tisonnier, pour percer une planche ou un pistolet de sureau. Nous courbions des baguettes de verre. Nous jouions à souffler avec le soufflet de métal. Jeu difficile et fatigant qui veut de la patience et un creux solide. Voici un gros charbon tout neuf où l'on n'aperçoit qu'un minuscule point rouge. On braque sur ce point le jet d'air et doucement d'abord, puis plus vigoureusement, on souffle. Succès! le rouge gagne; la braise devient incandescente et lentement se consume. Il faut poursuivre, souffler et souffler, jusqu'à ce que s'envole avec la dernière lueur, la dernière cendre. Nous allumions des brins de fagot et, de toute la vitesse du bras, nous tracions dans l'air de folles arabesques de feu. Nous "faisions des soldats". Avec la pelle ou le tire-braise, frappez sec sur la bûche ou le rondin qui brûle. Une nuée d'étincelles menues, poussière de feu, se lève et s'envole. Et voici sur la taque et les flancs noirs de la bouillotte comme un léger semis d'or fin. Féerie d'un instant! La vision d'or, fugitive, déjà s'est évanouie.

A la veillée de Noël, nous "soufflions le charbon". Un fil tombe du plafond jusqu'à hauteur du visage. On y attache une épingle que l'on pique dans un charbon rouge. Deux souffleurs face à face et le jeu commence. Il s'agit de bien placer le souffle et de renvoyer le charbon brûlant qui arrive comme une balle et souvent, effleure la bouche ou le nez. On rit, on s'énerve, on souffle à côté, on abandonne. C'est la défaite.

Par les gros temps de gel ou de pluie, le coin du feu est un refuge. La platine tiède réchauffe les pieds, et les mains engourdies saisissent en pleines flammes de grosses poignées de chaud qui vous donnent parfois une douloureuse onglée. Quand nos sabots étaient trempés, en un tournemain, ma mère les séchait d'une pelletée de cendres mêlées de braises.

Sur "la platine", se fabriquaient les coquelicots. Dans la cocotte, ma mère préparait le sirop de sucre qu'elle faisait "caraméliser". Elle surveillait de près la marche de l'opération, remuant sans arrêt, et de temps en temps, levait sa cuillère d'où pendait un long fil sirupeux qui, bientôt, s'étoffait et devenait large ruban. Nous attendions. Soudain, deux mains agiles enlevaient la cocotte et, sur un coin de la "platine", nettoyée et huilée, la nappe fluide coulait et s'éta- lait en une mince galette qui sentait bon. Armée d'un grand couteau, ma mère y avait vite trace un damier à petits carreaux. La galette refroidie se brisait sous les doigts; les coquelicots sonnaient dans la boîte à bonbons.

- "Vous allez les goûter, gourmands!"

Gâtérie d'hiver, du temps de Noël et de Carnaval; délices des enfants et des vieux!

La femme, on l'appelait la bourgeoise ou la patronne, avait une lourde tâche. Ménagère, Maîtresse de maison, voilà de très beaux titres quand ils sont mérités. En ce temps, les femmes allaient dans les champs. Fenaison, moisson, arrachage des légumes, bêchage et rebêchage, travaux de la vigne et du jardin: un beau lot. Puis venaient les besognes domestiques: "tirer" (traire) les vaches et soigner le lait, gouverner la basse-cour, cuire le pain, enfin, tenir l'intérieur. Tenir l'intérieur, c'est cuisiner, débar-rasser, laver, repasser, raccommoder, coudre, tricoter, élever les enfants, -un ensemble de menues tâches quotidiennes qui assurent la vie du ménage et rendent

la maison confortable, accueillante, douce à ceux qui l'habitent-. Ces tâches ne se comptent pas. Une seule expression les résume: pour la ménagère, ce n'est jamais fini.

On connaissait les bonnes ménagères, femmes d'intérieur, et aussi les autres qui tenaient mal leur maison. Certaines préféraient les travaux champêtres aux travaux domestiques, le "ka" et le sarcloir à l'aiguille et aux ciseaux. D'autres n'aimaient ni les uns ni les autres et travaillaient sans ardeur, sans courage. Aux jours d'hiver, en dehors des repas qu'il fallait bien préparer, elles ne faisaient oeuvre de leurs dix doigts, mais elles lisaient le journal ou s'en allaient en commission, s'arrêtant ici et là, causant, cancanant, gaspillant les heures. On les appelait des "caulaines" (femmes bavardes, curieuses, qui perdent leur temps). Chez elles, ni ménage, ni débarras. Les choses se placent où elles peuvent: linge sale sur les chaises, bouteilles vides dans un coin, balais dans un autre, journaux et ustensiles de cuisine sur la fenêtre, vaisselle sale sur le dressoir, et tout à l'avenant.

Négligence et paresse mènent loin. Quand le mari rentre des champs et que la soupe n'est pas prête, quand il veut se "recharger" et que la chemise n'est point repassée, alors les choses se gâtent; la fâcherie gronde; on entend des reproches, des cris, des gros mots, et parfois la main leste de l'homme rabat le ton de la bourgeoise: la dispute finit dans les larmes. Et le foyer court risque mortel.

Ma mère était une ménagère accomplie, à son aise en toute besogne, cuisine ou repassage, couture ou tricot. Elle savait prendre son ouvrage par le bon bout et, diligente, avisée, le mener rondement. Ses mains adroites faisaient merveille. Dans une grosse maison, avec une bande de marmots pendus à la jupe, la femme ne doit ni s'endormir ni épiloguer. Ma mère avait ses maximes, banales et usées, mais pleines d'une sagesse venue du fond des âges: se lever matin; ne pas perdre une minute; ne pas remettre

à plus tard ce qu'on peut faire tout de suite; faire chaque chose en son temps; toujours ranger et vite. Elle les appliquait strictement, malgré les à-coups, avec une volonté tenace, une obstination courageuse. Après une dure journée de moisson, quand elle rentrait brisée de fatigue, elle ne gagnait jamais son lit avant d'avoir fait la vaisselle et balayé la cuisine. C'était une manière d'héroïsme.

Bien des paysannes cuisinent convenablement. Rares, celles qui cuisinent "par goût", avec amour, tâchant d'inventer, de faire du nouveau. En général, on copie des recettes, mais on ne les essaie guère. On s'en tient aux plats habituels: civet de lapin, volaille rôtie, poulet à la sauce blanche, viande rôtie ou en sauce, et légumes du pays. Ajoutons les soupes. On s'exerce à la pâtisserie: tartes, gâteaux biscuits, "michotte" (sorte de gâteau brioche, mais de pâte plus serrée et moins fine), gâteaux secs, oeufs à la neige, crèmes. Heureuse chance pour une jeune fille quand une mère experte et prévoyante sut lui enseigner l'art délicat du bien manger, le secret des plats savoureux et des fins morceaux. Nos cuisinières ont à discrétion les authentiques produits, beurre, graisse, lait, crème, oeufs frais, fleur de farine, viande et volaille de choix. Elles devraient accomplir des prouesses. Mais, souvent, leur manquent la pratique, le tour de main. Elles ignorent que l'art a ses règles, ses exigences impérieuses, et que l'à peu près gâte tout. On ne respecte pas les proportions: la sauce coule comme eau claire; le potage a des allures de colle. Il me souvient d'un repas de grillade chez le cousin Francis où le tapioca se présentait en masses visqueuses que je ne pouvais avaler. Et l'on ose parler des plaisirs de la table. On applique mal les recettes: la farine reste en grumeaux: la pâte se refuse à lever. On surveille mal la cuisson: la viande sent le brûlé à plein nez; le légume est quasiment tout cru. Bref, faute de savoir et d'entraînement, on n'a ni sûreté ni maîtrise. Et l'âtre ne favorise pas la tâche. Que d'obstacles! Impossible de bien régler le tirage; le bois charbonne ou flambe

comme torche de paille; la braise manque; le coup de feu vient trop tôt ou trop tard. La cuisinière est dans tous ses états.

Aux jours de festin, l'âtre a grande allure. Sous le manteau que rougeoient les hautes flammes, le foyer resplendit; les braises ardentes s'amassent; les cocottes ventruées font cercle; la bouillotte en rumeur crache à grosses bouffées blanches. La ménagère est en pleine action; c'est son jour; le foyer lui appartient. Malavisé qui chercherait le coin du feu, venant y faire des embarras. Mon père même, tout féru de sa place, aujourd'hui, ne risque pas son "Prends voire garde" habituel.

Boudin et grillade rissent sur les braises bien allumées et le feu, incomparable alchimiste, accomplit son oeuvre: les graisses fondent, gouttent, se consomment, montent en fumées; les viandes brunissent et jutent; et les sucs et les épices libèrent et mêlent tous leurs parfums. Le foyer devient une géante cassollette où s'élabore un merveilleux fumet, vif et relevé, qui met les palais en fête, les cœurs en joie. Pas une minute, la cuisinière n'abandonne son poste. Penchée sur l'âtre, elle surveille, soulève les couvercles, ajoute une pincée de sel, un verre d'eau, retourne les viandes, hume et goûte, modère ou active le feu, s'efforce de gagner la bataille où sa renommée est en jeu.

°
° °
°

Mais q'elle sache d'abord faire la soupe, la vénérable et succulente soupe au lard, -on ne disait pas la potée-, et la dominicale soupe au boeuf. Ma mère savait. Premier secret: cuire longtemps et à feu doux, quatre heures au moins. Autre secret: tremper la soupe avec du pain bien cuit, à la croûte légèrement brunie qui colore et relève le bouillon. On a mis le lard qu'il fallait, -s'il se trouve un bout de jambon ou d'échine-,

aucun dommage. Puis viennent les francs légumes du jardin, gonflés de sucs ou la saison des légumes nouveaux, des pois et des haricots frais, vite, la cuisine embaume. Sur la table, les plats rustiques étalent leurs richesses. On les savoure d'avance.

Et voici le régal. Ecrasez bien vos légumes; mettez-y deux bonnes cuillerées de crème fraîche, -trois feraient mieux encore-, mélangez. Vous obtenez une purée exquise, veloutée, de haut goût, qui caresse jusqu'à l'estomac. Mais c'est une gâterie d'exception; la crème a d'autres emplois.

°
° °
°

Ma mère apportait la miche, une miche de sept livres qui bombait sa croûte d'un blond chaud. Nous avions du pain à la suffisance, un large morceau que nous devons manger sans en perdre une miette. Perdre du pain, gaspiller le pain, c'était faute. Les parents grondaient et, gravement, faisaient remontrance. Le pain se gagne à coups d'efforts patients et fatigants. Du sillon qui reçoit la semence, à la table qui reçoit la miche, il y a loin, un long chemin plein de traverses et d'embûches. Rien d'assuré tant que la dent ne tient pas le quignon. Est-ce ressouvenance lointaine des temps maudits, guerres et famines, où le manant, crevant de faim, vivait de pain noir, de fruits sauvages, de racines? Nos parents avaient du pain un respect quasi religieux. Au patron, vrai laboureur, était réservé le privilège d'entamer la miche. Je vois encore mon père. Jamais il ne manquait d'accomplir le rite préalable: de la pointe du grand couteau, il traçait sur le plat de la miche, un large sillon de croix. Puis, seulement, il entamait. Geste de piété qui consacre à Dieu, le pain, nourriture des hommes; geste de reconnaissance, puisque fut exaucée l'humble et fervente prière: "Donnez-nous aujourd'hui notre pain quotidien."

Bon pain! Il fleure bon comme la terre du sillon. Frais aux lèvres, savoureux au palais, riche de substance et de suc, on le consomme jusqu'à la dernière miette. C'est un bel éloge: Bon comme le bon pain.

°
° °
°

Le lait demande des soins attentifs, une minutieuse propreté. Dans mon enfance, pas d'eau courante dans les maisons, pas de salle aménagée pour la laiterie, pas d'écrémeuse mécanique. Les ménagères soignaient le lait à la manière traditionnelle, le coulant dans des pots de grès, qu'elles écrémaient; puis battant le beurre dans une "tinotte" (sorte de baratte danoise, tronconique) ou une baratte. Leur laiterie, c'était, selon la saison, la cuisine ou la chambre à four. Faute de moyens, elles ne pratiquaient guère les lavages et les rinçages à grande eau claire.

Ma mère battait le beurre chaque vendredi. Elle versait dans la baratte les grands pots de crème, réchauffés au coin de l'âtre, et la manivelle tournait. Des fois, le beurre se fait sans peine; la crème floconne bellement; des paillettes jaune clair flottent dans la masse en travail, puis deviennent grains qui se lient en blocs tout ruisselants de "puron" (babeurre). Mais des fois, le beurre ne se fait pas; on tourne, tourne, durant des heures; la crème garde sa fluidité, son même aspect, se refusant à floconner. La ménagère n'y comprend rien.

D'étranges histoires circulent là-dessus. La tante Mélie commençait à battre le beurre, quand une bohémienne entra, offrant des paniers:

"Faudrait pas un panier, Madame?"

"Ma foi, non! Y'en faut pas aujourd'hui!"

"Alors, ça s'ra pour la prochaine!"

Puis la visiteuse ajouta:

"Vous n'voudriez pas m'donner un p'tit morceau d'lard?"

"J'n'ai point d'lard à vous donner. Et p'is, je n'peux pas m'déranger!"

Alors la bohémienne reprit négligemment:

"Pourquoi qu'vous n'pouvez pas vous déranger?"

Et la Mélie, sans méfiance:

"Vous n'voyez don'pas que j' bats l'beurre!"

L'étrangère éclata d'un rire singulier:

"Vous battez l'beurre! Et bien quand vous battrez la crème, le beurre viendra!"

Ce jour-là, le beurre ne vint pas; un mauvais sort était sur la baratte. Bonne aubaine pour les cochons!

°
° °
°

Le samedi, hiver comme été, les femmes chargeaient la hotte et portaient à Neufchâteau leur provision de beurre et d'oeufs. C'était jour de marché. A la pointe du matin, elles s'en allaient à pied, tendant le dos, les voisines ensemble. Et la route, avec ses sept kilomètres, ses côtes et ses cailloux, leur paraissait moins longue et moins dure. Elles passaient d'abord chez leurs clients attirés, puis achevaient leur vente sur le marché. Quelques commissions en hâte, dans les magasins, et les voilà sur le chemin du retour.

Nos paysannes ne mesuraient pas leur peine et quand il s'agissait d'économiser un sou, travail et fatigue comptaient peu. Il y avait le train qui menait à Neufchâteau dès six heures et s'en revenait à dix. Le billet, aller-retour, coûtait

neuf sous, -neuf sous, le prix d'une demi-livre de beurre-. Valait-il, pour neuf sous, de se lever si tôt, d'affronter, selon l'époque et l'heure, la nuit, le froid, la pluie, ou le soleil et la poussière, -de souffler et de suer en montant les côtes-, de tirer quatorze kilomètres à bonne allure? Le premier argent gagné est celui qu'on ne dépense pas et neuf sous font toujours neuf sous. Pourtant, ma mère dépensait quand elle le jugeait nécessaire. Jamais elle ne serait revenue du marché sans quelque friandise pour les enfants. Nous guettions son retour:

-"Qu'est-ce que tu nous rapportes de Neufchâteau?"

Elle tirait, du fond de la hotte, un cornet de bonbons ou une "parisienne" (sorte de gâteau rond, en forme de cône aplati, rappelant la pâte de biscuit), ou, si nous avions été sages, un éclair à la crème, glacé, parfumé, et qui coûtait deux sous.

°
° °
°

De l'aube à la nuit, la femme travaillait: les tâches domestiques n'ont pas de bout. A midi, lorsqu'on se mettait à table, ma mère disait:

-"Je n'me suis pas encore assise depuis c'matin!"

La toilette s'expédiait au galop; on ne s'attardait pas à minauder devant la glace. Foin de la coquetterie!

L'homme, absorbé par les travaux de la terre, ne voit pas toujours le labeur de sa ménagère; il ignore les humbles besognes du chez soi, leur nombre, le temps qu'elles prennent, le mal qu'elles donnent. Pour lui, cuisiner, balayer, coudre, repasser, ce n'est pas du travail: ça se fait à l'aise, sous le toit, au chaud. Dans ses accès de méchante humeur, souvent il se montre dur et injuste envers la bourgeoise:

-"T'as une belle vie! T'est toute la journée chez nous, l'cul sur ta chaise!"

Que la femme ait tant à faire, le mari devrait-il s'en plaindre? L'oisiveté est la mère de tous les vices. Le Guizard, qui se flattait d'esprit, ajoutait:

-"Et le travail, le père de toutes les vertus?"

Le Guizard poussait un peu loin.

Les femmes pressées de mille soins qui, chaque jour, renaissent, n'avaient point de loisir pour les pensées frivoles et les aventures romanesques.

°
° °
°

Le Patron régnait sur l'écurie, la grange, les dépendances; il assurait l'entretien des harnais, des outils, des voitures. Au temps des gros ouvrages, la maison est un peu négligée, mais en hiver, elle a son tour.

Le cultivateur, aidé par son commis, soigne le bétail. Le bétail, voilà la vraie richesse, l'inestimable trésor. Sans une écurie prospère, point de culture prospère. On sait le dicton: sans bétail, point de fumier et sans fumier... Autant mettre la clef sous la porte. Nous avons connu des cultivateurs avisés qui "refirent" leurs terres en élevant un gros troupeau de moutons, dont ils tirèrent d'abondantes et généreuses fumures. Les engrais chimiques ne sont pas tout.

On mène le fumier. Les lourdes charrettes, chargées en pyramide, craquant et grinçant, montent vers "la Côte". Ce sont richesses qui passent et qu'on retrouvera, chariots de gerbes, tombereaux de légumes. Bon fumier, il rend aux champs vertu et fertilité.

Et le bétail fournit à la maison des produits essentiels. Que deviendrait-on

si l'on n'avait lait, crème, beurre, fromage? Si l'on ne tuait cochons, et quelquefois mouton ou veau?

Quand les choses tournent bien, on attend les bouchers et les marchands de bestiaux; ils ne repartent jamais bredouilles. L'argent rentre à poignées; on peut voir venir; on est paré contre la malchance.

°
° °
°

Les chevaux sont l'orgueil du cultivateur; il les aime; il les soigne; il prend souci de leur santé et de leur bien-être. Fidèles et sûrs compagnons de travail, les chevaux ont leur part à la peine des hommes et connaissent la misère quand, dans les terres détrempées, les chariots enfoncent jusqu'aux moyeux ou que le soleil de juillet cuit l'échine et déchaîne la fureur des taons et des mouches voraces. Les braves chevaux rentrent en nage et le patron s'inquiète: il les bouchonne vigoureusement, les couvre, ferme bien l'écurie, force la ration d'avoine.

Je rappelle les noms familiers: Blanchette, Bibi, Cigale, Biche, Carabi... Bonnes bêtes qui montraient quelquefois de l'humeur comme les gens. Souvent, je les ai menées boire. Monter à cheval! Si mon père se trouvait là, ou le commis, il me prenait la jambe et, d'un coup, me mettait en selle. Quand j'étais seul, le tas de fumier m'apportait une aide efficace et, tout content, je m'en allais à la cavalière.

Chaque matin, pendant que le commis donnait le fourrage, retroussait la litière, mon père assurait le pansage, étrillant et brossant, puis peignant et lissant les crinières et les queues.

On s'attache aux chevaux plus qu'aux vaches. Ils sont associés à tous les gros labeurs, à tous ces événements rustiques dont l'ensemble constitue la

culture, la vie de la terre. Ils cheminent au côté de l'homme qui leur parle, les flatte de la main, les appelle à l'effort, les stimule, les encourage. Et ils comprennent et répondent. Entre eux et lui, naît la confiance, puis une solide affection.

°
° °
°

L'Alzire disait de son cheval, le Misti:

"Je vous l'dis, i'n lui manque que la parole. L'est p'us intelligent qu'bien des personnes et i'comprend tout c'que j'li raconte. Quand j'ai d'la peine, i'partage avec moi!"

L'Alzire avait eu des déboires, rapport à la Céline, sa femme. Il reportait sur son cheval, toute sa tendresse. Les gens savaient qu'il préférait le Misti à la Céline, mais ils se plaisaient à le lui faire redire:

"Hé! L'Alzire, qui qu'cest qu't'aimes mieux du Misti ou d'la Céline?"

"Tu l'sais bien, mais tu veux m'le faire dire!"

"Et pourquoi qu't'aimes mieux le Misti?"

"Et bien, vois-tu, v'ci la différence: le Misti, c'est un cheval; la Céline, c'est une carne! une vraie!"

°
° °
°

Les vaches, quatre ou cinq laitières, des génisses, des veaux, et les porcs, occupent le reste de l'écurie. Longtemps les cultivateurs eurent des vaches de toute taille et de tout poil, sans race définie, vaches du pays, vigoureuses, bien adaptées au climat. Mais le progrès finit par trouver son chemin; on voulut faire de l'élevage rationnel; on chercha

des races pures, à francs caractères, à la fois productrices de lait et de viande. L'Oncle François, le p'tit Francis, donnèrent le branle; ils allèrent dans le Jura acheter des "monbéliardes", vaches pleines, taureaux reproducteurs; intelligemment, patiemment, ils renouvelèrent leur troupeau. Les critiques ne manquèrent pas, mais la cause fut vite gagnée.

°
° °
°

J'ai "rangé les bêtes". Quand nos gens étaient dans les champs, mon père me traçait la besogne: donner à manger, faire boire, faire les litières, balayer l'allée. Les chevaux avaient foin, puis paille de blé; les vaches, retour des prés, ration de vert et de paille d'avoine. Il m'arrivait de "monder" (enlever le fumier, curer les bêtes), chargeant le fumier dans la lourde brouette que je poussais cahin-caha jusqu'en haut du tas. On "mondait" les vaches chaque jour, les chevaux deux fois par semaine.

Quel plaisir de voir l'écurie bien retroussée, les bêtes plongeant dans la litière haute et fraîche, -la grande allée nette, sans un fétu, sans une saleté-, les harnais accrochés au mur en bel arroi! Mon père faisait compliment:

"A la bonne heure, c'est fin propre!"

Lui, se réservait de donner l'avoine. Quand les chevaux l'apercevaient, la corbeille sous le bras, c'était des hennissements d'impatience et de joie. Mon père distribuait large ration, deux jointées, assurait-il. Mais il les faisait bonnes et, sans le dire, y ajoutait un petit supplément.

L'avoine, sujet de dispute et toujours, en fin de campagne, d'inquiétude. Après la fenaison, mon père annonçait:

"L'tas d'avoine diminue fort. Je n'sais si j'pourrai gagner moisson!"

Ma mère d'abord bridait sa langue. Mon père continuait:

"Je d'manderai au Bernard d'm'en avancer deux ou trois sacs que j'lui rendrai quand j'aurai battu mon avoine précoce!"

Alors ma mère n'y tenait plus:

"Nous avons pourtant un fameux tas d'avoine cette année, p'us de 700 doubles. Mais t'aurais toute l'avoine du pays qu't'en viendrais à bout. I's sont bien soignés nos chevaux: avoine le matin, avoine à midi, avoine le soir, avoine quand i's travaillent, avoine quand i's n'font rien. Y a point d'bon sens!"

Mon père, vainement, tentait de se justifier:

"Faut pas dire ça! Hier, i'pleuvait, i's n'ont eu de l'avoine qu'à midi, et petite ration!"

Et ma mère de répliquer:

"C'est tout d'même pas moi qui la mange, ton avoine!"

Les chevaux pouvaient dormir tranquilles, leur Maître se priverait plutôt de pain que de leur supprimer l'avoine.

Chaque soir avant de se coucher, le patron fait son tour d'écurie. La lanterne de corne balance de grandes lumières qui animent sur les murs et les "seûles" des ombres falotes; les chevaux s'amuse à tirer la paille et à mordiller leur mangeoire; déjà les vaches sont couchées et, paisiblement "rebroident"; les cochons allongés sur le flanc, ronflent à petits coups. Tout est dans l'ordre. Le sommeil peut venir.

°
° °
°

Des événements mémorables se déroulaient dans l'écurie qui mettaient

la maison en émoi: "La Biche allait faire poulain"; "la Sonnette était prête au veau". On consultait le calendrier:

"C'est pour ces jours-ci. J'l'ai marqué au 27 de mars!"

Ma mère marquait soigneusement ces dates importantes, grosses de promesses, mais peut-être de déception. Chance ou malchance. On surveillait. Le patron, chaque nuit se relevait pour aller à l'écurie, épiant les signes avant-coureurs.

Souvent les choses s'arrangent d'elles-mêmes. Le poulain ou le veau offrent la surprise joyeuse d'une bonne arrivée. Mon père rentrait tout content:

"Ca y est! "La Sonnette" a son veau. Donne-moi voire le sel."

Dans l'écurie, la mère longuement, tendrement, à larges coups de langue, lèche son nouveau-né, que l'on saupoudre à poignées. Aussitôt levés, nous courions voir et, dans la pénombre, nos yeux clignotants finissaient par distinguer une forme vague, qui bougeait et s'asseyait sur ses pattes grêles.

Quelquefois, les choses se compliquaient: il fallait aider la nature, "tirer" le poulain ou le veau. On appelait les voisins qui se hâtaient d'accourir, même en pleine nuit. Jamais un paysan n'hésite à rendre pareil service. Qu'il s'agisse des gens ou des bêtes, toujours la venue de la vie, l'annonce de la maternité, parlent souverainement aux hommes. Parfois, il fallait s'y mettre à quatre ou cinq pour "tirer" et l'on avait recours aux gens d'expérience, l'Oncle François, Ravier le maréchal. Parfois enfin, dans les cas graves, on appelait le vétérinaire.

Après la naissance, des précautions s'imposent: on ferme soigneusement l'écurie pour éviter les coups de froid; on renouvelle la litière, on prépare à la mère des léchures tièdes; on surveille l'expulsion de la délivre.

Ces naissances, le cultivateur

avisé les prépare de loin. Il discerne dans le poulain ou le veau, les possibilités, les qualités foncières, voit d'avance la pouliche, la génisse, puis la jument et la vache. Sélectionner, bien choisir les reproducteurs, dispenser des soins attentifs, une bonne hygiène: voilà les conditions du succès. La belle écurie ne se fait pas toute seule. Le cultivateur la crée par son intelligence, son initiative, sa patience. On fête les naissances en trinquant. Heureuse naissance, sourire de la fortune.

Des malheurs arrivent, qui surprennent par leur soudaineté brutale. Aujourd'hui une bête est bien portante, dans son assiette, qui, demain, gît raide sur la litière. Le mal est souvent mystérieux, sournois; il frappe à l'improviste, sans qu'on puisse aviser.

Lorsqu'on perd une jument, dans la force de l'âge, la perte est irréparable. Quelquefois, le malheur tourne au désastre. En un jour, le Bastien perdit ses quatre chevaux, emportés par un mal foudroyant.

°
°°
°

C'était pas Dieu possible! Hier ils avaient travaillé tout le jour, deux attelées de lieuse, gaillards et vifs; le soir, ils avaient mangé tous les quatre, l'arrière-train inerte, paralysé. Le malheur, ça vous tombe dessus sans crier gare. Le Bastien en était démonté.

A présent, le vétérinaire, Mòssieu Rénoux, s'affairait, le front plissé, l'air soucieux. Il auscultait, palpait, pinçait, examinait les yeux et la bouche, puis écrivait.

Dans l'allée, des curieux regardaient, immobiles et silencieux. La Mort était là, devant eux, étreignant et terrassant les forts chevaux. Une menace funeste et redoutable pesait sur la maison, que ne pouvaient conjurer ni la vertu du buis béni, piqué derrière la porte, ni

la science pourtant sûre du vétérinaire, et la menace risquait de s'abattre sur eux. Chétifs et désarmés, ils se sentaient à merci. L'angoisse nouait leur souffle et poussait entre leurs épaules une coulée de froid.

Môssieu Rénoux se tourna vers le Bastien:

- "J'ai fait tout ce que je pouvais faire. Je vais vous laisser une potion à donner toutes les deux heures. Vous n'avez plus qu'à attendre. Inutile de me rappeler!"

Alors le Joseph Barbé parla, essayant d'échapper à son propre tourment:

- "En pleine moisson, c'est pas naturel! On m'ôtera pas d'l'idée qu'on leur a jeté un sort ou qu'c'est un méchant tour, quèque vengeance. C'est pas naturel, que j'vous dis!"

Le Bastien resta seul. Brisé, courbaturé, il vint s'asseoir, dos au mur, sur une sellette basse. Son front était brûlant, douloureux au toucher; ses tempes "toctoquaient" à se casser; il avait comme une pierre sur l'estomac; des picotements aigus lui couraient sur la nuque et au pli des coudes, agaçants. Il vivait dans un cauchemar d'épouvante, écrasé par la catastrophe, ses idées à vau l'eau, si dépouvu et si misérable qu'il était résigné à tout.

Machinalement, il s'approcha de la Biche et lui caressa les naseaux. La Biche souleva légèrement la tête et ses yeux noirs, tout humides, disaient une infinie détresse. L'homme y lut un dernier appel et aussi un muet reproche, et il eut mal, mal comme si on lui arrachait quelque-chose là, dans la poitrine.

Les chevaux moururent le soir même. Le lendemain, l'équarrisseur arriva pour enlever les cadavres. On les chargea à grand peine sur les tombereaux et de ces bêtes robustes, à l'oeil vif, à la robe luisante, de ces rudes ouvriers, on ne voyait plus que des ventres énormes,

ballonnés, au poil sali de fumier et de purin, des jambes raidies, des têtes pendantes, aux yeux éteints, aux naseaux souillés de caillots glaireux. Le Bastien crut qu'il allait défaillir; il résista d'un coup de volonté.

Mais quand les tombereaux furent partis et qu'il rentra dans son écurie ravagée, alors vaincu, à bout de forces, accablé, il s'écroula sur la sellette, le dos courbé et il se mit à sangloter fort, très fort, de tout son être, comme un enfant.

°
° °
°

Notre bergerie se trouvait chez grand-mère, une trentaine de moutons, parfois quarante.

- "V'là l'berger qui "trompe"! Faut lâcher les moutons!" Une volée d'éclatements tout ronds, sonores, caverneux, c'était le signal du départ. Cadet, le berger, les produisait avec un instrument étrange et primitif, un énorme cornet en fer blanc, pareil à un bonnet de magicien, et dont la pointe portait l'embouchure. Cadet gonflait ses joues: "Pout! Pout!... La "trompe" envoyait jusqu'au fond des écuries sa pétarade retentissante.

Alors de partout, courant, bondissant, se poussant et bêlant, débouchaient les moutons. Ils gagnaient la rue, se pressaient, toison contre toison, et bientôt une longue coulée de laine, doucement, glissait vers la place. D'autres coulées venant des autres rues, à leur tour arrivaient et toutes se fondaient en une nappe immense, bossuée, dont les contours sans cesse ondulaient, s'effrangeaient, se faisaient et se défaisaient.

Le troupeau s'ébranlait. Cadet se tenait derrière, enveloppé dans une ample blouse bleue que gonflait la musette aux provisions, coiffé d'un feutre noir à larges bords, houlette en main. La houlette nous faisait envie avec son fer

luisant et son beau manche d'épine rouge. Cadet parfois la levait, la brandissait; adroitement accrochait par une patte de derrière une bête indocile et l'immobilisait, ou ramassant un caillou dans la cuillère, le lançait comme une balle au chien malavisé qui osait courir sus aux moutons. La houlette de Cadet, elle nous paraissait aussi belle que la crosse de Monseigneur l'Evêque au jour de la Confirmation. Alentour, les chiens, Leppe et Mick, trottaient, vigilants. Cadet, Alsacien d'origine, ne leur parlait qu'en allemand et nous nous étonnions que les chiens pussent comprendre une autre langue que le français. Nous tâchions de saisir et de retenir certains mots qui revenaient souvent et que nous nous appliquions à répéter: "comtir" (Kom hier: viens ici), "gaitschnailer" (geht schneller: va plus vite), que nous ne pouvions ni écrire, ni entendre.

°
° °
°

Cadet aimait son métier. N'est point berger qui veut; il y faut la vocation et d'abord, l'amour de la vie au grand air et de la solitude. Sauf durant l'hiver, le berger est dehors du matin au soir, en plein champ, et que le temps menace, ou que le soleil donne, ou qu'il vente ou qu'il brume. Quand le troupeau prend ses quartiers "derrière la Saurupt", ou au fond "du Cul du Vaux", de la journée il ne voit âme qui vive; il a la compagnie de ses chiens et de ses moutons, et de la nature que Dieu fit, ciel et terre. Cadet connaissait comme pas un le mouvement des nuages et des vents; il prédisait le temps, orage, pluie, sécheresse.

Le retour du coucou et du pinson, le départ des cailles, le passage des grives, lui livraient le secret des saisons. Il goûtait à sa manière les spectacles de la nature, le ciel du couchant plus rouge qu'un incendie, la fête printanière où le vert se déchaîne, gagne et monte jusqu'à la pointe des arbres.

Il connaissait le finage sur le bout des doigts et portait le cadastre en sa bonne tête ronde.

Il connaissait mieux que bien des chasseurs le gibier et ses remises, la compagnie de perdrix qui se tient dans la terre du Pierrot aux "Ensangelles", -elle se lève à vingt pas de la route et file vers le "délardement"-; le lièvre qui se tient dans les "lisettes" du Bastien, sous la tuilerie. Pour un beau, c'est un beau! Cadet chassait-il en secret, pour son compte? Je ne sais. Souvent j'entendis les vieux conter avec admiration les exploits du Fritz Guerlinger, l'ancien berger:

- "Avec sa houlette, i'n'maquait jamais un lièvre à trente pas. Et j'l'ai vu p'us d'une fois!" affirmait le conteur.

Mais les conteurs finissent par se perdre dans leurs conteries et n'en sont pas à une invention près.

Cadet connaissait son troupeau, bête par bête. Sans hésiter il disait à qui appartenait tel mouton ou telle chèvre. Il voyait tout et vite, découvrait la brebis fatiguée ou celle qui ne mangeait pas et faisait la "peute". Au retour, il prévenait les gens:

- "Vous avez une brebis qui n'est pas dans son assiette: celle-là! Demain vous la laisserez dedans. On verra!"

Il s'y entendait à soigner bien les maladies. Les propriétaires pouvaient avoir confiance, leurs intérêts se trouvaient en bonnes mains.

°
° °
°

Venaient le lavage et la tonte des moutons. Tout le pays s'affairait comme pour une grande cérémonie. Cadet prenait son importance. Il choisissait lui-même l'époque, généralement le début de mai, une période de chaud à cause des risques, puis il fixait le jour et l'heure.

On ne commençait le lavage qu'assez tard dans la matinée, quand le soleil est déjà dans sa force. Tous les moutons ont gagné le bord de la rivière, entre le premier pont et le gué de "La Moïse".

Ils s'étirent en un long feston aux découpures irrégulières. Les femmes et les filles gardent; les hommes en pantalon de coutil, les pieds nus dans de vieux brodequins, ont la charge du lavage. A deux, ils empoignent chaque mouton, l'entraînent dans l'eau et l'y plongent, ne laissant émerger que la tête où roulent deux gros yeux effarés. Ils frottent énergiquement la toison, et le courant emporte le suint, la poussière, les bouts de paille, les restes de crottes, tous les débris que peuvent déposer, au cours d'une année, la bergerie, les chemins et les champs. Le mouton se débat, s'ébroue; l'eau gicle, inondant les visages et les vêtements. Dur métier! le courant vif vous coupe les cuisses, le froid gagne, les dents claquent. Par bonheur, voici les cordiaux: café brûlant, rasade de goutte, vin chaud. On se remet. La bête lavée retrouve la terre et ruisselante, grelottante, vient chercher place au bon soleil.

Le berger emmène le troupeau afin de hâter le séchage; puis c'est la tonte.

Sur le seuil, dans les granges ouvertes, des tables sont placées, autant de tables que de tondeurs. Le mouton est amené. En un clin d'oeil, pattes solidement ficelées, la bête gît sur la table. Déjà, forces au poing, le tondeur opère: les lames triangulaires, coupantes comme des rasoirs, mordent à plein avec un crissement doux et monotone. La toison se détache, tombe, s'arrondit en un coussin de haute laine où, superbe dans sa nudité fraîche, se pose un corps tout neuf, d'un rose tendre et délicat. On dirait un plat somptueux, paré pour un festin de roi.

C'est fini. Le mouton délivré tremble sur ses pattes, frileux, l'air hébété. Il tourne la tête, se regarde, ne se reconnaît plus. Il n'en est pas encore revenu que déjà la marque du patron s'imprime sur sa croupe en lettres de couleur fraîche, noire, rouge ou bleue: dernière tribulation! Enfin, la bête, en toilette d'été, reprend sa vie accoutumée.

°
° °
°

Cadet présidait aux destinées d'un troupeau qui compta jusqu'à sept cents têtes. Il était berger communal, une sorte d'employé qui n'en était pas un. La commune le logeait et lui fournissait gratuitement sa "portion". Les propriétaires lui payaient des redevances en argent et aussi des redevances en nature, bénévoles certes, mais qui tiraient d'une longue pratique et d'une lointaine coutume, un caractère d'obligation. Aux jours de fête, Noël, Mardi Gras, Pâques, Pentecôte,... le berger faisait la quête, et chacun de donner. Pain, "michotte" (sorte de gâteau brioche, mais de pâte plus serrée et moins fine), galette, oeufs, lard, saucisson,... s'entassaient dans la hotte et les paniers.

Les redevances en argent étaient exactement fixées:

-Droit de garde, au mois:

deux sous pour un mouton, cinq sous pour une chèvre.

-Galage:

deux sous par tête.

-Saillie:

cinq sous.

-Parcage:

dix francs par jour de terre.

Certains services: châtrage, "équeutage", soins menus, sont à la générosité du propriétaire.

Enfin, le berger jouit d'un privilège singulier. Son bouc et ses béliers "sont banaux". Le ban de la commune leur est ouvert en totalité. Ils ont partout droit de pâture, dans les prés, les maisons, les champs de légumes, les jardins, les vignes, quel que soit le propriétaire et même si ce propriétaire ne possède ni mouton, ni chèvre. Privilège exorbitant, survivance des droits seigneuriaux, dont Cadet jamais n'usa.

°
° °
°

Cadet a vécu. Avec lui s'en est allée la prospérité du troupeau. Et s'en est allée aussi, pour longtemps sans doute, la vision familière et vivante d'une poésie pleine de douceur: le berger paissant ses moutons.