

Lionel-Édouard Martin

Cor



*C'est avec la langue qu'on articule et qu'on fait
prononcer les sons qui sortent du Cor.*

FRÉDÉRIC DUVERNOY

*Qu'est-ce qu'il porte là dans ses deux mains brisées
Un cor de cuivre noir comme un poulet vidé.*

RENÉ-GUY CADOU

*Jam stupet ad laudes saucia lingua tuas.
(Déjà, ma bouche bée, blessée, à tes louanges.)*

NICOLAAS HENSIUS

Cor sait bien que c'est la dernière fois, qu'il n'y en aura pas d'autre : c'est l'ultime, à marquer d'une pierre noire – leurs forces, à elle, à lui, s'épuisent, même s'il arrive encore à monter les grimpettes, à souffler dans le cuivre, à moduler la mélodie, modelant l'air dans une tension de tout son corps jusqu'aux racines des doigts.

Dernière fois, oui, l'ultime, après laquelle il n'y aura plus rien, qu'une tombe et des souvenirs chaque jour un peu moins vifs, le paysage qui derrière soi s'estompe à mesure qu'on avance sur la route, et quand on se retourne c'est à peine si on le reconnaît d'autant que la nuit tombe en crépuscule brumeux.

Tant qu'on peut, oui, marcher – mais pour aller où donc ?

À moins qu'une branche, une poutre supportant le poids d'un homme. Un peu plus haute qu'un homme debout sur la pointe des pieds, qui ferait le beau pour mordre.

Mordre à la mort comme à l'embouchure.

Une branche, une poutre, une corde.

La corde autour du cou.

I

... Ils sont pas mal qui pensent que ça pourrait tenir à l'air, au « climat », comme on dit, parce que des morts, ça en fait des pagailles, qui sont morts d'un AVC, d'une chose au cœur, même pas vieux, parfois dans la force de l'âge, jeunes, la vingtaine ; statistiquement parlant, ça fait problème, jette un trouble dans la conviction que ce que l'on respire ici est sain comme l'œil, genre Bourboule, une de ces hauteurs où l'on va se refaire les bronches – mais c'est localement plat comme la paume, avec à peine quelques éminences ; on a beau scruter la population, le nombre d'asthmatiques est presque nul, d'ailleurs on époussette à peine, dans les demeures, le plumeau vous a des légèretés de merle, on sifflote

en le passant. – Mais quand même, ça en fait des morts, beaucoup, tant de morts interrogent, et quand ils ne sont pas morts, c'est l'hémiplégie, la grimace au visage et les membres de guingois – ce qui ne vaut pas mieux, même on se demande si la mort n'est pas préférable avec sa propreté de cercueil et de cadavre, de caveau, tandis que les moribonds bavent dans leur fauteuil à roulettes, arborent un sourire tétanique.

On en connaît plein, des qui sont morts comme ça, ou qui, réchappant, ne parlent plus, sont tordus de la bouche, l'ont pleine d'une terre à cailloux – dont le regard semble dire Mais achève-moi donc, la carabine entre les dents, le coup sec sur la détente, tout le monde en sera plus à son aise ; mais personne n'a ce courage, et la vie est là qui s'étiole, se pétrifie de jour en jour, et ça dure des années – du moins ça peut –, tandis qu'un mort, on va sur sa tombe, on cueille pour lui des fleurs, on achète, avec un pot de chrysanthèmes, sa clémence à la Toussaint, les morts n'ont plus cet œil qui vous scrute et on peine à comprendre ce qu'il signifie – ou on préfère ne pas comprendre.

L'air, allez donc savoir ; et justement, ce qu'on pense, c'est que la centrale, la centrale nucléaire, dont la construction remonte à bien trente ans, n'a pas arrangé les choses, que même elle est possiblement la cause de cette épidémie – si loin qu'on se rappelle, dans le temps, ça n'avait rien de comparable, on mourait de ci, de ça, parce qu'il faut bien mourir, mais rarement d'un coup, rarement pris dans la poitrine ou la cervelle d'un étouffement fatal, et meurs donc, coco, même pas le temps de dire « ouf », alors qu'une longue agonie donnait aux râles une épaisseur chrétienne, un peu martyr. L'air, oui, qu'il propulse, le mufle gigantesque – deux cheminées côte à côte, la respiration prétendue calme, pas taurine, mais allez donc savoir ce qu'il en sort, « vapeur d'eau », qu'ils disent, mais qui a tripatouillé côté poumons à plutonium, les fumées voguent au fil des vents comme des barques, appâtent, jettent les filets. Capturent – imaginer le diable avec une épuisette, la pipe au bec, l'air de rien – l'air, justement, de rien.

L'air ou autre chose ; mais l'autre chose en question serait une vieille affaire, et là, c'est l'embrouillamini ; à moins que ça ne se

couple, s'ajoute, forme la macle – l'air et cet autre chose, là depuis toujours, mais que la centrale aurait pollinisé, fécondé, pour en faire le fruit maudit, qu'on ne mange pas, car on est des hommes, mais qu'on donne aux cochons.

*

Là-bas, c'est tout à chênes. Pas de ces chênes comme on en voit dans d'autres pays, de ceux qui donnent du liège, auxquels on arrache l'écorce pour obturer le vin dans les caves humaines ou pour revêtir les murs de silence. Les chênes, là-bas, ne sont pas nus. C'est du tout petit chêne, là-bas, qu'on appelle chêne de bouchure, du tout maigre, malgré qu'en s'y mettant à plusieurs, ça finisse par former de la petite futaie, rien de bien haut, deux à trois mètres, et moche, dont est couverte la plaine – là-bas, là-bas où rien ne pousse d'autre ou quasi, que ces chênes grêles et malingres et quelques céréales rustiques, orge, avoine, baillarge, épeautre, et de la betterave à vaches, des cultures maraîchères sur le calcaire affleurant que paissent çà, là, des chèvres. Mais avant tout, voyez, du

fait des glands, de l'abondance des glands, c'est l'élevage qu'on y fait, de cochons, d'une race presque noire, archaïque ; qu'on est allé chercher, croit-on se souvenir, au Pays Basque ou dans le Périgord, il y a de cela des lustres, quand fin dix-neuvième on a tâché d'optimiser les terres ; qui se serait perpétuée, cette race porcine, dans le coin, sous les chênes où ils fouillent, les cochons, pour la glandée, parfois grignotant à grognements satisfaits la truffe qu'ils déterrent d'un coup de groin, ça donne une chair caractéristique, bonne dans son persillé d'un goût profond d'humus.

Aussi fait-on commerce de ces cochons qu'on engraisse sous les chênaies : des cochons libres, juste parqués par ce fil électrique qui pulse en bordure de pâquis son grésillement de guêpe. On y a pour eux creusé des mares, des espèces de bauges. Ce sont de beaux cochons placides, l'oreille leur couvre l'œil ; point de vue commerce, d'un excellent rapport, se vendant cher du kilogramme à des charcutiers de la capitale, d'autant que la nourriture est toute trouvée, qu'elle tombe pour ainsi dire du ciel – enfin, des arbres –, et ne coûte rien.

Le gland, quand on l'épluche, frais, c'est un peu comme du savon. Les hommes peuvent s'en nourrir, mais c'est indigeste et lourd, bien plus lourd que la fève ou que la mojette. Sans compter que : les vieilles disaient que ça remonte, que ça passe de l'estomac sous la peau, causant des bouffissures, sans s'agréger à la viande : des glands sous l'épiderme, ça donne, où sont – justement – les glandes, aux chevilles, à l'aine, au cou, sous les bras ; les femmes, ça leur pousse dans les seins, des boules parfois grosses, qu'on les sent quand on palpe, dures dans le mou des chairs. D'où cette méfiance locale à l'endroit du cochon – du cochon de glandée, s'entend –, préférant s'abstenir de la côtelette, quand on peut, mais on ne peut pas toujours, c'est moins cher que le bœuf, que le veau, que l'agneau.

*

Ce n'est pas non plus partout.

La zone à chênes et à cochons est circonscrite à une centaine d'hectares, à une quinzaine de kilomètres au nord-est de Montmo, sous-préfecture de la Vienne,

quelques fermes spécialisées dans cet élevage – le chêne est ailleurs plus diffus, pas rare mais plus diffus, pas de quoi nourrir des troupes de porcs, on y coupe du bois de chauffe, y taille des piquets de clôture. On y fait aussi du cochon, mais du rose, nourri de patates et de farines d'équarrissage, à part ceux qu'on élève encore pour la gourmandise, qu'on fait tuer, qu'on soigne. Non, c'est vraiment là-haut, le règne de ce cochon noir à demi sauvage à longues dures soies de sanglier, son cuir tanné, du cœur de chêne, on en ferait des armures.

Quelques fermes qu'on exploite en ferme ; dont on n'est pas propriétaire. C'est un seul et même qui tient tout ça, un dénommé Guérault, marchand de porcs de père en fils, sans doute même un de ses ancêtres est-il à l'origine de cette race épatante, quelque Guérault des anciens temps descendant pour affaires dans le Périgord, le Pays Basque, et rapportant dans ses vastes poches un couple de petits gorets si noirs, si drus de poils, qu'on aurait dit des hérissons. Il avait dû en rigoler dans sa barbe, le Guérault Jules ou Isidore, peut-être Auguste – seul peut savoir l'actuel Guérault, qui s'appelle Georges –, rigolant,

donc dans sa barbe, à l'idée d'amener les deux bestioles pour amuser ses gosses – qu'il faudrait finir de les allaiter au lait de vache en biberon ; rigolant, donc, quand il les sort de ses soutaches, et quelques semaines plus tard ils deviennent les premiers mâcheurs de glandée, le couple initial au paradis des porcs, l'Adam, l'Ève, comme on les a nommés, sans serpent ni pomme, lui verrat bonasse, elle truie cordiale, donnant progéniture, douze jeunes groins par portée ; et comme Guérault l'ancien n'est pas couillon, comme il a flairé que ces cochons noirs soyeux ne sont pas qu'attraction locale mais autre chose à belle bonne viande quand on y a eu goûté pour la Noël d'une année dix-huit cent et quelques, il s'est vite dit qu'il y avait là matière à gros sous.

C'est, à ce qu'il paraît, de la sorte que ça a débuté, de la sorte que ça se perpétue : le Georges Guérault ne touchant plus toutefois à la goraille, vivant en ville, d'où paraît-il il gère ses exploitations agricoles – et le pluriel s'impose, gras, florissant, le Georges Guérault, quand on lui demande sa profession répond « propriétaire ».

*