



Le bureau de l'Association Régionale du Morvan s'est réuni

CORS de sa dernière réunion de bureau à Anost à laquelle assistaient, sous la présidence de M. Paul Flandin, conseiller général de l'Yonne, membre du bureau du Conseil économique et social :

- M. Lucotte, sénateur-maire d'Autun ;
- M. de Folin, sous-préfet d'Autun ;
- M. Ermenou, conseiller général de Saône-et-Loire ;
- M. Hervey, conseiller général de Côte-d'Or, maire de Saulieu ;
- M. Basdevant, maire d'Anost ;
- M. Pourrain, vice-président du Conseil général de l'Yonne ;
- M. Saint-Lo, délégué régional à l'Environnement ;
- M. Cartailleur, attaché de préfecture à Autun ;
- M. Leroy, directeur adjoint du Parc Naturel Régional du Morvan.

L'Association régionale du Morvan a longuement débattu du problème de l'acquisition d'un domaine à Saint-Brisson qui conviendrait parfaitement à la création de la Maison du Parc. De nombreux responsables, dans les quatre départements, sont d'accord pour reconnaître que ce projet est positif sous tous les angles : il représente une nécessité, il apporterait un nouveau point d'union et de rencontre entre les différentes régions de Bourgogne. « C'est, dit M. Lucotte, la grande idée du Morvan ».

Il devient urgent qu'une décision intervienne dans cette affaire.

Plusieurs élus de la région sont d'autant plus favorables à ce projet qu'ils ont pu, les uns dans les Landes, les autres en Bretagne,

en Auvergne ou en forêt d'Orient, juger de l'intérêt pour un parc naturel régional de disposer d'un établissement qui constitue à la fois un pôle d'attraction et un centre de rayonnement.

Ce projet serait largement aidé au niveau national et régional sur le plan de l'investissement.

La plupart des travaux inscrits au programme 1974 à l'intérieur du parc, ont pu être menés à bien, malgré les écarts inévitables entre les prévisions et les coûts réels. Certains travaux (comme la route du Haut-Folin) sont en bonne voie. D'autres réalisations importantes sont achevées.

Il en va ainsi des aménagements du Mont-Beuvray à propos duquel il est décidé la mise en place de panneaux documentaires qui, tout en renseignant les visiteurs, leur imposeraient peut-être un plus grand respect pour ce haut-lieu historique, ainsi que le remplacement de la table d'orientation.

Une nouvelle animatrice socioculturelle, Mlle Roure, vient d'entrer en fonction. Son expérience passée de conseillère agricole et son perfectionnement en enseignement culturel, doivent lui permettre de faire fructifier les actions déjà amorcées en milieu rural et accroître la pluridisciplinarité de l'équipe du parc. Ses contacts avec le milieu scolaire lui permettront en outre d'être en liaison avec le public jeune, de sorte que le Morvan devienne aussi le domaine privilégié d'expériences pédagogiques qui puissent améliorer la formation et l'enseignement de nos étudiants.

Plus spécialement chargée de la moitié sud du parc, elle résidera à Autun. Le président Paul Flandin souligne d'ailleurs au passage l'importance de cette

Le MORVAN

SEPTEMBRE 1974

RÉDACTION : 14, rue Notre-Dame - 58 - CHATEAU-CHINON

Vulgarisation et développement agricole en Morvan

par M. BARBUT (1)

EN Morvan, comme ailleurs, les progrès de l'agriculture sont liés au triptyque : recherche, expérimentation, vulgarisation, concrétisées par :

- le laboratoire et la station de recherches, qui déterminent les meilleures techniques à appliquer ;
- la ferme expérimentale qui précise les conditions d'application des techniques dans un milieu déterminé ;
- l'enseignement et la propagation qui les font connaître aux intéressés.

Pendant longtemps, cette « vulgarisation » fut essentiellement le fait des services agricoles du ministère de l'Agriculture, des « professeurs d'agriculture », devenus ingénieurs des services agricoles, aidés par des correspondants locaux, par des

agriculteurs de progrès et par des écoles d'agriculture, permanentes ou saisonnières, qui furent toujours assez rares en Morvan.

Jusqu'à la première guerre mondiale, les progrès furent lents car les services agricoles n'avaient que de faibles moyens en personnel et en crédits.

Le plus spectaculaire en Morvan fut certainement au siècle dernier l'introduction et la généralisation de l'emploi, sur les prairies et les terres, de la chaux et des scories de déphosphoration qui, en remédiant aux carences des sols en calcaire et en phosphate, transformèrent par l'intermédiaire de l'herbe, les animaux qui vivaient.

Dès ce moment date le déclin de la vieille raubourne morvandelle, rustique, mais peu produc-

tive, et son remplacement par la race charolaise qui a fait du Morvan un producteur de bétail maigre, recherché par les emboucheurs voisins du Nivernais, de la Terre Plaine et de l'Auxois.

Cette production, encore dominante aujourd'hui, pose d'ailleurs un certain nombre de problèmes et devra sans doute être repensée, au moins sur le plan de la commercialisation.

La création, en 1919, des offices agricoles régionaux et départementaux donna aux services agricoles des moyens qui leur permirent de développer leur action et de multiplier notamment les champs d'expérience et de démonstration chez les agriculteurs qui voulurent bien leur apporter leur collaboration.

Ils portèrent en Morvan sur l'introduction de nouvelles variétés de céréales, de pommes de terre, l'amélioration des premiers qui permit la substitution du blé au seigle, la fertilisation des prairies, etc.

Les services agricoles utilisèrent au mieux les vieux comices agricoles, encore souvent actifs en Morvan, les syndicats, les coopératives, les mutuelles, qu'ils avaient souvent contribué à créer.

En matière d'élevage, les syndicats introduisirent des reproducteurs sélectionnés.

Lorsque éclata la seconde guerre mondiale en 1939, des progrès certains avaient déjà été réalisés, mais c'est surtout à partir de 1945 que des efforts nouveaux, mieux coordonnés, purent être mis en œuvre.

Des fermes pilotes furent créées, notamment à Lormes et à Saint-Léger-Vauban, en annexe au monastère bénédictin de la Pierre-qui-Vire. Cette dernière devait même devenir un véritable centre expérimental en liaison avec les chercheurs de l'Institut de la Recherche Agromique, et si la hardiesse de certaines initiatives, notamment en matière d'intensification fourragère et de production laitière, n'a pas toujours permis leur généralisation, elle n'en a pas moins suscité un courant d'intérêt qui a contribué au progrès des techniques agronomiques dans la région.

Cette volonté de faire évoluer le Morvan se traduisit par la création en 1951 d'une association : le Comité d'Etudes et d'Aménagement du Morvan (C.E.A.M.).

Sous l'impulsion de son président, le comte Bernard de Vogüé, aidé par un petit groupe d'hommes ayant fait des études dans une université française,

tion agricole retint en tout premier lieu son attention et, en 1954, en accord avec la Chambre d'Agriculture de la Nièvre, il obtenait du ministère de l'Agriculture la création d'une sous-témoignage typiquement morvandais, à Ouroux.

Animée par un groupement de productivité présidé par le regretté maire d'Ouroux, M. Guyot, elle avait pour mission l'établissement et l'application d'un programme coordonné d'aide technique et financière aux exploitations de la commune.

Avec l'aide d'un technicien des Services agricoles, des services vétérinaires et du Crédit Agricole, et après un inventaire général des 94 exploitations de la zone, fut établi et réalisé un programme d'action portant sur un ensemble d'améliorations : fumures, variétés, équipement, cheptel, — avec réunions d'information, champs de démonstration, visites des cultures, etc.

Les progrès furent sensibles et six ans après, en 1960, on notait entre autres :

- un accroissement de 57 p. cent de l'emploi des engrais ;
- un doublement des rendements en blé et en avoine ;
- une augmentation de 50 p. cent des rendements en pommes de terre ;
- un accroissement de 25 p. cent du cheptel vif et une nette amélioration de l'état sanitaire ;
- une amélioration de l'équipement en matériel individuel et collectif dont la valeur passait de 208 F à 536 F par hectare de S.A.U. (Surface Agricole Utile), le tout complété par un certain remodelage foncier.

Il était malheureusement difficile d'étendre aux 120 communes du Morvan cette heureuse expérience réalisée à Ouroux.

Depuis, la doctrine officielle en matière de vulgarisation évoluait et, sans abandonner zones et villages témoins, le ministère de l'Agriculture, sur la recommandation de la commission de la production agricole du commissariat général au Plan, s'orientait vers une autre formule à caractère plus général, le foyer de progrès agricole, qui devait être dans chaque petite région, l'échelon local de la direction des services agricoles.

De cette législation nouvelle devait naître le Foyer de Progrès Agricole du Morvan, assez original lui aussi, qui eut son histoire que nous retracerons dans une prochaine livraison.

IN MÉMORIAM PAUL RODARY

LETTE nuit, en écrivant ce message d'adieu, j'ai l'impression de participer à une veillée funèbre. Paul Rodary nous a quittés. Il s'est éteint dans sa maison de La Celle-en-Morvan, parmi les siens, au milieu de ses arbres dont il pouvait, les yeux fermés, reconnaître la voix au moindre souffle de vent. Demain, 19 septembre, il reposera dans cette terre du Morvan qu'il aimait d'un lucide amour, dont il déchiffrait depuis l'enfance le visage innombrable.

Un ami qui s'en va emporte un peu de nous - mêmes. Nous savions Paul Rodary très malade. A la dernière assemblée de l'Académie, en juillet, il avait dû nous quitter prématurément, à bout de fatigue. Je relis sa dernière lettre, à l'écriture torturée ; il parlait encore de la forêt, du Morvan, annonçait l'article que nous publions dans cette page. La dernière phrase sonnait comme un glas : « Je sens que je ne vous reverrai plus ». Paul Rodary, déjà, entré dans la solitude où l'on contemple sa mort. Et pourtant, il y avait en lui d'extraordinaires ressources de vie qu'il puisait, comme ses at-

fectionnait ceux qui venaient de lointains pays, dont il surveillait avec des soins jaloux l'acclimatation en Morvan. Là encore, il était un homme d'avenir.

Un hommage funèbre exigerait sans doute le résumé d'une carrière : les postes, les titres, les décorations, les honneurs. Je ne sais s'il aurait beaucoup aimé cette litanie. Il croyait aux œuvres plus qu'aux hochets de la gloire. De toute façon, ce soir, je veux parler de Paul Rodary comme d'un « vivant ». Son sillage ne s'est pas refermé dans le cimetière de La Celle-en-Morvan où il repose. L'ingénieur, puis officier, conservateur enfin des Eaux et Forêts laisse des disciples qui poursuivront sa tâche ; ses idées ont germé, mûri et d'autres en cueilleront les fruits. La forêt — celle du Morvan qui semblait vivre en lui, toutes les forêts d'Europe qu'il connaissait comme sa main — lui doit trop pour que l'oubli recouvre sa mémoire.

Son dernier acte public, au mois d'août, fut la présidence de la commission des Forêts de l'Académie dont il était la pierre d'angle. Jusqu'aux derniers feux de sa vie, Paul Rodary res-

La tarte aux pruneaux

VERS 1910, dans ma petite, toute petite ville morvandelle, les gâteaux se vendaient un sou pièce, s'ils étaient secs (sablés, allumettes), deux s'il s'agissait d'éclairs, de tartes ou de choux à la crème. Moins frais, pour le même prix, on en avait deux au lieu d'un.

Nous autres gosses n'étions pas de fameux clients pour la simple raison que l'argent de poche dont nous disposions était trop peu proportionné à notre gourmandise. Nous ne nous égrasions pas le nez contre la glace de la vitrine, selon le thème sentimentalo-pompier cher aux peintres et aux conteurs de l'époque, mais nous tenions des conciliabules devant la boutique de Goussot, fournisseurs du bas peuple et celle, presque en face, de Guillaumot, le pâtisier-de-l'élite, dirait-on aujourd'hui. Notez ce détail : seul Guillaumot faisait sur commande des « bombes glacées » et des « pièces montées », en nougat et biscuit de Savoie ; voilà qui confère la classe.

Mais Goussot n'avait pas son rival pour l'épice - croquant. Longtemps, je crus à un vocabulaire inconnu de mon dictionnaire Flammarion (que j'imaginai œuvre de Camille, l'astronome) qui aurait pu s'écrire « épisscroquant ». C'est bien des années plus tard, et quoique le pain d'épices dijonnais me fût connu dès ma tendre enfance, que je compris qu'il s'agissait d'un prétendu pain d'épices croquant.

Imaginez un long et large « glacé mince », d'une pâte grise, sans doute seigle et blé noir, parfumé à l'anis et dans laquelle étaient noyées des amandes.

Dur comme du bois. Pour croquant, c'était croquant, autant les fameux croquets de Donzy, mais nos dents, jeunes et solides, en venaient aisément à bout. Et le prix modique de l'épice-croquant lui valait nos faveurs.

Un sou est un sou, ne cessait-on de nous répéter. Et avec un sou, ne nous arrivait-il pas d'acheter chez l'épicier, dans un cornet de papier journal, les miettes du fond des tiroirs à gâteaux, curieusement appelées du frié (voir friable) de gâteaux ? Un sou, cette poussière que nous lapions le nez enfoui dans le cornet.

Il me souvient qu'un troisième pâtisier vint s'installer près de la poste. Il nous intrigua fort avec un gâteau tout nouveau pour nous qui ressemblait à un œuf sur le plat, dans une couronne de pâte à baba. Nous fûmes longs à découvrir, après d'innombrables supputations, que le jaune de l'œuf était une moitié d'abricot au sirop. Il fallait, vous le voyez, fort peu de chose pour éblouir des gosses pauvres d'argent, mais prompts à l'émerveillement.

Le Morvan ne passait pas alors pour un pays de fines bouches. C'est plus tard, avec le tourisme, qu'on lui fabriqua une renommée gastronomique. On y aimait alors les nourritures solides, résistantes, assez bourratives et peu coûteuses.

La galette-aux-griaudes par exemple... On nomme « griaudes » ou « grées » (é pointu, mais chargé de deux accents circonflexes), ce qu'on appelle d'ailleurs « gratterons », ce qui reste de la panne quand, le fondant, on en exprime le saindoux. Ces griaudes n'étant pas pressées mécaniquement demeuraient

assez grasses. D'un beau blond ferme, elles accompagnaient volontiers un verre de vin blanc de Pouilly (sur Loire) ou de Saint-Pourçain. Mêlées à une de Pouilly (sur Loire) ou de Saint-Pourçain. Mêlées à une pâte qui, sans être brioche, n'était plus tout à fait pain, elles donnaient chaque dimanche (œuvre de boulangers et non des pâtisseries, qui la jugeaient indigne de leur art) la galette-aux-griaudes, régal plébéien dont j'ai parfois la nostalgie.

Pour les fêtes, à la ville, mais surtout à la campagne, des fours de boulangers et de ceux des fermes sortaient en quantité incroyable les tartes-aux-pruneaux. On en voyait partout, on en servait partout. La grande spécialité vraiment. Venue sans doute du fond des âges, car, dans les esprits, elle avait valeur traditionnelle, pour ne pas dire rituelle. A cette règle non écrite, je n'ai jamais relevé un manquement. Tarte-aux-pruneaux pour Noël, Pâques, Pentecôte, 14 juillet. Tarte-aux-pruneaux à l'occasion de l'« apport » ou fête patronale, et pour son « retour » indem.

La tarte-aux-pruneaux, était de pâte sans finesse, très élémentaire. Fond épais, bords

épais. Quasi moricaude. Une pâtisserie qui ressemble à une nourriture plus qu'à une friandise. Luxe, si l'on peut dire, d'un pays pauvre, rude, où la vie était difficile. C'est sans étonnement qu'il y a quelques années, je retrouvai dans le Cantal la tarte-aux-pruneaux de mon enfance morvandelle, car plus d'un trait rapprochait les divers pays du Massif Central et leurs habitants.

Même présentation avec croquillons ; de petites tartes, mais aussi d'aucune d'un diamètre ostentatoire, roues de brouettes et même roues de charrettes (salluées à leur apparition sur la table des mêmes applaudissements admiratifs et prometteurs de larges bâchées) ; épaisses, lourdes en diable, pour des convives à bonnes mâchoires et à solide appétit.

Comparées aux petits - fours, aux gâteaux délicats et légers dans leur coquille de papier gaufré, la tarte-aux-pruneaux et la galette-aux-griaudes, rustiques et roturières, font penser à une opposition de classes.

S'il existait une philosophie et une sociologie de la pâtisserie (ça viendra, sans doute dans le sillage de Lévi-Strauss), ce serait une curieuse étude à faire que celle de l'évolution comparée du dessert dans les classes bourgeoises et dans le prolétariat à la ville et à la campagne.

De cette thèse à naître, voilà, en tout cas, le savant titre. C'est peu, mais mieux que rien, puisqu'à lui seul, il offre matière à réflexion ! Lucien HERARD.

à la foire d'Autun, plus de deux mille personnes ont visité le stand du parc du Morvan. On note aussi que le développement de l'équitation, étroitement lié au parc, est particulièrement spectaculaire dans cette ville où elle vient en tête des souhaits de pratique sportive exprimés par les scolaires.

L'Association Régionale du Morvan, qui prépare le programme des travaux pour 1975, n'a pu encore terminer son dossier, toutes les demandes ne lui étant pas encore parvenues.

On note un certain nombre de projets pour la partie sud du Morvan notamment pour développer les moyens d'accueil et d'animation, ainsi que la mise en valeur des sites historiques de cette région.

On note encore que le département de la Nièvre a décidé de réallouer à son propre compte, un village de vacances à Saint-Agnan.

L'Association Régionale du Morvan est chargée par le syndicat propriétaire de ce lac de l'animation en 1975.

SAINT-ANDRÉ-EN-MORVAND

Avis aux automobilistes

La prévention routière sera de passage à St-André-en-Morvand, le samedi 12 octobre place de l'Eglise de 14 h à 18 h.

Les propriétaires de véhicules des communes et des hameaux de Saint-André et d'Empury sont priés de se rendre sur place pour vérifications des phares et équipements électriques.

Nous garderons l'espoir. Les vieux chènes frappés de la foudre affrontent encore le temps...

Nous avons perdu, à l'Académie du Morvan dont il était après Joseph Pasquet, une manière de conscience, un homme et un maître.

Paul Rodary, à la première rencontre, se livrait peu. Par tempérament, il avait cette écorce de pudeur qui fait les hommes libres. Et il avait trop vécu dans la forêt et en Afrique pour ne pas croire aux vertus du silence.

La glace rompue, la confiance donnée, on découvrait un autre homme, au cœur chaud et à l'esprit clair, qui s'abandonnait volontiers. S'il fallait découvrir dans cette vie les lignes de force qui ont modelé un caractère, soutenu une action, je verrais d'abord la sagesse, une vieille sagesse, nourrie aux suc du terroir, purifiée par les événements et les hommes.

Paul Rodary était un passionné. Il aimait tout ce qui vit et respire : les hommes, les bêtes, les plantes. En Afrique, il avait réveillé le passé à travers l'archéologie préhistorique et gallo-romaine ; entomologue, il possédait une admirable collection de coléoptères. Forestier, il avait pour les arbres une tendresse qui dépassait le métier et rejoignait un art de vivre.

Je me souviens d'un tour de parc à La Celle-en-Morvan. Comme il marchait péniblement, il avait pris sa 2 CV. Plus qu'une visite, c'était un pèlerinage, et les arbres devenaient une sorte de bestiaire. Chacun avait son histoire, sa famille, presque un nom familial. Entre tous, il af-

Nous garderons son exemple. A Mme Rodary, à ses enfants, l'Académie du Morvan exprime sa douloureuse amitié. Jean SEVERIN.

pour tâche de la faire évoluer en utilisant au mieux toutes ses possibilités, notamment agricoles et forestières. Le problème de la vulgarisa-

(1) Ingénieur général honoraire de l'Agriculture, membre de l'Académie d'Agriculture.

La mort du Couaïssot

JUSQUE vers 1950, il n'était pas une famille dans mon village qui, aux environs de Noël ou du Jour de l'An, ne tue son « couaïssot », son « lard », comme on disait. Sans doute, les familles les plus pauvres faisaient - elles part à deux, chacune d'elles recevant une moitié, mais toutes participaient, dans une sorte d'allégresse, à cet événement solennel si riche de promesses. N'était-ce pas le signal d'une abondance subite tombant à pic pour fêter Noël et l'An Nouveau ? N'était-ce pas l'assurance de précieuses réserves où l'on allait pouvoir puiser tout au long de l'année ?

Le « couaïssot », c'était, d'abord, le lard, l'« aïrouai » de tous les assaisonnements qui, avec la « grèche », constituait l'essentiel des matières grasses utilisées à la maison ; c'étaient aussi les rôtis, les grillades, le boudin, les andouilles, le fromage de tête, les « épognes aux grillades » des veillées d'hiver et de tous les bons repas ; c'étaient encore les jambons pendus au plafond où l'on taillait pour les omelettes ou les potées ; les pièces de « salé » rehaussant de leur saveur de copieuses platées de haricots, bref, autant de possibilités de rompre

avec l'habituelle sobriété et de délaisser, de temps à autre, le « grapiou » bourratif ou les sempiternelles « treufes sailées ».

Pour tout dire, le « couaïssot » morvandiau c'était la merveilleuse transformation des marmittes d'orties et de « patates » à cochon, des glands des chemins creux comme de la grand-route, de toutes les eaux de vaisselle et des fientes du poulailler en une manne providentielle aux multiples usages.

Dès la veille du grand jour, quel bralé-bas dans la « mayon » ! On fait provision d'oignons, de « poiot » ; on prépare fébrilement marmites, bassines, « zalles », saloir, casseroles, poêles et poêlons ; on s'assure des concours indispensables ; on aiguise les couteaux, en particulier celui à longue lame et à manche de buis qui sera l'instrument du sacrifice ; on se met en quête d'un « Baillart », sorte de civière de bois où l'on va officier.

Le jour J, dès l'aube, le « popa » et ses aides se dirigent vers le « touet ». La porte grince dans le petit matin. Il est là, masse claire dans la pénombre, énorme, vautre, assoupi. Un bon claque, sans façons... Grogne-

ments... Allons ! debout - Hop ! Empoignée par les oreilles et la queue, poussée dans le gras des fesses, Sa Majesté le Lard de l'année fait une sortie tumultueuse jalonnée de cris d'indignation croissante, puis de vive colère. Ça couine, ça couine ! Soulevée, basculée sans ménagements, la bête est plaquée sur le « baillart ». Elle ne couine plus, elle « avouine » ! et le village retentit de la bonne nouvelle.

Quatre poignes vigoureuses la maintiennent allongée sur le flanc. Déjà le « popa » tâte la gorge adipeuse. Un geste qui se prolonge... et la lame, sans bruit, s'enfoncé, s'enfoncé...

Soudain, le sang surgit, vermeil. Il coule à grosses giclées, puis à jet continu dans la grande bassine où la « man » le recueille. Elle a mis son large « devanté » bleu et retroussé ses manches. De son bras élaboussé de rouge, calmement, elle touille, touille. Les cris stridents ont fait place à de menus cris sans colère puis à de vagues grognements qui font penser à ceux d'un animal repu qui, progressivement, tomberait dans le sommeil. Un ultime soubresaut.

Alors, s'échappent de la gueule entrouverte les derniers borborrymes...

Tandis que les femmes emportent la lourde bassine, les hommes rient, plaisantent, supputent le rendement de la victime. On la couvre d'une mince couche de paille, puis on enflamme le tumulus doré. Les enfants sortent de leur secrète appréhension pour ne voir que ce feu de joie d'où s'envolent des senteurs de chair grillée telles d'alléchantes prémices. Puis c'est la toilette à grande eau, le rude décapage à l'aide de tuiles rugueuses à souhait. L'eau froide tombée d'un arrosoir généreux éclabousse les laveurs et les met en gaieté. La besogne terminée, messire Couaïssot, débarrassé de ses soies, débarrassé comme un jeune marié, se laisse étendre sur le dos. Nu comme un ver sur le « baillart », on dirait qu'il attend le masseur. Hélas ! C'est le chirurgien qui entre en scène. Un long parcours de la lame étincillante met au jour, entre les blanches couches de lard, le paquet grouillant des entrailles fumantes qu'on abandonne aux femmes pour le nettoyage dans les « zalles » d'eau claire.

Qui donc pourrait croire qu'on vient d'égorger l'hôte familial de la cour et de la basse-cour dont, ce dernier mois, suprême gâterie, on avait enrichi la pâtée de bonnes poignées de farine et qui, hier encore, tenait innocemment la vedette baladant sa masse imposante sous des regards admirateurs et attendris ! Et pourtant, ainsi, chaque année, mourrait le « couaïssot », au temps de la Nativité et de l'An Neuf tandis que la famille morvandelle renaissait à la joie ; celle des bons repas en perspective et des lendemains assurés.

Julien DACHE.

POUR UNE INCONNUE par Éléne SIMART

En perdant son mystère, l'aventure perdait également son piment, mais c'était une situation infiniment plus rassurante.

Ses inquiétudes nocturnes s'étaient estompées. Curieux, comme les pensées prennent un cours pessimiste dès que tombe le soir. — Je vais voir Ouragan, décida-t-elle, moins par désir réel que pour échapper à une pesante présence.

« Un homme qui a l'habitude de manier froidement les gens et les consciences, d'agir à sa guise... » Était-ce inconciliable avec ces manigances ?

Acheter une illusion... Existait-il denrée plus fragile et plus périssable ? Le rapprochement de ces deux mots la choquait. On n'achète pas du rêve. C'est la seule chose du monde qui échappe au pouvoir de l'or.

Tout en remuant ces pensées, elle s'était dirigée vers l'écurie. A quelques pas, Norbert taillait un arbuste avec application. Sa robuste silhouette se découpait sur le fond brumeux. Une brume de chaleur qui sourdait de la terre.

A son approche, il dressa la tête. Ses noires prunelles de gitan se fixèrent sur elle. C'était une singulière sensation de se trouver face à ce regard mort, qui paraissait voir au-delà des corps.

Elle savait que sa chevelure brillait sous la lumière. Norbert discernait cet éclat. Une tricherie qui la peinait. De toute évidence, le jeune jardinier éprouvait un penchant pour Isabelle.

« Encore une illusion... » Décidément, cette

117

histoire était placée sous le signe de l'erreur.

— Bonjour, Norbert.

— Bonjour, mademoiselle Isabelle...

Embarrassée, elle ne savait que dire. La brûlure du regard la gênait, tant il traduisait de passion sauvage.

— Vous vous êtes écorché les mains, remarqua-t-elle.

— Ce n'est rien.

Il avait répondu trop vite, comme si cette simple phrase avait contenu un blâme.

Distraitement, elle le regarda reprendre ses occupations. Un pas, derrière elle, la fit tressaillir. Avait-elle besoin de se retourner pour deviner ?

La voix railleuse l'apostropha.

— On dédaigne le footing, aujourd'hui ?

Elle pivota, lorgna l'arrivant avec une visible méfiance. Le garçon avait changé de tenue. Ce matin, il arborait une chemise rose, relativement nette, mais à laquelle manquait deux boutons. Un pantalon de toile défraîchie, des espadrilles.

— Vous semblez plongée dans d'inextricables pensées. Peut-on les connaître ?

— Je ne pensais à rien de précis.

— Alors, vous ruminiez votre ennui. Heureusement, à mon contact, il va fondre comme du beurre sur une plaque chauffante.

Dieu qu'il était horripilant, avec ce bagout ironique où elle décelait une sorte de provocation ! Avait-il juré de l'exaspérer ?

— Cela ne vous fatigue pas de faire de l'esprit à longueur de journée ?

— Avez-vous l'intention de monter Ouragan ? demanda-t-il sans s'émouvoir.

118

— Non, il m'a donné suffisamment d'émotions.

Il s'approcha du cheval, le caressa du bout des doigts.

— Hum ! Je doute qu'il récidive. Regardez-le. Une vraie carpette. Il ne serait même pas capable de supporter votre poids.

Norbert s'approcha d'Ouragan, palpa ses flancs, l'air perplexé.

— Je n'y comprends rien. Il a dû avoir un accès de fièvre, l'autre jour et maintenant il est abattu.

Norbert vérifia la fermeture du box.

— Personne ne doit l'approcher, ni lui donner à manger. Personne !

Le ton menaçant était suffisamment explicite.

— Est-ce pour moi que vous dites cela, mon vieux ?

— Pour vous et pour les autres !

— Ce n'est pas vous qui commandez, dans cette maison, mais M. Calderon. Lui m'a donné la permission !

— Je ne vous laisserai pas approcher Ouragan ! s'entêta le jardinier.

Les deux hommes semblaient en colère. Pour ne pas envenimer la discussion, Elisabeth tenta une diversion.

— Puisque je ne peux pas me débarrasser de vous, accompagnez-moi. Marcher me détendra les nerfs.

— Parce qu'ils sont en bouteille ? Les miens aussi. Alors, partons. Mais cela ne m'empêchera pas de revenir. A bon entendeur... Je ne peux pas souffrir ce type, ronchon-t-il en s'éloignant.

119

FEUILLETON DU « JOURNAL DU CENTRE »

Copyright by Editions TALLANDIER

— Il m'est, au contraire, très sympathique.

— Vous prenez toujours le contre-pied de ce que je dis.

— Pas du tout, je serais ravie de nous découvrir un point commun, mais il faut se rendre à l'évidence : nous n'en avons aucun.

— C'est vrai. Nos caractères et nos goûts sont diamétralement opposés. Reste les promenades en forêt... Encore que je ne fasse que vous suivre, sans les apprécier particulièrement.

Ils avaient franchi la barrière. Jérôme s'était arrêté. Il réfléchissait.

— Je vous propose une variante. Suivez-moi. C'est bien votre tour.

— Où cela ?

— Vous le verrez bien.

— Non, je veux d'abord savoir.

Mais, sans lui répondre, il lui avait pris la main, l'entraînant de force. Pouvait-elle, sans ridicule, se mettre à crier ? Physiquement, il était plus fort qu'elle.

— Je ne veux pas aller à la plage !

— Ce n'est pas là que je vous emmène.

Au bout de cinq minutes, sentant sarésistance fléchir, il relâcha son étreinte.

— Allons, du cran ! Je ne vous kidnappes pas ! Ariez-vous peur ?

Peur... Chaque fois, le mot soulevait en elle une vague d'angoisse. Pourtant, tout n'était-il pas éclairci ?

Au bout d'un quart d'heure de marche à vive allure, elle implora :

— Je suis fatiguée.

— Courage, nous arrivons.

120