

# Souvenirs de Lucey... dans les années 1960

## La saga des lapins

### CHAPITRE 1: LA DAME AUX PEAUX DE LAPINS

« Peaux d’lapins, peaux ! Peaux d’lapins, peaux ! ». L’appel du crieur de rue résonne encore dans ma tête cinquante ans après... J’essaie de faire surgir de ma mémoire mes souvenirs d’enfant.

Qui était cette vieille dame qui montait la côte de la rue de Laneuveville de Lucey en poussant son vélo couvert de peaux de lapin du guidon au porte-bagage ?... Elle criait d’une voix forte qui faisait écho dans le village... « Peaux d’lapins, peaux ! Peaux d’lapins, peaux ! »

Une peau de lapin contre une pièce jaune de 20 centimes dans sa grosse main calleuse qu’elle sortait d’une poche de sa besace en travers de sa forte poitrine... Oh pas des centimes d’euro, mais des centimes de ce nouveau franc qui avait cours depuis l’année 1960...

« Peaux d’lapins, peaux ! Peaux d’lapins, peaux ! » Une grande femme sévère avec un chignon sur l’arrière de la tête enfermée dans une résille. Une longue robe noire austère. Elle me faisait penser à ma grand-mère Laurence, mais en plus opulente... Elle ne lâchait pas sa bicyclette qu’elle tenait d’une main au guidon et l’autre sur la selle enfouie sous les peaux de lapin... Sa monture était sinistre, car, les peaux de lapin, retournées côté chair de l’animal avaient toute la même couleur beige rosâtre un peu gore. Des effluves acides de bêtes continuellement en cage et de sang séché émanaient de ses peaux de lapin accrochées à son vieux vélo. Elle les enfilait par l’emmanchure d’une patte avant des pauvres bêtes, sur un fil de fer qu’elle attachait sur son porte-bagage ou son guidon.

Pauvres bêtes, car personne, à part leur maître qui leur donnait à manger trop rapidement, ne venait voir leurs beaux pelages lisses et brillants, emmurées qu’elles étaient dans leurs tristes baraques au fond de la grange ou de l’écurie dans un réduit sordide et sombre sous l’escalier. Les enfants venaient, à l’occasion, leur donner les fanes de carottes dont elles étaient friandes et leur faisaient une caresse sur leurs longues oreilles. Environ une fois par semaine, la femme venait les voir et demandait à son homme « donne-moi-en un beau » ; les pauvres bêtes se battaient derrière le grillage pour vanter leurs belles toisons mais mal lui en prenait à l’écu quand on l’entendait, agonir et perdre son sang au dessus d’un bol dans l’écurie. Même mortes, pour leur dernier tour de piste dans le village on cachait leurs chaudes fourrures de la vue des passants comme si c’étaient des pestiférés... Bien sûr, elles feraient, plus tard, la fierté de certaines paysannes, qui paraient en jouant les bourgeois, le dimanche après la messe, avec leur manteau de fourrure, manchons, cols ou décorations...en peaux de lapins

Les pauvres bêtes n’en voulaient pas à la bonne dame qui les trimbalait, à l’envers, sur sa drôle de bicyclette, pour protéger leurs magnifiques fourrures, ni au gamin qui gagnait trois sous contre sa peau, ni au paysan qui les avait élevés avec soin pour les manger. Mais pour leur dernier tour dans le village, elles auraient aimé qu’on les présente, côté fourrure, sur le fidèle destrier de la gentille dame, pour montrer le chatoiement de leurs fourrures allant du blanc pur au noir anthracite en passant par tous les bruns moirés de la nature en automne ! Elles auraient aimé qu’on les considère, pour une fois, comme des fourrures de bêtes sauvages tuées par un trappeur rusé qui les apportait au bourg, attachées sur son cheval comme dans les films d’Indiens des grands espaces canadiens...

« Peaux d’lapins, peaux ! Peaux d’lapins, peaux ! »



In « Le chasseur français ».

- Vas-y François, il y en a une pendue dans l’écurie... C’est une blanche, elle doit être sèche.

Heureux de ramasser une pièce, je filai comme le vent. En effet, je vis un pelage de lapin retourné côté peau, accroché à une longue pointe, enfiché sur une poutre du plafond au milieu des fils électriques et des paniers d’osier reliés par des toiles d’araignées ; enfilé à l’envers sur un bâton de noisetier en forme de U ouvert, le fourreau était tout tendu et séchait dans le courant d’air entre la grange et la loge. Du haut des deux marches de l’escalier, en montant sur les pointes des pieds, j’attrapai, du bout des doigts le morceau de bois qui dépassait de la fourrure et fit tomber à terre la peau et son tendeur. Je retirai avec difficulté le bâton de la fourrure blanche que je devinais à l’intérieur de la gaine de peau du lapin. Le contact des doigts avec la peau encore collante et poisseuse n’était pas agréable et l’odeur de musc qu’elle dégageait était encore forte. Je glissai avec délice ma main à l’intérieur du fourreau pour sentir la douceur de

la bonne fourrure soyeuse du lapin. C'était chaud et tout doux comme si l'animal était encore dedans... Je cours dehors et donnai la peau à la dame qui attendait en me souriant. Elle la prit, en connaisseuse, et la retourna pour bien voir le pelage. La fourrure était blanche, légèrement écruée avec une petite queue qui frétillait encore sous les doigts de la dame qui tâta la souplesse de la peau.

- Elle est belle et grande, dit-elle en sortant une pièce jaune de vingt centimes à laquelle elle ajouta solennellement une petite pièce de dix centimes dans ma menotte tendue vers elle.

Je ne connaissais pas exactement les critères qu'elle avait pour décréter que la peau était belle, mais comme elle avait ajouté une pièce de dix centimes, je savais qu'elle était contente de son achat car c'était une belle blanche! Je serrai les deux pièces dans mon poing, lui dit un merci chaleureux et timide et rentra à la maison en courant, heureux de mon gain. Cet argent, les parents le donnaient, à nous les enfants, pour acheter des disques, des microsillons comme on les appelait à l'époque. Oh ! pas les grands 33 tours, ils étaient beaucoup trop chers,

## CHAPITRE 2 : LES PETITS LAPINS

Un dimanche matin ordinaire. Au printemps de l'année 1961. Du fond de mon lit, je compte les coups de l'horloge de l'église. Sept, huit, neuf. Neuf heures. Je repousse drap et couverture et me lève tout guilleret. Une belle lumière venant de la flamande au milieu du plafond bas de la cuisine inonde la pièce. Je plisse les yeux et lance à la volée un « bonjour tout le monde » chaleureux et tonitruant. Ma sœur Thérèse qui aplatit une pâte à tarte au rouleau sur la table à côté de deux grands bœufs de haricots verts et de mirabelles me répond par un joyeux « Bonjour tout seul ! » Ma mère qui épluche des carottes sur le coin de la table remarque gentiment :

- On est dimanche aujourd'hui, on a droit à un petit bisou.

Je m'exécute de bon gré et me blottis contre la cuisinière qui ronfle joyeusement et distribue une bonne chaleur de feu de bois dans toute la cuisine. Une cocotte en fonte trône sur le milieu de la plaque de cuisson de la cuisinière. Je soulève le lourd couvercle et une bonne odeur de viande et de vin chaud s'échappe. « Hum... ça sent bon ! » C'est la viande traditionnelle du dimanche midi : lapin au vin gris de Lucey !

- Dépêche-toi à déjeuner, j'ai besoin de toi pour râper les carottes ! me dit maman en repoussant le panier d'épluchures.

J'ai deviné sans peine le menu du repas de ce midi : carottes râpées en salade, lapin entouré de haricots verts et tarte aux mirabelles. Je m'en lèche les babines d'avance.

- Je peux aller donner les pelures de carottes aux lapins ?

- Oui, vas-y ! me dit la mère en me donnant le panier. Tu peux tout donner ! Les carottes qui restent ne sont pas belles.

Ma sœur ne peut s'empêcher de me dire en montrant son index droit mutilé et en souriant :

- Fais attention à tes doigts !

mais des petits 45 tours qu'on passait en boucle sur notre petit électrophone portatif.

- Combien a-t-elle donné, la bonne Jeanne ? m'interpella joyeusement maman.

Je lui montrai, fier de moi, les deux pièces.

- Trente francs, c'est bien... Elle les vaut.

- Non, trente centimes maman...

- Oui, tu as raison... Ce serait trop beau ! Je ne m'y ferai pas à ces nouveaux francs...

Je cours jusqu'à la montée d'escalier qui allait aux chambres et criai à l'intention de ma sœur.

- J'ai eu trente centimes, Thérèse !

Elle descendit quatre à quatre les escaliers.

- C'est chouette, je dois avoir assez pour acheter un nouveau disque maintenant !

- J'espère que tu lui as dit merci à Madame Remeter...

Elle est plus généreuse que le Lintingre qui passe avec son gros camion de ferrailleur. Et elle est courageuse de retourner à Trondes avec son vélo chargé de peaux de lapins...

Quand elle avait dans les cinq ans, un lapin très gourmand, prenant son doigt pour une petite carotte, lui avait croqué l'index qu'elle passait avec une carotte dans un petit trou du grillage de la porte. Avec ses longues incisives de rongeurs, qui tranchaient comme un scalpel, il lui avait sectionné comme un professionnel le doigt entre la première et la deuxième phalange. Le lapin avait fait un travail de chirurgien. Et sans anesthésie ! Pourtant la petite fille n'avait rien senti et elle était tout heureuse de montrer son doigt pissant le sang comme un petit jet d'eau. C'est seulement quand elle vit sa mère s'affoler qu'elle prit peur et qu'elle se mit à pleurer à chaudes larmes. On ne sut jamais si le lapin avait apprécié la phalange de l'index de ma sœur !

Arrivé dans la grange, mon panier à la main, je vois papa, en train de soigner les lapins. Tout le mur de gauche entre le bloc en béton de l'alambic et la grosse scie circulaire pour couper le bois est tapissé de clapiers en bois où sont parqués une cinquantaine de lapins. Le père est penché sur une petite baraque, la porte grande ouverte. Il scrute l'intérieur avec une lampe de poche. Il ne m'a pas entendu arriver.

- Qu'est-ce que tu fais papa ?

- Viens, approche-toi doucement, me chuchote-t-il en mettant le doigt devant ses lèvres pour m'intimer de me taire. Regarde au fond de la cage, une mère a fait ses petits pendant cette nuit. Je pose mon panier et me rapproche en silence. Quand je passe ma tête devant l'entrée de la baraque, la lapine effrayée fait un bond sur le côté et découvre une boule de poils dans le coin droit de la litière de foin. Mes yeux s'habituent à l'obscurité à peine troublée par le faisceau blafard de la petite lampe de poche. Je perçois du mouvement dans le nid, comme un grouillement au milieu de ce tas de poils. J'avance la tête pour mieux voir, mais mon père me retient par la main. Pas trop près, il ne faut pas trop la perturber, car sinon elle ne va plus s'occuper de ses petits. À force

d'observer, je vois des formes, un peu rose sans poils avec deux gros yeux noirs exorbités, qui s'agitent dans le nid.

- C'est assez, dit le père en refermant la cage, il faut les laisser tranquilles.

- C'est la première fois que je vois des lapins si petits. Il y en a combien?

- Je ne sais pas... six ou sept... Ils ont l'air en bonne santé.

- Ils n'ont pas de poils... Ils vont avoir froid.

- C'est pour cela qu'ils restent bien serrés dans le nid de poils et qu'elle se couche dessus pour leur donner sa bonne chaleur.

- D'où viennent-ils tous ces poils? C'est la mère qui les perd ?

- Non, elle se les arrache elle-même sur le ventre pour leur faire un nid douillet et aussi pour se dégager les mamelles pour qu'ils puissent téter facilement. Elle mâche aussi des brins de foin que je lui donne à manger pour confectionner le gîte.

- Elle se débrouille toute seule, pour ....

- Pour quoi?... Pour mettre bas ?

- Oui...

- Comment elle fait, pour... pour la « boudotte » ? Dis-je en montrant mon nombril.

- Ben... Elle doit couper le cordon avec ses dents...

- C'est bien propre le nid, comment fait-elle pour nettoyer ? Ça doit saigner beaucoup ! Dis-je en repensant au doigt de Thérèse, mangé par le lapin, qui giclait comme un jet d'eau...

- Je ne sais pas trop... Je n'ai jamais bien vu... Il ne faut pas la regarder quand elle accouche et ça ne dure pas longtemps ! Il faudrait demander à ta mère... Passe-moi tes carottes je vais lui en donner... dit papa embarrassé.

- Non c'est moi qui le fait !

- D'accord, fiston, vas-y, mais avec douceur...

Je choisis la plus belle carotte du panier et la présente, du bout des doigts, à la mère lapine comme un cadeau empoisonné. Elle me regarde, transie de peur sur son lit de poils et de foin.

- Laisse-lui devant elle... Elle la mangera plus tard, quand elle sera plus au calme...

Je cherche des yeux dans les autres baraques s'il y a d'autres petits lapins. Voyant que je m'intéresse à autre chose papa me dit avec sérénité.

- Il n'y a pas encore d'autres petits, c'est la première portée après l'hiver...

Soudain inquiet et curieux, je demande, en fronçant les sourcils, un peu agressif.

- Comment sais-tu cela ?

- Ben... C'est moi qui l'ai mis au mâle il y a un mois environ. Regarde, c'est marqué sur le clapier !

En effet, je vois écrit en petit à la craie blanche au dessus de la porte : « 1<sup>er</sup> mars ».

- L'heureux père est dans le coin à gauche à mi-hauteur...

Je vois un gros lapin, tranquille, tout seul, comme un pacha, dans une grande cabane avec un espace ouvert au dessus de la porte.

- Donne-lui des épluchures, il les mérite ! ... mais fais attention n'ouvre pas la cage, il est agressif et il

cherche toujours à se sauver !

Sur mes gardes, je balance au dessus de la porte sans grâce une poignée d'épluchures. Surpris, le père lapin se lance comme un fou dans la porte.

- C'est un fougueux, il est jeune, me dit le père tout à coup fier de lui. Je l'ai acheté au René Vigneron l'an dernier. Il a trois ans. Il est très sauvage, mais il fait de beaux lapins !

Je ne comprends pas pourquoi papa est maintenant si présomptueux en parlant de son père lapin, mais je décide de ne pas aimer ce gros mâle et lui tourne le dos avec mépris. Je remarque en revenant sur mes pas une baraque avec une douzaine de lapins qui sont tout jeunes, tout mignons ! Ils sont tous blottis contre le grillage de la porte, lorgnant le panier que j'ai au bras. Papa me fait les présentations.

- Ce sont des jeunes de deux portées faites avant l'hiver, ils ont environ trois mois. Ils sont beaux, hein ! Tu veux en caresser un ?

J'acquiesce du menton, pose mon panier et approche ma main du loquet de la porte.

- Attends, je vais t'aider, il faut d'abord les amadouer un peu.

Il prend une bonne poignée d'épluchures de carottes, entrouvre la porte et la lance à la volée dans la cabane. Les lapins se précipitent dans tous les sens sur les pelures. Le père en caresse un sur le dos et l'attrape vigoureusement par la peau du cou, juste en dessous des oreilles. Le lapin bat des quatre pattes dans l'air puis se calme instantanément. Il le pose délicatement sur le rebord de la cabane. Le lapin reste immobile, tétanisé de peur.

- Voilà, tu peux le prendre, mais pas par les oreilles, il n'aime pas cela, car elles sont très sensibles.

Je caresse le lapin, l'attrape délicatement, mais fermement sous les oreilles et le soulève. Il se débat un peu, mais se calme vite et je le dépose sur mon bras replié contre mon corps comme un reposoir. Le lapin apeuré enfouit son museau dans mon coude et ne bouge plus. Il tremble de tout son corps. Je le caresse doucement sur le râble. Rasséré le lapin se retourne et je peux l'admirer tranquillement. Il a de longues oreilles blanches, un peu transparentes, allongées sur son dos, toutes roses à l'intérieur. Je les touche avec précaution du bout des doigts. C'est tout tendre et je sens le relief des veines bleutées sous mon doigt. Son pelage est blanc crème avec une grosse tache noire sur l'arrière-train. Il a de beaux yeux verts qu'il ferme quand j'approche la main.

- C'est un mâle ou une femelle ? Demandé-je à papa sans quitter le lapin des yeux.

- Je ne sais pas, dans cette cage, ils sont mélangés. Ils n'ont pas encore eu leur puberté. Il faudra bientôt les séparer d'ailleurs sinon...

- Sinon quoi ? Ça veut dire quoi puberté ?

Le père hésite à répondre, il choisit ses mots.

- Ben... Sinon ils vont faire des petits ensemble et c'est pas bien...

- Pourquoi ? Elle en a fait des bébés la mère lapine, c'est mignon...

- Ben non entre frères et sœurs c'est pas bien... Les

lapereaux risquent d'être mal formés... Tu comprendras mieux cela plus tard...

Sceptique, je pose mes yeux sur le lapin puis regarde les autres baraques qui sont vides ou qui n'ont qu'un seul gros lapin qui a l'air de s'ennuyer.

- Pourquoi sont-ils tout seuls ?

Le père sourit, content que je change de conversation.

- Ce sont des lapines, si je les mets ensemble elles se bagarrent. Je ne fais pas de portées en hiver, il fait trop froid. Je vais mettre des mâles aux mâles ces jours-ci, c'est bientôt le printemps ! Dit-il, guilleret

Ces histoires de portées, de mâles et de femelles émoustillent papa, mais moi, elles m'embrouillent la tête. Le lapereau commence à s'agiter sur mon bras, car il a terminé la carotte que je lui ai donnée. Mon père le prend et le remet dans sa cage sans ménagement. Pour changer de conversation et en voyant le panier vide, je demande :

- Qu'est-ce que tu leur donnes à manger aux lapins tous les jours ?

- Ça dépend de la saison. En hiver, un mélange de céréales, blé, orge, avoine, ou du foin le matin et des betteraves le soir. En été je leur donne de l'herbe verte à la place des betteraves.

- Tu ne leur donnes pas à boire ?

- Non, ils renversent leurs gamelles et après leurs litières sont toutes trempées. Mais tous les jours, je veille à leur donner des légumes frais comme des betteraves ou de la luzerne ou de l'herbe verte que je vais couper tous les matins.

Cinquante années plus tard, j'entends encore le bruit sourd de la serpe qui tranchait les betteraves dans la cave. C'était avant le repas du soir quand je faisais mes devoirs sur la table de la cuisine, près du feu de la cuisinière. La cuisine était juste au-dessus de la cave, séparée par un parquet en bois recouvert d'un linoléum. Je vois encore le père remonter le raide escalier de la cave avec un mannequin, très lourd, rempli de belles tranches de betteraves bien juteuses. C'est vrai qu'il y avait à boire et à manger dans ce gros légume gorgé d'eau !

Je vois aussi le mélange de grains qu'on allait puiser dans une cantine en bois dans la loge ou d'un grand coffre dans le grenier à côté du stock de sarments secs pour allumer le feu de la cuisinière. On donnait les céréales aux lapins dans des tuiles ébréchées « tige de botte » qui étaient si lourdes qu'elles ne pouvaient se renverser malgré les cavalcades des lapins.

J'entends encore le feulement de la lame minutieusement affûtée de la faux qui coupait comme un rasoir l'herbe drue le matin à la fraîche. Elle faisait un sifflement dans l'air puis un long « scrack... », un bruit sec et brutal qui rasait le sol. Les herbes restaient un instant debout comme si elles avaient échappé à la guillotine puis elles se couchaient comme par enchantement sur le sol, bien rangées les unes à côté des autres dans un bel alignement. À chaque mouvement oscillatoire comme un pendule des épaules de l'homme ça cinglait « schrack... schrack... schrack... » et derrière lui les herbes faisaient un joli andain ondulé et bien régulier, sur le sol rasé de

près. Cela me faisait penser, étant gamin, au poème de Victor Hugo que j'arrangeais un peu : ... le geste auguste du faucheur... « Il coupe les pattes aux fourmis ! » disait-on admiratif d'un bon faucheur.

Je vois le père, transpirant, le béret à la main, revenir « des fiefs », une parcelle en herbe plantée d'arbres fruitiers, de l'autre côté de la route de Laneuveville. Il portait fièrement sa hotte pleine de graminées qui débordaient largement de chaque côté de son dos et au dessus de sa tête. Quand il rentrait dans la grange, se mettant de profil pour faire passer le chargement par la porte étroite, les lapins dansaient la carmagnole dans leur clapier comme s'ils voyaient le père Noël avec sa hotte chargée de cadeaux !

De l'écurie, j'aimais regarder tomber, du grenier dans la grange, le foin que le père jetait avec sa longue fourche à deux dents. Les fourchées tombaient sur le sol en terre battue en faisant des bruits mous qui faisaient vibrer l'air « vlouff ...vlouff... vlouff... » comme des parachutes s'écrasant au sol. Les lapins, aux premières loges, affolés par ces sons inhabituels dans les fréquences basses couraient, affolés, dans tous les sens dans leurs baraques. De menus brins d'herbe sèche volaient et se posaient partout dans la grange comme de minuscules flocons de neige. Les poussières de pollen des fleurs séchées me faisaient éternuer. « Atchoum!... » « À tes amours » criait le père là haut, invisible... Les lapins, serrés contre le grillage de la porte de leur cabane criaient des « amen » muets, les yeux exorbités de reconnaissance, le repas leur tombant du ciel comme une manne. Après que l'air se soit purifié de ses poussières, je leur fourrais des brassées débordantes de foin si bien qu'on ne les voyait plus dans leurs clapiers bourrés d'herbes sèches. Ils mangeaient le meilleur du foin et le reste leur faisait une bonne litière bien sèche.

Je me vois encore, dans les anciennes chenevières dans la plaine (champs où l'on exploitait le chanvre dont on tirait un fil pour tisser une toile grossière à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle avant l'arrivée du coton). J'étais debout sur la grande charrette en train d'arranger les fourchées de foin que papa disposait avec précision sur la charretée. Je les arrangeais en les repoussant vers l'extérieur de la charrette et me couchais dessus de tout mon poids pour les tasser afin de mettre plus de foin sur la charrette. En cette fin du mois d'août, avant l'orage, il faisait chaud et lourd. La transpiration collait le tee-shirt dans le dos et les fleurs séchées de l'herbe perdaient leurs semences et autres poussières qui rentraient dans les pores de la peau, dans la tête, les yeux. Ça piquait et grattait de partout.

Je me vois, remontant le village, allongé sur le dos, les bras en croix, sur l'énorme chargement de foin en équilibre instable sur la charrette tirée par le motoculteur. Je sommeillais, les yeux brûlés de soleil, bercé par le ronronnement du moteur.

Je me vois, debout, torse nu sur la charretée de foin, rentrée dans la grange par la grande porte à double battant. J'étais si haut que ma tête dépassait la mezzanine du grenier ouverte sur la grange. Je lançais sur le plancher des fourchées rageuses que je tirais du chargement sous mes pieds. Mon père les reprenait adroitement pour les ranger sur le tas de foin au fond du grenier mansardé. Au

début, c'était facile, car j'étais à hauteur; mais au fur et à mesure que le chargement diminuait, je descendais et il fallait lever de plus en plus haut la fourchée au dessus de la tête pour la déposer sur le rebord du grenier afin que le père l'attrape avant qu'elle ne glisse et me retombe sur la tête !

Je me souviens, le déchargement terminé, du grand bol de trempettes, morceaux de pain saupoudrés de sucre cristallisé et arrosés copieusement de vin rouge maison additionné d'eau. Ça désaltérait bien le gosier rendu aride et encombré de poussières du foin !

Toutes ces histoires de nourriture pour les lapins me font penser que je n'ai pas encore déjeuné et que je dois râper les carottes pour le repas de midi. Je vais revoir ma courageuse mère lapine et constate avec plaisir qu'elle a croqué sa carotte. En regardant au fond de sa baraque je vois à gauche une large boîte de conserve ovale enfouie dans le foin, je peux lire en rouge la marque « Pilchard » et au-dessus « à la sauce tomate ». Aussitôt, des images de casse-croûte aux houblons défilent dans ma tête. Mon ventre vide grogne, mais je demande à papa :

- À quoi sert-elle la boîte de Pilchard ?

Mon père, qui balayait la grange comme tous les dimanches matin, tombe des nues en entendant ma question saugrenue ; il s'approche et regarde dans la baraque de la mère lapine.

- Oh ! j'ai oublié de la remplir d'eau. Pour les mères qui allaitent, je fais une exception ; je leur donne de l'eau pour qu'elles aient du lait en quantité suffisante pour toute sa nichée ! Va la remplir au robinet dans l'écurie !

Je cours faire le plein de la boîte et la pose avec précaution sur le côté sur un espace à peu près plat.

- Bon, il faut que j'aie déjeuné ! Lancé-je à papa en quittant la lapine, la tête pleine de mignons petits lapins de toutes les couleurs blanc, noir, brun qui courent dans tous les sens.

Arrivé dans la cuisine, je vais me réchauffer près du feu et vois la grosse marmite en fonte qui mijote sur le coin de la cuisinière. J'imagine le pauvre lapin, coupé en morceaux, qui achève de cuire à feu doux dans la sauce au vin gris. J'ai un coup de bourdon terrible et je me recroqueville, dans mon petit pyjama à carreaux, le dos au feu.

- Qu'est-ce qui se passe François ? T'es blanc comme un linge, on croirait que t'as vu un fantôme ! Me demande ma sœur qui arrange les mirabelles, coupées en deux, sur la pâte à tarte. Sans rien dire, je file dans le réduit, qui me sert de chambre, attenante à la cuisine. Je me jette sur le lit. Ma sœur me suit précipitamment, interloquée.

- Qu'est-ce que j'ai dit de mal ? Qu'est-ce que t'as ? m'interroge-t-elle en s'asseyant sur le lit.

La tête dans l'oreiller je bafouille.

- Rien ! Je n'ai rien ! Je suis triste...

- Pourquoi ? T'avais l'air content tout à l'heure...

- C'est à cause des lapins !

Ma sœur, ne comprenant rien à mon attitude, ne sait quoi dire quand elle entend la mère revenir de la salle de bain où elle était allée pour faire tourner une machine à laver en même temps que de faire sa toilette.

- Maman, viens voir !

La mère arrive, en robe de chambre sur sa combinaison, avec une bassine de linge humide dans les bras.

- Qu'est-ce qui se passe ici ? Qu'est-ce que tu fais allongé sur ton lit à cette heure, François ? T'es malade ?

- Non ! dit Thérèse, il est triste ! ... à cause des lapins !

- Les lapins ? Qu'est-ce que c'est de cette histoire ? demande la mère en posant sa bassine sur le lit et en cherchant à me passer la main sur le front pour voir si je suis fiévreux. Je me retourne et m'assois sur le lit.

- On les mange les mères lapines ? éructé-je d'un souffle en regardant ma mère dans les yeux.

- Quoi ? Qu'est-ce que tu racontes ?

- Il demande si on mange les mères lapines, répète ma sœur pour elle-même pour mieux comprendre la question.

La mère incrédule fronce les sourcils, pousse la bassine, s'assoit sur le lit, me prend la main et dit tout en douceur.

- Mais non, on ne les mange pas sinon, qui ferait les petits lapins ?

La réponse me rassure un peu.

- On ne mange que les mâles ?

- Non ... dit maman. Alors je me crispe de nouveau ; elle ajoute vivement : Mais toutes les lapines ne font pas des mères ! ... Qu'est-ce qui te tracasse ?

- Ah bon, toutes les femelles ne peuvent pas faire des petits ? Pourquoi ?

- Si, mais... voyons ; comment dire, bafouille maman qui commence à s'énerver car elle ne voit pas où va mener cette conversation et qu'elle n'aime pas parler de tout cela...

Elle prend sur elle pour ajouter les lèvres pincées :

- On choisit les plus belles bêtes pour les mettre au mâle... Les autres, au bout de six mois environ, bien sûr, on les tue pour les manger. C'est pour ça qu'on les élève... Ça te va comme explication ?

Je hoche doucement la tête pour marquer mon approbation, soupire un coup, mais tout à coup je lance d'un trait, de nouveau hargneux en regardant, tour à tour, ma sœur et ma mère, dans les yeux.

- C'est quoi la puberté ?

- Quoi ? s'exclame maman en rougissant un peu et en s'énervant. Qu'est-ce qu'on t'a raconté là-dessus ? Explique un peu...

- Tout à l'heure, avec papa on a vu une mère lapine qui a fait des petits cette nuit... Ils venaient de naître... C'était bizarre, ils n'avaient pas de poils, ils étaient tout rose comme des bébés... Dis maman, la mère elle saigne beaucoup quand elle accouche ?

- Pourquoi tu demandes ça, qu'est-ce qu'il t'a raconté le père ? ...

- Rien... mais il m'a dit de te poser la question... Que tu devais savoir... Lui, il n'a jamais vu !

- Et tu crois que j'ai vu moi ? dit la mère en s'énervant pour de bon. Que j'avais que ça à faire que regarder pendant...?

Sans faire attention à la colère soudaine de ma mère, je continue doucement.

- Le lit de la lapine, il était tout propre. Papa m'a dit qu'elle avait tout nettoyé et toute seule... C'était émouvant... Elle est rudement belle la mère...

Tout émue, maman me prend dans ses bras et me serre fort en m'embrassant sur le front. Pendant ce temps, Thérèse m'explique que les enfants ont leur puberté vers douze ans quand ils passent de l'enfance à l'adolescence...

- Et qu'est-ce qui se passe ? dis-je le nez dans la poitrine de maman.

- Ça, tu le demanderas à ton père... Ça, il l'a vu ! dit maman avec un humour que je ne lui connaissais pas.

Thérèse éclate de rire ce qui me fait sourire.

- Alors ça va mieux, petit frère ?

- Oui, lui dis-je et en regardant maman j'ajoute :

- Promets-moi qu'on ne mangera jamais la belle mère lapine que j'ai vue aujourd'hui !

- C'est promis, dit maman, je le dirai à ton père.

On entend les cloches de l'église sonner à toute volée.

- C'est le premier coup pour annoncer la messe de onze heures et le repas n'est pas prêt ! s'écrie maman ; il faut que je fricasse mes haricots verts !

- Il faut que je mette au four ma tarte aux mirabelles ! ajoute Thérèse.

- Il faut que je râpe mes carottes ! dis-je à mon tour. Mais avant je déjeune !

### CHAPITRE 3 : LE ROBERT LELIÈVRE...

- J'ai vu le Robert Lelièvre en remontant le village, hier soir, il vient ce matin, à 8 heures ! dit le père, péremptoire et enjoué, en coupant des morceaux de pain dans son immense bol.

Il a de l'appétit, comme tous les jours, mais aujourd'hui, en plus, il sait ce qu'il a à faire, et cela le met de bonne humeur. La mère le regarde, inquiète, non pas parce qu'il est content de lui, mais par ce qu'il lui a dit. Il lui avait déjà parlé que c'était le moment qu'il venait mais elle avait oublié. Pas lui apparemment. Et c'est bien. Mais si ça le rend guilleret, elle, ça la turlupine et la courrouce pour toute la matinée. Elle n'a rien contre ce neveu du côté de son homme, quoiqu'elle n'aime pas trop ses manières, mais elle est en rogne contre ce qu'il vient faire à la maison.

D'habitude, c'est la croix et la bannière pour décider du programme de la journée. C'est d'ailleurs le sujet de conversation de presque tous les jours à cette heure matinale. Moment d'intimité privilégié du couple, la maisonnée étant encore endormie.

Une lumière fade, laiteuse tombe de la flamande, percée au milieu du plafond bas de la cuisine. Ils n'ont pas allumé le néon pour profiter du jour naissant de ce samedi matin de mai. Il fait frais, bien qu'un feu de bois pétille joyeusement dans le foyer de la cuisinière. Les flammes lèchent la poignée de sarments avant d'attaquer les bracots de noisetier que la mère a soigneusement arrangés sur un papier journal chiffonné. Elle a laissé la porte de la cuisinière ouverte pour profiter du feu, plus pour sa vue que pour sa chaleur encore fragile. Le corps en fonte du mastodonte est loin d'être chaud pour dissiper la fraîcheur humide matinale. L'angélus n'a pas encore sonné au clocher de l'église qui couve le village comme une poule étend ses ailes sur ses poussins serrés autour d'elle.

D'habitude, pendant leur conciliabule, il hésite, tergiverse, se dérobe jusqu'à ce que ça soit elle qui tranche. Il est incapable de prendre une décision. C'est fatigant, usant pour elle de devoir, presque tous les jours, le mettre dans les starting-blocks. Pas dans les brancards comme une bête de trait, non car il veut garder sa liberté de mouvement. Si avec tout le monde il est très docile, combien de fois a-t-il dit qu'il aurait aimé avoir un patron qui commande pour lui, avec elle, il a son caractère et il

faut jongler avec. Oh, ce n'est pas qu'il soit fainéant ! Pas du tout, bien au contraire, il est courageux, bosseur, prêt à tout faire, mais il faut décider pour lui. Le mettre en confiance tous les matins à cette heure.

Mais pas aujourd'hui. Ce matin, il est déterminé, presque content, comme si ça le mettait en joie de faire ce travail qu'elle abhorre au plus haut point. Elle lui mettrait bien des bâtons dans les roues à cette heure, par méchanceté. Et ça la met en rage d'avoir de mauvaises idées à son encontre.

- Tu es sûr que c'est ce matin ? Demande-t-elle les lèvres serrées, se forçant à être aimable.

Ne tenant pas en place, elle se lève et remet une louche d'eau chaude sur le mélange café-chicorée de la vieille cafetière bleue gardée au chaud sur la cuisinière. Elle le domine, elle, debout et lui est assis devant son bol, à attendre que le café soit passé.

- Bien sûr... répond-il, serein, d'un haussement d'épaules désinvolte, sans la regarder. Mais il la sent tracassée, alors il ajoute, croyant bien faire. « Je n'ai pas besoin de toi... »

C'est la goutte d'eau qui fait déborder le vase.

- Je le sais bien ! Assène-t-elle grinçante. J'en suis fort aise ! Ce n'est pas tous les jours comme ça !

Il courbe le dos pour laisser passer l'orage qu'il a déclenché sans le vouloir... Mais, aujourd'hui, il est comme un canard, ça glisse, il ne craint pas l'eau ! Mais qu'est-ce qu'il a dit pour mériter ses foudres de guerre ? Ne peut-il pas, pour une fois, être sûr de lui ? Il le sait que ce n'est pas tous les jours comme ça.

D'habitude, il a toujours besoin d'elle. Pour tout ! C'est sa femme devant monsieur le curé et monsieur le maire, mais c'est aussi son associée et son mentor dans leur petite exploitation d'agriculture. C'est elle qui le fait trancher, décider pour le programme de la journée, mais aussi qui l'accompagne partout ! Il n'aime pas être seul. C'est son problème. Seul, il bassotte, il bricole, il mamaille...

Pourtant il connaît bien son métier, ne devrait-on pas dire plutôt ses métiers ? Car les activités de la polyculture sont nombreuses et variées, tout au long de l'année de Dame Nature qui leur dicte ses commandements, du printemps à l'hiver. De la vigne aux mirabelles en passant par les cassis, les groseilles, les framboises

et les haricots verts, sans oublier les houblons, gros demandeurs de services. Pour ne parler que des produits soumis à la vente qui rapportent quelque argent frais aux moments des récoltes incertaines. Mais les gains étant maigres, il faut assurer aussi, à la sueur de son front, la nourriture de tous les jours en cultivant tous les légumes du jardin et en élevant poules, lapins, cochons pour la viande ! Sans parler des bocaux, stérilisés dans la cuve de l'alambic, haricots verts, petits pois, fruits au sirop et pâtes de cochon pour assurer le manger pendant la saison morte. C'est vrai qu'il rentre peu d'argent dans le ménage, mais comme il en sort peu, l'un dans l'autre comme disait le Georges, une figure du village, en étant économes, ils s'en sortent. Bon an, mal an.

Mais où ont-ils appris, l'un comme l'autre, tous les savoir-faire nécessaires pour mener à bien toutes ces tâches diverses et variées ? me mets-je à penser en écrivant ces lignes en 2011, cinquante ans après. Pas de formation, de stage à part de vagues réunions d'information sur les produits d'arrosage ou autres, organisés au village par le Syndicat. À la maison, pas de livre technique d'agriculture, ni d'encyclopédie de la polyculture en Lorraine profonde...

Encore moins d'Internet... Comment aurait réagi la Germaine devant cette drôle de manette que l'on gigote de la main sur la table et qui fait apparaître sur un écran tout plat ce qu'on veut, images, photos, textes, chansons, films ?... Elle qui croyait avoir tout vu pour ce qui est du progrès, de l'arrivée de l'eau courante au robinet de l'évier aux merveilles de l'électricité. La machine à laver le linge, l'électroménager, mais surtout la T. S. F avec la radio qu'on écoutait religieusement l'oreille collée au pavillon du haut-parleur. Puis, le cinéma du curé à la salle paroissiale le dimanche soir ou, trop rarement, le cinéma grand écran à Toul au Cinéor ou au Pathé. Et puis le téléphone à la poste... et puis aussi la magie de la télévision qu'on allait voir chez les voisins à la veillée...

Aurait-elle crié au miracle et aurait-elle eu peur d'y toucher à cette souris de crainte de tout détraquer ou aurait-elle cliqué, après maints atermoiements, dans Google « lapin au gris de Lucey » pour enfin voir écrite noir sur blanc la recette qu'elle connaissait par cœur ? Mais, au fait, comment et où, l'a-t-elle apprise sa méthode pour faire cette fameuse sauce au vin que l'on se dépêchait de saucer avec application dans son assiette avant de se bagarrer à coup de larges morceaux de pain pour récurer la marmite ?

Et lui, à part la cordonnerie, qu'il assure pour le village en plus des autres activités, pour mettre du beurre dans les épinards du jardin, et dont un artisan du village voisin lui a enseigné les rudiments, toutes ses compétences, dans tous ses métiers, il les a acquis comment ?

Tous les deux, ils ont tout appris sur le tas, dans la petite exploitation familiale de leurs parents respectifs habitant tous le petit village de Lucey ! Du taillage de la vigne et des groseilles à l'entretien d'une houblonnière en passant par les soins des arbres fruitiers, le travail de la terre, tantôt si ingrate et tantôt tellement fructueuse, la vinification du vin, la distillation des alcools pour lui. Le

ménage, la cuisine, la couture, le jardinage pour elle...

Mais comment ont-ils acquis toutes ces capacités ? Tout, ils l'ont appris de leurs parents qui le tenait de leurs parents qui le tenait de leurs parents... En copiant et recopiant les gestes et coutumes vus et revus de saison en saison puis d'années en années... Depuis la plus tendre enfance...

Et puis quand ils furent mariés, si lui n'arrivait pas à attraper un coup de main, comme lier les pampres à la vigne avec des joncs qu'il allait chercher en plaine, c'est elle qui excellait. Ils se complétaient à merveille... Et elle tantôt aide, tantôt chef, au four et au moulin, elle était toujours là !

Quand il a parlé du Robert Lelièvre, elle a tout de suite compris ce qu'il avait prévu pour ce matin, pas besoin de lui faire un dessin. Elle connaissait aussi bien que lui les besognes récurrentes du calendrier de l'année de labours.

Quand elle ne pouvait pas l'aider aux champs, à la cave où à la boutique, son atelier de cordonnier, car elle avait en charge la tenue du ménage et l'éducation des enfants, elle était avec lui... Mentalement.

Quand il était assis à la table de la salle à manger à faire ses écritures pour les opérations avec la banque, le Crédit Agricole, pour les menus placements d'argent en bons du Trésor ou en bons au porteur de La Séquanaise Capitalisation, pour la sécurité sociale et la M.S.A, pour les démarches chez le notaire à Toul quand ils devaient faire des échanges pour rassembler des bouts de terrain ou pendant les remboursements demandés par la SAFER. Elle était là, en pensée.

Elle n'y comprenait rien ou plutôt elle n'avait pas envie de s'y mettre. Elle lui faisait aveuglément confiance. Elle le regardait, de sa cuisine, scribouiller sur ses bouts de papier rangés dans le tiroir du buffet Henri II. Elle l'encourageait, le stimulait, lui montrait qu'elle était de tout cœur avec lui.

Il détestait travailler seul ! Solitaire, il n'était pas efficace, pas professionnel...

Pourtant, il fallait le voir increvable, efficace et organisé, chaque geste étant calculé, arracher les pommes de terre... avec elle à ses côtés. Et si les enfants étaient là, derrière eux, pour ramasser et mettre en sac les patates, quand elles étaient ressuyées par le soleil d'automne, il baignait dans le bonheur et il était omnipotent sur le chantier !

Il fallait le voir aussi, la cinquantaine sonnée, défricher et bêcher à la main, comme un jeune pionnier de l'Ouest américain, une grande parcelle en friche aux Vignes-l'Évêque. Il en avait fait l'échange avec le René, un autre Lelièvre du village qui avait les dents longues car son fils, l'André reprenait son exploitation.

Quand elle ne pouvait pas venir bêcher avec lui sur ce nouveau terrain, il emmenait son dernier gamin, pour faire une présence, surtout ne pas être seul ! Ce lopin sera sa fierté, plus tard, car il sera leur plus belle vigne, de bon rapport car bien exposée sur le coteau ensoleillé.

À la boutique, située en contrebas du logement d'habitation, il chantait ou sifflait à tue-tête pour qu'elle l'entende de sa cuisine.

Quand il travaillait à la cave, il aimait suivre ses pas sur le plancher de la cuisine ou de leur chambre, juste au-dessus de lui.

S'il était dans la loge, l'écurie ou la grange, elle était tout près, à portée de voix.

Quand il était parti aux champs pour la matinée ou l'après-midi et qu'elle restait à la maison pour s'occuper du ménage ou une autre occupation, il y avait le choix, tout en gardant les enfants, elle était toujours avec lui, en pensée.

Je me demande comment ils ont tenu le coup, quand il a été fait prisonnier en Allemagne, pendant la guerre de 40, durant cinq longues et terribles années !

Je lui en ai toujours voulu, étant adolescent, de ne m'avoir jamais raconté sa guerre. Moi, qui étais friand de combats guerriers à travers des films américains aux héros mythiques, comme « Le jour le plus long », « Les canons de Navarone » ou « Les douze salopards » et par les batailles aériennes dans des bandes dessinées comme « Battler Britton », pilote de chasse des « spitfire » de la R.A.F contre les « Messerschmitt » de la « Luftwaffe ». Il nous avait seulement dit sans grands discours épiques qu'il avait souffert de la faim à manger des orties, qu'il avait travaillé dans une usine et dans une ferme. C'était décevant.

Et elle, jamais elle ne nous a raconté sa vie de femme seule avec un enfant de 4 ans à charge pendant une si longue et difficile période, à faire tourner seule la petite exploitation agricole sans son homme.

Cela a dû être, pour le jeune couple, une rude et éprouvante épreuve de tous les instants que j'ai du mal à imaginer pour eux deux qui étaient si unis par les liens du mariage pour le meilleur et plutôt pour le pire pendant ces cinq longues années !

Je comprends qu'ils aient voulu enfouir cette dure période au fin fond de leur mémoire et ne jamais vouloir parler d'une si terrible séparation...

Mais pour aujourd'hui, pour son affaire avec le Robert Lelièvre, non, elle ne pouvait pas l'aider. C'était au dessus de ses forces...

Pas de ses forces physiques, non, elle était aussi solide que lui. Elle ne renâclait jamais à la tâche et trimait comme un homme quand il fallait donner la main à bêcher au kâ à la vigne ou dans leur grand jardin après l'hiver. Ou quand il fallait passer la rebêcheuse sur les « rios » et les chardons dans les vignes, entre les ceps en pleine chaleur, en été.

Les « rios » étaient des liserons, plantes herbacées volubiles dont les jolies fleurs blanches, roses ou mauves avaient la forme de cloches. Les graines étaient utilisées par les anciens qui en bourraient les oreillers afin d'éloigner les mauvais rêves. Paradoxalement, les plantes étaient de véritables cauchemars pour le jardinier, le viticulteur ou le cueilleur de groseilles rouges ! Elles s'accrochaient et recouvraient rapidement les plantations, ceps de vigne et groseilliers, si bien qu'on ne voyait plus les raisins ou groseilles pour les cueillir. On arrivait à les arracher avec la main, mais ça égrainait les grappes. C'était un vrai désastre.

Le chardon des champs, à ne pas confondre avec le chardon lorrain, c'était une autre peste. C'était une belle plante vivace qui poussait, droite et fière, avec un beau port comme un petit sapin de Noël, mais couverte d'épines piquantes et acérées comme des aiguilles, au point qu'on ne pouvait l'approcher les jambes nues. Elle avait un très fort pouvoir de dissémination avec des racines très profondes. Il était impossible de la prendre à la main pour l'arracher et pour couper les racines avec la bêche, c'était tout une sinécure. Le moindre morceau de rhizome laissé en terre, redonnait un chardon magnifique !

Mais c'était avant l'arrivée des désherbants sélectifs et le célèbre « Roundup » de Monsanto.

Pas non plus de ses forces intellectuelles... Elle était aussi intelligente que lui, voire plus. Elle aurait été capable de faire des études. Elle aurait aimé, d'ailleurs être institutrice, disait-elle avec tristesse et nostalgie. Mais elle disait qu'il y avait ses trois sœurs cadettes à élever et elle s'arrêtait là. Car la liste des « mais » aurait été trop longue et elle n'aimait pas parler d'elle...

Non, c'était au-dessus de ses forces morales, pudiques, religieuses et tout le bataclan ! Elle ne voulait pas ! Point ! Même l'aider en pensée elle ne le pouvait pas !

Rien à voir, avec son refus de l'aider quand il outrepassait le règlement de la Régie des douanes et des alcools au moment où il faisait le bouilleur de cru dans la grange, certaines nuits d'hiver.

C'était pour d'autres raisons aujourd'hui et elle ne pouvait pas en parler !

Lui, ça avait l'air de l'amuser... Non, il ne faisait pas le malin et n'en blaguait pas non plus, cela aurait été le bouquet ! Mais ça avait l'air de l'exciter, pas tel un gamin qui joue avec les allumettes, comme quand il faisait la goutte, mais plutôt comme un adolescent devant sa sexualité naissante. Et elle, ça la mettait d'autant plus hors d'elle ! Car parler de ça (elle ne pouvait même pas dire le mot) ou simplement y penser, c'était totalement interdit par son éducation morale et religieuse. C'était tabou.

Maman, tu mélanges tout ! C'est la luxure qui est un des sept péchés capitaux, interdits par la religion ! Tu n'as pas bien compris les enseignements de tes parents et les lectures données par le Curé !

Mais non, elle se bouchait les oreilles, la bouche et les yeux ! Comme les trois petits singes qui refusent d'entendre, voir et parler !

- J'ai vu le Robert Lelièvre, il vient à 8 heures.

À ces mots, elle se fermait complètement. Ils pouvaient bien dire et faire ce qu'ils voulaient lui et le Robert Lelièvre, ce matin, dans la grange à la lumière de la fenêtre, couverte de poussières et de toiles d'araignées, devant les baraques à lapins. Elle n'était pas là, ni de corps, ni d'esprit !

Les pauvres lapins, eux, allaient être aux premières loges, et pas seulement pour regarder. Car certains, les jeunes âgés de trois à six mois, allaient participer

activement à la célébration comme dans une cérémonie initiatique !

Tous les deux, l'Étienne et le Robert Lelièvre allaient faire les apprentis sorciers, comme dans les tribus sauvages au fin fond de la forêt africaine !

Mais non, Maman ! Arrête de te raconter des histoires à dormir debout ! Tu te fais du mal pour rien ! Ils font une tâche qui est nécessaire. C'est même un métier à part entière, un de plus à mettre à leur actif dans leur curriculum vitae de paysans polyvalents. Ils sont des apprentis vétérinaires... un peu barbares certes mais avec les moyens de l'époque !

Je me retourne dans mon lit, dans mon sommeil. Envie de pipi. Je me retourne de nouveau. L'envie finit par me réveiller complètement. Je me lève, la tête encore ouateuse, entre dans la cuisine, sans bruit. Le père et un homme que je vois de dos sont assis à table et discutent à voix basse. La mère est debout, le dos contre la cuisinière, l'air buté. Elle est dans ses pensées qui ne sont pas joyeuses. Elle ne suit pas la conversation feutrée des deux hommes qui ont l'air gai. J'émetts un timide « Bonjour ». La mère me lance un regard noir sans rien dire. Le monsieur se retourne sur sa chaise et, jovial, répond à mon salut.

- Bonjour François les bas bleus !

Quand j'étais enfant, vers dix-douze ans, certaines personnes assez âgées du village m'appelaient « François les bas bleus ». Je n'ai jamais compris pourquoi ! J'ai cherché la relation entre des François célèbres ayant des bas bleus, mais je n'ai trouvé personne pour m'expliquer, ni rien appris sur Internet... Bizarre non ?

C'est le Robert Lelièvre, un cousin, bien plus âgé que moi, un fils de ma tante Lucie, une sœur à mon père. Le père me regarde en souriant, la tête ailleurs, préoccupée par autre chose.

- Déjà levé, gamin ?

Sans attendre de réponse, il se lève et ajoute pour le Robert.

- Bon, on y va ? Plutôt fini, plutôt quitte !

Nonchalamment, le Robert se lève, repousse sa chaise et dit en prenant une petite boîte sur la table que je reconnais. C'est un paquet de lames à rasoir.

- N'oublie pas la bouteille de gnôle...

Maman me regarde en m'intimant d'aller me recoucher.

- J'ai envie d'aller faire pipi, dis-je confus, en me dirigeant vers la porte de sortie de la cuisine, car les toilettes sont dans l'écurie. Le père prend rapidement la bouteille de marc dans le bas du buffet et sort dans le couloir avec le Robert dans son sillage. Je les suis timidement à quelques pas. Ils passent dans la grange et vont vers les baraques à lapins quand je me faufile aux w.c., inquiet. « Que vont-ils faire tous les deux ? Que vient faire le Robert Lelièvre chez nous de si grand matin ? »

C'est un homme débonnaire, un peu plus grand et enveloppé que papa. Il est chauve et porte un béret

comme lui... Il paraît gentil, mais me fait une drôle d'impression, peut-être parce qu'il boite un peu de la hanche. Il a une voix douce, lente et un peu enjôleuse pour un homme de son gabarit. Sa femme, la Suzanne, est toute petite, toute frêle. Elle regarde toujours les gens en inclinant la tête sur le côté avec un sourire très doux, mais un peu louche à cause de sa tête penchée, comme si elle avait une malformation... Ils habitent en-dessous de chez la tante Jeanne, une autre sœur à mon père.

Il a trois sœurs dont il est le benjamin. Le queulôt comme on disait chez nous en Lorraine... Et, d'être élevé par trois sœurs de fort tempérament, ça explique un peu son aménité, mais aussi son manque d'assurance pour les prises de décision, peut-être a-t-il été trop couvé dans son enfance... J'ai envie de dire comme moi qui suis le dernier de la fratrie.

Tiens, mais au fait, ma mère a eu aussi trois sœurs, mais à l'inverse, c'était elle la plus âgée, elle qui les a élevées... Elle s'est forgée un caractère tout autre. En amour, les contrastes s'attirent... D'un côté, la Germaine, l'ainée, taillable et corvéable d'une famille puritaine, menée d'une main d'acier par la grande et austère mère Laurence. Et de l'autre, l'Étienne, le chouchou d'une famille bigote conduite par le légendaire père Eugène... Roméo et Juliette au temps du Front populaire... Les Legrand du bas et les Simonin du haut de Lucey. Le village de l'abbé Gérard et sa draconienne congrégation religieuse pour les filles. Le village du député-maire André Picquot et son vin gris des côtes de Toul.

- Qu'est-ce que le Robert Lelièvre vient faire avec papa dans la grange avec tant de mystères, des lames à rasoir et une bouteille de gnôle ?

Je sors des toilettes et regarde, en loucedé, en passant devant la porte, toujours ouverte, de la grange. Ils sont tous les deux debout devant les baraques à lapins à s'affairer. Je monte les deux marches qui mènent au corridor pour mieux voir dans la grange et guette sans bruit les deux hommes.

Papa a mis un grand tablier gris. Il se tient près de deux clapiers dont les portes sont gardées ouvertes. Dans l'un, il attrape énergiquement un lapin par la peau du cou et le retourne sur ses jambes en lui coinçant la tête entre ses cuisses. Il lui tient solidement avec les deux mains les pattes arrière bien écartées. Le Robert plonge la main gauche dans l'entre cuisse de la pauvre bête écartelée, tâte un peu et serre quelque chose. De la main droite, dans laquelle brille l'éclat métallique d'une lame à rasoir, il donne un coup précis entre ses doigts de la main gauche qui fait jaillir quelque chose qu'il coupe d'un autre coup de lame. Il pince fort un instant puis jette ce quelque chose dans un seau à ses pieds. Aussitôt, papa ressaisit le lapin au cou et le renvoie sans ménagement dans l'autre clapier. Tout a été très vite. Quelques secondes, pas plus. Tout à coup, comme s'il avait senti une présence, papa regarde vers l'écurie et me voit en train de les épier. Il crie vivement, très contrarié :

- Qu'est-ce que tu fous là ? Rentre à la maison !

Je file sans rien dire, ne comprenant pas son violent accès d'humeur contre moi. Je rentre en courant à la

cuisine et vais me blottir contre maman qui remet du bois dans le feu de la cuisinière.

- Qu'est-ce qui t'arrive, François, me dit-elle, sans se retourner.

- Qu'est-ce qu'ils font aux lapins papa et le Robert Lelièvre ? dis-je le nez dans sa blouse.

- Hein ? Quoi ?... Rien ! Rien du tout ! Retourne te coucher, il est trop tôt pour te lever ! Aboie maman, ulcérée, en me repoussant le crochet de fourneau à la main. Je cours me réfugier dans mon lit et reste cloîtré, sans bouger, sous les draps. Au bout d'un long moment, le sommeil me gagne de nouveau et je me rendors.

Deux heures après, je me lève, un peu vaseux, avec la sensation d'avoir trop dormi. J'ai les paupières collées par une sorte de glu. Je rentre dans la cuisine en me frottant les yeux et vois mon frère en train de déjeuner d'un bon appétit. Il a seize ans et comme c'est samedi il est rentré hier soir du C.E.T. à Nancy où il est interne. Il me regarde avec un sourire en coin.

- Qu'est-ce qui t'arrive ? T'as l'air tout chiffonné !

- Rien, j'ai fait un drôle de rêve...

- Raconte !

- J'ai rêvé du Robert Lelièvre qui faisait du mal aux lapins avec papa...

Jean-Marc me regarde en faisant une moue dubitative et sans rien dire trempe sa tartine dans son bol de café au lait. Puis il marmonne la bouche pleine.

- T'es bizarre toi, le Robert Lelièvre, il sort de chez nous ! Il vient de châtrer les lapins avec le père...

J'écarquille les yeux et bafouille.

- Hein ? C'est... C'est quoi, châtrer... les lapins ?

- Ben, ils leur coupent les couilles ! dit mon frère, crûment, mais tout naturellement, sans faire de chichi. Comme un ado qui a l'habitude de parler de ça avec ses copains.

#### CHAPITRE 4 : LE COUTEAU TUEUR DE LAPINS

Un samedi matin ordinaire.

- Tu m'aiguiseras le couteau ! Demanda la mère à son homme en se levant pour débarrasser la table du petit déjeuner.

C'était le signal du début de tout un protocole, presque un cérémonial, convenu tacitement entre eux deux depuis des années.

Le père se leva et ouvrit le tiroir de la table de la cuisine où étaient rangés les couverts de tous les jours et le petit matériel pour préparer à manger. Il ne s'arrêta pas au casier « couteaux », mais il continua à tirer et chercha des yeux dans le bric-à-brac du fond du tiroir. Il n'inspecta pas longtemps, car il était là. Il trônait, fier et arrogant, aux côtés du serviable tire-bouchon et de la modeste et douce cuillère en bois, au milieu d'un fouillis d'objets banals et divers :

Des vieux canifs, copies grossières de couteau de sommelier ou de couteau suisse, utilisés les jours de pique-nique, le dimanche midi à la belle saison, ou quand on mangeait aux champs. Des vieux pelards, couteaux pour éplucher les légumes, qui avaient rarement servi, car rien ne valait un bon couteau pour peler patates ou carottes. Des bouchons de liège venant de « bonnes »

Je le regarde, déconcerté, les yeux effarés, sans comprendre. Alors il reprend, hilare, doucement puis en allant crescendo.

- Les bourses..., les roubignoles..., les burnes..., les roustons..., les roupettes ! ... Puis calmement il ajoute. Tu regarderas sur le dico, il y a des dessins !

J'en tombe assis sur une chaise, submergé de questions que je n'arrive pas à formuler.

Arrive maman qui rentre du jardin avec un panier rempli de jeunes pieds de salade qu'elle vient d'éclaircir dans la couche. Elle me voit abattu, assis devant la table, les bras ballants.

- Qu'est-ce que tu as ? Tu ne déjeunes pas ?

- Il a rêvé du Robert Lelièvre et il vient d'avoir son premier cours d'éducation sexuelle, dit mon frère, la gueule fendue jusqu'aux oreilles.

Maman sursaute comme si elle avait reçu une décharge électrique, mais elle se reprend.

- Qu'est-ce que tu lui as raconté ? Il est encore trop jeune pour... dit-elle en roulant des yeux alarmés vers Jean-Marc et en me caressant la tête...

- Mais non, il a l'âge. Fanfaronne mon frère. Ne t'inquiètes pas maman, j'ai appris ça au C.E. T...

- De quoi tu te mêles ? lance maman en le foudroyant du regard... Et..., on apprend ça à l'école maintenant ?

- Ben oui..., enfin non..., bafouille Jean-Marc perdant son assurance. C'est un copain qui..., qui m'a montré sur le Petit Larousse...

- Il y a ça d'écrit sur le dictionnaire ? répète-t-elle pensive en nettoyant ses pieds de salade.

- Ben oui dit mon frère en s'enhardissant de nouveau. Tu veux que je te montre, maman !

- Non ! C'est assez pour aujourd'hui !... Et toi, François, dépêche toi à déjeuner tant que tout est sur la table !

bouteilles de vin qui avaient vieilli dans notre cave et que le père avait servi aux grandes occasions, en fin de repas après les vins ordinaires du cru, rouges et gris. Des bouteilles avec des étiquettes, le plus souvent des cadeaux offerts par des invités ou des clients, acheteurs des produits « maison » : fruits de saison, vin et alcools, mirabelle et marc. Pas les petits bouchons neufs que le père achetait à la coopérative et dont il se servait pour boucher les bouteilles de vin gris de sa production. Non,



des longs bouchons en bon liège souvent millésimés qui servaient, pour une seconde vie, à fermer toutes sortes de bouteilles dont on se servait plus ou moins souvent : la bouteille de vin rouge de tous les jours qu'on allait remplir au tonneau dans la cave ; la bouteille de gris qu'on servait à l'homme du village venu rendre ou demander un service ; les bouteilles d'alcools forts qu'on rangeait dans le buffet en bas à droite : mirabelle et marc de notre fabrication, la bouteille de poire avec une vraie poire dedans, celle de framboise, faite par mon oncle Juju, sa spécialité ; les bouteilles de vins d'apéro « maison » (brou de noix, vin de feuilles de cerises, de pêche...) qui étaient des vins doux pour les femmes ou ceux qui n'aimaient pas le gris à l'acidité légendaire et qu'on rangeait dans un drôle de placard, creusé à même le mur très épais donnant sur l'écurie, à la place de l'ancienne pierre à eau.

Cinquante ans après, je me souviens bien de l'un de ces clients qui était très généreux, mais aussi très bavard, un professeur de mon frère Jean Marc qu'il appelait « Le Gaulois » à cause de ses longues bacchantes qui lui descendaient de chaque côté de la bouche. Il appréciait beaucoup « le gros rouge qui tache » dont le père disait gêné : « Mais il n'est pas à vendre, c'est mon vin de tous les jours ! ». Papa devait avoir peur d'en manquer pour sa consommation quotidienne ! Mais surtout il ne comprenait pas que ce professeur, fonctionnaire de l'Éducation nationale, qui gagnait donc bien sa vie, n'achetait pas des vins du commerce en bouteilles avec étiquettes ou même à étoiles. Il pensait que ces vins étaient forcément meilleurs que sa piquette ! Il ne savait pas que son client était friand de vin de terroir. « Le Gaulois » était un écolo avant l'heure ! « Le Batave » n'avait pas de voiture alors il venait avec un de ses copains, un autre professeur de Jean-Marc qui avait deux grosses bosses naturelles sur le front comme des jeunes cornes de veau. Je les vois encore, transpirant sang et eau ou plutôt pinard pour ranger les cubis de vin rouge, les bouteilles de gris de Toul et un ou deux litres de gnôle dans le coffre de la voiture. Ils devaient dépasser les 0,5 g/l d'alcool dans le sang autorisés et oublier de passer chez le Marchal, à la Régie des alcools, pour établir le laissez-passer nécessaire pour transporter des alcools entre Lucey et Nancy.

Ce casier, au fond du tiroir de la table de la cuisine, contenait des objets sans nom, mais toujours utiles, simplement ils devaient savoir attendre leur heure. Quand on cherchait quelque chose pour la cuisine, on fouillait là en premier. Mais pour le bricolage, on allait dans le buffet, dans le tiroir en dessous de celui des mouchoirs et serviettes de table. On avait du mal à l'ouvrir, tellement il était lourd et débordait de tout un fatras innommable de trucs et machins. Des lampes de poche hors d'usage, mais qui pouvaient être rafistolées ( car celle qui fonctionnait était rangée sur le buffet, bien au coin, à disposition, en cas de coupure de courant ou pour chercher quelque chose dans le grenier ). Des piles électriques, 4,5 V pour la fameuse lampe de poche, 1,5 V pour le poste de radio à transistors, une boîte d'ampoules pour ladite lampe de poche ou pour les phares des vélos, une boîte de vis et de

pointes en vrac, une boîte d'élastiques, des boîtes vides au cas où, quelques outils de première nécessité, pince plate et universelle et vieux tournevis d'un autre âge, des bouts de ficelles ou petit fil de fer bien entortillés, un sachet de vieux lacets dépareillés. Et tout un foutoir qui recelait des trésors pour le bricoleur. Je me souviens enlever carrément le tiroir et le poser sur la table de la cuisine pour mieux fouiller sous la lumière blanche et crue du néon.

Le couteau que voulait maman, c'était un couteau spécial ; pas bien grand, mais robuste, avec un manche « qu'on avait bien en main ». La lame était d'un bel acier, blanche et brillante à force d'être passée et repassée sur la pierre à aiguiser. Elle était effilée et pointue, tranchante comme un rasoir.

Le couteau était un vrai surin de gangster. C'était comme une arme, à ne pas mettre dans toutes les mains ! On ne le mélangeait pas avec les autres couteaux de tous les jours, on le rangeait au secret... Pas dans le coffre, dans la grande armoire lorraine de la chambre des parents, comme les objets de valeur, bijoux en or de la famille, titres au porteur ou papiers importants. Non, comme il servait souvent, environ une fois par semaine, alors on le cachait bien à l'abri de l'utilisation inappropriée d'un étranger de la famille et surtout de la vue des enfants, au fond du tiroir de la table de la cuisine.

Étant enfant, quand je cherchais quelque ustensile de table au fond du tiroir, j'en avais presque peur au moment où je le voyais, tapi au milieu des autres objets, prêt à bondir et à frapper pour tuer !

Ce couteau, c'était son couteau tueur de lapins !

Le père filait alors avec le surin à la boutique, son atelier de cordonnerie, pour l'affûter sur sa pierre à aiguiser. Une pierre magique. Elle était noire, ronde et lisse comme un petit savon. Un disque d'environ 6 cm de diamètre et de 1,5 cm d'épaisseur, rangé dans une boîte en bois de même taille comme un écrin. Elle devait être fragile, car le père ne la sortait pas de son coffret pour passer le couteau dessus. Sa surface était huileuse et creusée au centre par les nombreux passages des outils tranchants. Papa passait la lame du couteau dessus, comme s'il voulait la peler d'une mince couche en allant d'un geste souple vers l'extérieur pour ne pas se couper. Quand il avait fini, ses va-et-vient des deux côtés du couteau, il essayait la lame avec un chiffon doux et passait son pouce en l'effleurant sur le fil du tranchant. Quand il était satisfait, il rangeait la pierre enveloppée dans le chiffon sur une des multiples étagères de son mini atelier. Combien de fois l'ai-je vu affûter ses couteaux de cordonnier, toujours avec le même soin et la même précision !

Longtemps après sa mort, je pensais encore à ses gestes quand j'admirais mon grand frère, Michel, affûter ses ciseaux à bois dans son atelier de menuiserie. Celui-ci jouxtait sa maison d'habitation, juste en dessous de chez nous, à la place de la maison du grand-père, le pépère Eugène. Comme le père, il avait la même conduite de l'outil tranchant, des mouvements doux, courts et précis. Comme s'il caressait la pierre à aiguiser qui ressemblait comme une sœur à celle du père... Il a dû

remarquer que je convoitais cette précieuse pierre, car il me l'a donnée. Je la garde comme un héritage dans mes outils de bricolage. Mais je n'ai jamais su m'en servir ! La chaîne de transmission familiale des savoir-faire est interrompue ! Pourtant ce n'est pas faute d'avoir essayé en aiguisant dessus mes ciseaux à bois ou couteaux de cuisine ! Manque de précision, de soin, de patience... Ou peut-être sont-ce les fers des outils qui ne valent plus le coup d'être affûtés !

En fouillant plus loin dans ma mémoire, je revois mon grand-père, le légendaire pépère Eugène, assis dans le caniveau devant chez lui, juste en dessous de chez nous, en train d'affûter sa lame de faux. C'était avant les travaux du tout-à-l'égout dans le village, avant qu'ils ne refassent les trottoirs, vers les années 1960. Il y avait encore des caniveaux pavés et le grand-père avait enfoncé entre ses jambes une mini enclume entre deux pavés et il rebattait le fer de sa lame de faux avec un petit marteau sur l'enclume. Un travail long et minutieux pour refaire le fil de la lame. Ensuite, au champ, juste avant de faucher, il repassait un coup de pierre à aiguiser sur le tranchant de la faux ! Une pierre à eau ( il crachait dessus pour la mouiller ) plus banale en forme de long losange étroit de couleur grise qu'il rangeait dans un étui, qui était une ancienne corne de bœuf, accroché à sa ceinture !

Le père rapporta le tueur de lapins avec une paire de chaussures qu'il avait ressemelée la veille. Toujours ménager ses pas comme s'ils étaient comptés et faire d'une pierre deux coups ! C'était la devise de la maison ! Il donna le couteau à la mère et posa les chaussures sur l'escalier qui monte aux chambres.

- Tu me prépareras un lapin..., un gros ! Commanda-t-elle en inspectant l'arme.

La demande le fit tiquer, pas de mécontentement à cause de l'ordre donné, car il connaissait le protocole, mais de plaisir, car elle avait ajouté « un gros » ; il avait compris qu'on avait du monde à manger dimanche et ça le mettait déjà en joie. Elle ajouta avec plaisir, sans le regarder, mais elle savait qu'il attendait la suite :

- Michel vient manger avec sa femme et leur bébé.

Il était content. Depuis que son grand fils était marié et qu'il logeait avec Yvonne et le petit Marcel dans sa nouvelle maison, la tablée du dimanche s'était rétrécie. Ils n'étaient plus que cinq à table au lieu de sept et demi. Ce n'était pas tant du nombre, mais c'était le premier qui s'en allait. Oh pas bien loin, car ils habitaient juste en dessous du grand père Eugène qui était voisin !

Ils s'en allèrent, tous les deux, vers l'écurie. On aurait pu dire bras dessus bras dessous s'il n'y avait pas eu, entre eux, le dangereux et terrible tueur de lapins.

Pendant que le père continuait son chemin pour aller aux baraquas à lapins dans la grange, elle mettait son tablier bleu, maculé de taches sombres de sang. Celui-ci était accroché à une longue pointe, fichée dans la porte, toujours ouverte, entre l'écurie et la grange. Cette pointe, elle en avait déjà vu des lapins morts suspendus après elle par une patte. Si l'on regardait bien, elle était couverte de poils collés et la porte était patinée par le frottement des peaux soyeuses des lapins, morts

au champ d'honneur pour nourrir la famille et d'autres convives.

Le père lui donna une belle bête d'environ six mois, tétanisée de peur. Elle l'attrapa de la main gauche et par les oreilles sans ménagement ni autre forme de procès. Elle se plaça au dessus du siphon de cour de l'écurie, serra vigoureusement les pattes arrière entre ses cuisses puissantes et tira la tête de l'animal vers le bas. La main droite prolongée par la funeste arme blanche plongea comme un éclair vers la gorge tendue de la bête et la lame effilée s'enfonça avec précision dans le cou et sectionna la carotide. Le lapin, fermement tenu, eut un léger soubresaut. Il n'avait rien vu venir. En un clin d'œil, il était passé de vie à trépas. Il n'avait pas souffert. Le sang coulait à flot par l'entaille nette, franche et sans bavures du cou. C'était fini. Tout avait duré à peine une minute. La mère resta penchée quelques instants au dessus de l'évacuation d'eau jusqu'à ce que le sang s'arrêta de couler. Puis elle se releva, en grimaçant à cause de la mauvaise position prise par son dos, attrapa de la main gauche une patte arrière de la bête inanimée et s'approcha de la lugubre pointe. La main droite, tenant le couteau pointu, comme un poinçon, s'approcha de la patte et incisa un large trou comme une boutonnière, entre le tendon d'Achille et l'os de la patte arrière. La mère passa l'œillet sanglant dans la pointe et accrocha le lapin à la porte.

Ça y était, la première phase du protocole du travail à faire était finie, la mère pouvait prendre une pause, se détendre et respirer un peu. Le plus dur était fait. « Ce n'est pas une partie de plaisir, mais faut bien le faire » disait-elle souvent au spectateur médusé par son aisance et son naturel à faire des gestes si violents. Et elle le faisait bien ! Sans hésitation ni simagrées, en vraie professionnelle. Vite fait, bien fait ! Sans ostentation ni chagrin, c'était la loi de la Nature !

Ensuite avec le tranchant du couteau, elle fit le tour des pattes arrière pour couper le pelage, en prenant garde de ne pas toucher les tendons. Elle pratiqua ensuite une fente en V dans la fourrure des pattes jusqu'à l'entrecuisse. Elle coupa, sans émotion, le sexe du lapin qu'elle jeta dans le seau qu'elle avait placé auparavant devant elle, juste en dessous de la pointe clouée dans la porte.

Contrairement à ses états d'âme qui lui donnaient des réactions épidermiques lorsque son homme et un neveu, le Robert Lelièvre, castraient les jeunes mâles, elle n'avait aucun préjugé devant les parties génitales de l'animal maintenant qu'il était sans vie. C'était, à présent que la bête était morte, de la simple viande, de la nourriture comme un légume dont elle aurait ôté une protubérance ou la queue.

Elle incisa la petite queue de poils et tira sur la peau pour déshabiller le lapin de son manteau, tout en coupant avec adresse les fibres récalcitrantes. La fourrure vint buter sur les pattes avant. Elle les cassa à la jointure des phalanges et elle les coupa. Elle continua à tirer sur la peau. Alors elle arriva à la tête dont elle fit le tour avec le couteau en tirant sur la peau qui se détacha totalement de la bête ainsi dépiautée. Puis elle attrapa un bâton de

noisetier en forme de U, accroché au-dessus d'elle par une pointe clouée sur une poutre. Elle enfila le fourreau de fourrure à l'envers sur l'espèce de porte-manteau en bois afin que la peau fût bien tendue. Elle la raccrocha au plafond de l'écurie afin qu'elle séchât bien, suspendue pendant quelques jours, avant de la vendre.

Elle reprit une deuxième petite pause. Plus qu'à vider la bête de ses entrailles.

Le chat, qui attendait avidement la suite des opérations, à côté de moi, émit un miaulement de plaisir et d'impatience mélangés. Il savait qu'il allait bientôt pouvoir déguster de bons morceaux choisis !

Maman tourna instinctivement la tête et me vit ébahi, fasciné par la scène. D'un air courroucé, elle me tança :

- Tu n'as pas autre chose à faire ? Ce n'est pas un spectacle pour un enfant !

Je restai là, immobile, bouche bée, incapable d'articuler un mot. Comme hypnotisé.

- Va me chercher une assiette, ça te rendra utile ! Allez ! Ne reste pas planté là comme une cruche !

- Je me secouai, filai dans la cuisine et revins aussi vite que possible pour ne rien rater de la suite de la représentation !

- Avec soin, elle enfila un doigt dans l'ouverture à la place du sexe sectionné pour décoller la vessie de la fine peau rose orangé ; puis elle l'incisa jusqu'à la cage thoracique avec précaution, pour ne pas percer la poche d'urine qui aurait gâté la viande. Les boyaux de l'animal se déballonnèrent de la longue fente béante. Elle plongea à pleine main dans le ventre de l'animal et retira l'estomac et les intestins qui dégoulinèrent dans le seau. Les tripailles étaient si chaudes qu'elles dégageaient des vapeurs blanches et nauséabondes dans le récipient.

Le chat, ne contenant plus son impatience, vint fouiner autour des pieds de la mère pour chercher quelques petits morceaux tombés à côté du seau. Maman, dérangée dans son travail, décrocha les poumons, qu'on appelait « du mou », et les jeta au chat qui s'en empara vivement et fila se cacher pour déguster ce mets délicieux au calme.

Cinquante ans après, quand j'écris ces lignes, je me revois à la boucherie chez Tisserand pour acheter du mou de veau. La bouchère fait la moue, pas pour faire un jeu de mots... Non, au magasin, elle n'a pas beaucoup d'humour la Noëlle Tisserand, et servir du mou n'était pas très incitatif. Les poumons sont vraiment de la viande molle et sans consistance, d'où l'appellation de « mou » !

En 1960 /1970 , ce n'était pas une viande à la mode comme le bifteck. C'était un abat de deuxième classe. Le mou était acheté par les familles sans gros moyens... Nous n'étions pas pauvres, mais vivant pratiquement en autarcie, mes parents avaient peu de revenus en argent. Les ouvriers salariés mangeaient plus souvent du bifteck que nous ! Ils paraissaient plus riches et j'étais jaloux de certains copains « de la ville » au lycée. On n'avait pas les moyens d'acheter les Nike ou Adidas de l'époque !

Je pense d'ailleurs que, en 2011, cet abat est réservé aux chats, ceux qui mangent encore de la viande fraîche!

Qu'elle serve n'importe quoi, la Noëlle faisait la gueule. Il faut dire, à sa décharge, qu'elle n'avait jamais demandé à être bouchère et encore moins à vendre de la viande. Elle était tombée amoureuse, puis s'était mariée avec le Jeannot, boucher et fils de boucher, mais pas avec la boucherie Tisserand ! Apparemment, on ne lui a pas donné le choix ! Alors elle était devenue bouchère ! Le comble, c'est que ses parents, la Suzanne et le Lucien Lelièvre, tenaient la boulangerie du village, située quelques maisons au-dessus de la boucherie Tisserand ! Quand elle était jeune fille, elle était, avec sa sœur la Monique, boulangère par filiation et, étant femme elle était devenue bouchère par alliance ! Pendant que la Monique reprenait le fond de la boulangerie avec son mari le Michel Arnoulx...

Vous avez remarqué avec ironie qu'à Lucey les « Lelièvre » pullulent (cela pourrait être une autre saga des lapins !). Mais en faisant une nouvelle lecture vous serez amusé de lire que la femme du Robert s'appelle aussi Suzanne Lelièvre, comme la boulangère du même nom et habite presque en face de la boulangerie ! Deux Suzanne Lelièvre, de familles différentes habitant dans le même village d'environ 600 âmes et dans des maisons voisines ! C'est encore plus remarquable et à noter dans le livre Guinness des records !

Revenons à notre Noëlle Tisserand, née Lelièvre, qui a quitté le commerce familial avec ses croissants chauds et son pain frais sortant du fournil brûlant pour le négoce marital de la viande froide sortie des chambres réfrigérées ! De bonnes raisons pour être « narreuse » comme on dit en Lorraine ! Elle n'y avait pas gagné au change, mais là où le bât blessait le plus, c'est qu'elle n'était pas commerçante pour un sou ! Enfant, j'avais déjà beaucoup de compassion pour elle quand elle se battait avec sa feuille et son grand couteau sur l'échine de porc pour en séparer les côtelettes !

Elle y mettait pourtant toute son ardeur, mais elle n'arrivait pas à se motiver pour ce commerce de viandes froides !

Maman aimait bien acheter la viande chez elle, car elle ne forçait pas à la consommation. Si on demandait 600 g de petites saucisses, on sortait plutôt avec 550 g que 700 g comme chez tout commerçant, par exemple chez Chrétien, l'autre boucherie du village.

Malgré son caractère peu affable et mercantile, le magasin vendait bien, car la viande y était bonne. Son mari, le Jeannot ( pas Jeannot Lapin, il ne faut pas en rajouter trop quand même ! ), qui était un bon boute-en-train, tout l'inverse de sa Noëlle qui était grave comme sa viande était froide ( en amour les contrastes s'attirent et les couples se complètent ) et son frère Pierrot étaient de bons bouchers qui savaient choisir leurs bêtes à tuer. Le Jeannot faisait les tournées dans les villages environnants avec son fourgon Citroën 1500 kg pendant que son frère, beaucoup plus austère, s'occupait du magasin avec la Noëlle à la vente... Avec le magasin et les tournées, la boucherie Tisserand était un commerce florissant, bien que la devanture de la boucherie et les présentoirs aient été peu attirants!

J'enfourne dans mon sac de commissions mon énorme morceau tout léger de mou de veau rose-orangé,

emballé dans un grand papier gris et glacé puis dans une feuille de journal. C'est un abat de faible qualité peu onéreux, mais qui fait du profit ! Maman le coupe en petits cubes qu'elle fait cuire en ragoût avec des pommes de terre. Les morceaux sont mous et spongieux sous la dent et sans goût particulier, mais ça fait une sauce excellente avec les patates qu'on écrase sous la fourchette pour les mélanger avec l'onctueuse sauce jaune claire.

Elle retira le foie, dont elle enleva avec soin une petite poche bleu vert qu'elle jeta dans le seau. C'était du fiel, la bile. Elle plaça le foie qu'on appelait chez nous « la grouillotte » dans l'assiette posée sur les escaliers qui menaient au grenier à foin. Elle y ajouta le cœur et les deux reins, les rognons.

C'était une véritable leçon de biologie animale qui s'était déroulée devant moi. Dommage que maman ne commentait pas ses gestes et ne précisait pas le nom des organes qu'elle enlevait. J'ai dû consulter Internet pour retrouver certains noms et gestes pour dépouiller et éviscérer un lapin. Il y a de bons sites avec explications et photos à l'appui. Mais rien ne peut remplacer les souvenirs de maman officiant dans l'écurie devant les lapins médusés dans leurs baraques. Et si les photos peuvent choquer les personnes sensibles, elle faisait le travail avec tant de naturel et de simplicité qu'enfant, je trouvais ça beau !

Elle décrocha le lapin du clou et cassa le bout des pattes encore couvertes de poils, derniers vestiges de la belle fourrure de la bête. Elle enveloppa la dépouille dans un grand torchon blanc et propre comme un linceul

et descendit avec déférence le corps dans la cave pour que la viande refroidît et reposât à l'abri des mouches jusqu'au lendemain dimanche où elle le cuisinerait en sauce avec le fameux vin gris de Lucey !

François SIMONIN

