

Florent Ploquin

Le Dernier Adieu



Du même auteur :

Le Testament Olographe, roman, Edilivre 2010

Le Miroir Récurrent, nouvelles, Publibook 2010

La Rançon du bonheur, roman, Edilivre 2010

Bagatelles Contemplatives, poésie, Publibook 2010

Itinéraire d'un Penseur Atypique, Edilivre 2011

EXTRAIT

Florent Ploquin

Le Dernier Adieu

Récit

Éditions EDILIVRE APARIS
93200 Saint-Denis – 2011

www.edilivre.com

Edilivre Éditions APARIS

175, boulevard Anatole France – 93200 Saint-Denis

Tél. : 01 41 62 14 40 – Fax : 01 41 62 14 50 – mail : actualite@edilivre.com

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction,
intégrale ou partielle réservés pour tous pays.

ISBN : 978-2-8121-9922-6

Dépôt légal : août 2011

© Edilivre Éditions APARIS, Juillet 2011

La terre de Touraine est une terre attachante, mystérieuse et rustique à la fois, et qui laisse toujours au visiteur de passage un arrière-goût agréable. C'est, comme on dit ici, le jardin de la France, et son calme et sa verdure vont souvent de paire avec un certain art de vivre. En Touraine, on n'est jamais bien loin du bonheur, et le ciel changeant et inspiré porte parfois conseil. C'est la patrie des châteaux et des parties de chasse, du gibier abondant et des cours d'eau tranquilles. La végétation y est toujours bien ordonnée, en constante symbiose avec le climat. Et la pêche en rivière constitue un paradis véritable, en étroite communion avec la douceur des lieux. Bref, c'est un peu le cœur de la France qui bat en cet endroit. Par nature, le tourangeaud est pondéré, puissamment pragmatique et très maître de lui. Il reflète à merveille les qualités intrinsèques de son terroir. Et quel moment exaltant que d'apprendre à le connaître dans une auberge de campagne, à l'écoute du temps qui passe, et en dégustant la cuisine locale ! C'est un peu la quintessence de la francité qui s'exprime alors, dans une profusion d'éléments sensoriels et olfactifs. Et le cadre naturel qui agrémenté ce tableau ne fait que le bonifier : cette verdure bien agencée et ces cours d'eau paisibles ne peuvent qu'inciter les riverains à participer

activement à ce concert champêtre. La douceur du climat contribue aussi à la modération en toutes choses. Voilà pourquoi la passion du labeur y est toujours raisonnable, en quelque sorte enracinée dans le terroir qui l'a vue naître.

Or, c'est précisément dans un tel contexte qu'a eu lieu l'histoire dont il va être question maintenant. Il s'agit d'une histoire simple et terrible à la fois, dont les journaux font parfois mention, d'une tragédie comme il n'en arrive qu'aux petites gens.

Jean-Pierre Brochard naquit le 17 juillet 1961 à Loches, dans le département de l'Indre-et-Loire. Ses parents et ses aïeux tenaient autrefois une auberge de campagne dans les alentours, à Sennevières. Sennevières est, aujourd'hui encore, un village anodin mais plaisant, avec sa petite église, sa mairie et ses quelques maisons de tuiles. Conformément au style traditionnel du pays, elles sont soutenues par d'épais murs de pierres recouverts par un crépi jaunâtre. Et celui-ci est inégalement réparti, laissant dépasser les pierres ici ou là. Quant à l'auberge en question, elle était située en plein cœur du village, de sorte qu'il était impossible de ne pas l'apercevoir d'où que l'on vienne. Mais, malgré cette banalité apparente, c'était un endroit où il faisait bon vivre, dans lequel l'humeur du moment prévalait sur tout le reste. Du temps des grands-parents Brochard, l'auberge de Sennevières passait pour être le lieu de rencontre de tous les braconniers du coin. Et il se disait même qu'avant l'occupation allemande les gendarmes de Loches s'y attablaient avec ces quelques chasseurs et pêcheurs téméraires, en toute connaissance de cause. Et que l'on s'y sentait bien. On devinait, rien qu'en y

entrant, la bienveillance des vieux murs et la bonhomie de ses tenanciers. Et, naturellement, la cuisine des Brochard était à la hauteur de cette attente.

C'est dans cet environnement culinaire particulier, bourré de réminiscences olfactives, que grandit Jean-Pierre. C'est peu dire qu'il baigna dans cette atmosphère de gaillon permanent. En fait, il s'en imprégna littéralement, de la tête aux pieds. Et il devint rapidement un gros garçon jovial et doux, et même, pour tout vous dire, le préféré du village. Un tel avait une lettre à poster et finissait son café, et aussitôt notre rejeton était sollicité pour aller à la boîte aux lettres. Tel autre encore avait une chose importante à dire au maire ou au curé, et tout de suite Jean-Pierre s'en allait prestement les trouver. En grandissant il devint aussi appliqué et travailleur, de sorte qu'il seconda bientôt efficacement son père aux fourneaux. Sa vie s'annonçait donc sous les meilleurs auspices, s'il n'y avait eu justement cette formidable évolution du monde rural, de 1950 à nos jours. On pourrait même employer le mot bouleversement sans exagérer, compte tenu de la nature de l'évolution en question. Cette cruelle métamorphose qui vit les campagnes se dépeupler au seul profit des mégapoles, irrémédiablement, transformant des endroits animés et plaisants en des lieux mornes et désolés. En résumé, la vie de Jean-Pierre Brochard s'avéra n'être au bout du compte qu'une douloureuse course contre le temps. Car plus il progressait et se perfectionnait dans son métier, et plus la clientèle de l'auberge ne cessait de décroître. Même les repas de noces ou de communions, autrefois très lucratifs pour les établissements de ce genre, étaient de moins en moins

demandés. Les gens préféraient maintenant faire appel aux services des traiteurs, plus adaptés à l'évolution utilitariste des mentalités, et surtout bien meilleur marché.

Deuxième coup du sort, monsieur Brochard père mourut d'un infarctus, alors que Jean-Pierre se trouvait au régiment. Pour lui qui n'avait jamais quitté la région de Loches avant son appel sous les drapeaux, ce fut bien évidemment un coup terrible que de l'apprendre dans ces conditions. Pour autant, la vie continuait, et Jean-Pierre rentra bientôt de la caserne pour lui succéder au pied levé. Et l'auberge familiale s'évertua quelques années encore à briller de ses derniers feux. Mais Jean-Pierre était un garçon timide, et il consultait toujours sa mère avant de prendre une décision importante. Au fur et à mesure que le temps passait, cependant, il se prit de passion pour son métier. Pour cette cuisine tourangelle qu'il affectionnait tant, et dont il entendait parler quotidiennement depuis son enfance. Il excellait en particulier à confectionner sa recette favorite, la beuchelle aux champignons. Cette fameuse beuchelle tourangelle, ce mets qui contient notamment du veau, de l'échalotte et des oignons, et dont les chasseurs se délectent durant les froides soirées d'automne, après une journée passée à courir après le gibier. Mais, vers 1980, Sennevières n'était déjà plus qu'un village terne et somnolent, et on y dénombrait même des chômeurs. Quant aux gens de passage, ils commençaient eux aussi à se faire de plus en plus rares, Sennevières n'étant pas situé sur une route très fréquentée. Les jeunes gens qui habitaient ici devaient tenter leur chance à Tours ou à Loches, afin d'éviter la sclérose ambiante et l'inaction forcée. Et notre jeune cuisinier finit par s'étioler un peu mentalement,

considérant à tort que le fait d'attendre les clients allait lui permettre de potasser ses recettes, et donc de mieux travailler. Et puis, c'était un vieux garçon. C'était un brave gars comme il ne s'en trouve que dans les campagnes, le genre de célibataire qui ne comprend pas qu'une vie d'homme ne peut trouver son épanouissement sous l'aile protectrice de sa génitrice. A cela s'ajoutaient encore la nostalgie du fils pour son enfance heureuse, de sa mère pour sa jeunesse champêtre et remplie de certitudes, et des vieux murs de l'auberge pour leur glorieux passé. Même le village de Sennevières semblait méditer sous son ciel océanique, songeant à ce qu'était le temps où l'on prenait son temps, où l'on avait le temps de voir venir, et où la vie était beaucoup plus simple, à l'évidence beaucoup moins chère. Or, c'était justement sur ce plan-là que se situait le problème : sous sa forme présente, l'auberge du « Rendez-vous des Chasseurs » n'était plus rentable. C'était aussi simple que cela. Et il fallait y remédier rapidement, ou bien...fermer la boutique. De plus, Jean-Pierre et sa mère n'étaient pas ce qu'il est convenu d'appeler de très bons gestionnaires. Ils étaient conçus pour une vie simple et prospère, pas pour des temps de crise. La comptabilité n'était pas leur affaire. Leur univers, c'était plutôt la cuisine tourangelle, savoureuse, franche et rustique, comme eux. Aussi, quand les premières échéances des huissiers commencèrent à se manifester, nos deux aubergistes furent-ils très inquiets. Ils ne comprenaient pas que cette nouvelle loi du profit puisse ainsi prendre le pas sur une valeur de terroir aussi sûre que la gastronomie de Touraine. Ils avaient beau varier les menus, ou bien faire de la publicité pour leur commerce, rien n'y faisait. Le déclin de leur activité

semblait inéluctable. Pour se changer les idées, Jean-Pierre allait parfois à la pêche, ou bien il partait se promener à pied dans la campagne. Mais son quotidien n'avait rien d'exaltant. Côté cœur, il avait bien eu une aventure avec une jeune fille des environs, mais les parents de celle-ci l'avaient dissuadée de l'épouser, vu les finances préoccupantes de l'auberge, et les allées et venues régulières des huissiers. Car à la campagne tout finit par se savoir, et le qu'en-dira-t-on y tient souvent lieu de baromètre social. Finalement, de redressement fiscal en traites impayées, la liquidation du commerce fut décidée par le tribunal de Tours, en 1989, vers la fin de l'année. Et c'est alors que commença le calvaire des Brochard. Endettés, n'ayant d'autre solution que de vendre leur boutique, ils émigrèrent vers Saint-Avertin, dans la banlieue sud de Tours. Là, ils connurent la vie des cités-dortoirs, le béton et le bruit, ainsi que la peur de la délinquance et l'incertitude du lendemain. Confronté à cet univers hostile, Jean-Pierre se reconvertit tant bien que mal dans le secteur de la vente, créneau soi-disant prometteur. Mais ses illusions se brisèrent rapidement, devant la dure réalité de la rue et la férocité apparente des banlieues, dont les caractéristiques se situaient aux antipodes de l'existence qu'il avait toujours connue. Quant à sa mère, qui avait 61 ans au moment où ils déménagèrent, elle passait l'essentiel de son temps à confectionner des vêtements, pour ses neveux et nièces et leur descendance, ou pour les enfants du voisinage. Sa vie professionnelle était maintenant derrière elle.

Certains dimanches, cependant, Jean-Pierre et sa mère retournaient voir Sennevières, dans un dernier pied de nez avec le destin. Et ils se remémoraient le temps heureux où ils faisaient de la cuisine tous les