

— François Barcelo —

## Ça vous apprendra

L'homme met son chapeau, pousse la porte.

Il a à la main un récipient de plastique qui a déjà contenu du yogourt.

Sur la galerie, il y a une bêche. Il la prend par le manche, marche vers le jardin, au bord de la pelouse.

Il a déjà décidé où il va creuser ce matin : juste entre le basilic et la menthe. Il dépose le récipient de plastique sur la pelouse.

Il donne un premier coup de bêche, retourne la terre, l'examine un instant : rien. Au deuxième coup, il a plus de chance : deux gros et un petit.

Il préfère les petits. Mais s'il se met à faire des caprices, il ne finira jamais son livre. Il les dépose dans le récipient. Il donne encore quelques coups de bêche, retourne la terre avec ses mains.

Il en a sept, maintenant, dont trois petits. Cela suffit.

Il retourne à la maison, remet la bêche à sa place sur la galerie.

Avant d'entrer, il enlève ses chaussures boueuses.

À pieds de bas, il va à la cuisine, prend la passoire qu'il laisse toujours sous l'évier et y vide le contenant de yogourt.

Il ouvre le robinet et laisse couler l'eau assez longuement pour qu'elle soit le plus fraîche possible. Il met la passoire sous le jet. En deux ou trois minutes, toute la terre a disparu et ses sept spécimens sont parfaitement propres.

Il les verse dans le grand saladier en bois.

Il entreprend de mettre sur le comptoir les ingrédients qu'il a choisis alors qu'il était encore au lit, juste après s'être éveillé : huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre, sauce de piments rouges.

Il a oublié la ciboulette. Il retourne au jardin avec une paire de ciseaux, sans se donner la peine de remettre ses bottes, mais en prenant soin de ne marcher que dans l'herbe, et en rapporte une bonne poignée.

Il reprend les ciseaux, coupe finement la ciboulette directement dans le bol.

Il en a trop apporté et jette le surplus dans la poubelle à pédale.

D'une main, il repousse un fuyard qui avait presque atteint le bord de sa prison de bois.

Il ouvre la bouteille de vinaigre de Modène, hume.

## Ça vous apprendra

Pas mal, ce vinaigre. Il y en a des plus chers, mais celui-là présente un excellent rapport qualité-prix.

Il en verse un bon filet sur ses prises, qui réagissent fortement. Cela le rassure : elles sont toujours bien vigoureuses. Il leur envoie un jet d'huile d'olive pour les calmer. Il goûte l'huile – un peu tard, mais ça ne fait rien. Elle dégage un fort parfum fruité.

La sauce rouge fait encore plus d'effet que le vinaigre. Un des spécimens s'étire au maximum, cherche le salut vers le haut, mais est repoussé par un index impitoyable.

Une cuiller de bois touille avec la douceur nécessaire. Il ne faut surtout pas abîmer les ingrédients. Le doigt plongé dans le bol porte à la bouche de l'homme une goutte de vinaigrette. Manque de sel. De poivre, aussi.

Deux tours de moulin du premier, trois tours du second.

Voilà, c'est prêt.

Il ne reste plus qu'une décision à prendre : croquer ou gober?

L'homme opte pour gober. C'est ce qu'il y a de mieux, quand c'est cru. Comme pour les huîtres.

Il lance un pouce et un index à la recherche du plus petit. Mais celui-ci se réfugie sous les autres dès qu'il sent le contact de la chair chaude. De toute façon, celui-là est trop fin pour se laisser attraper facilement. C'est d'ailleurs l'éternel problème des petits spécimens vivants : difficile de les attraper sans les abîmer.

L'homme opte donc pour un autre individu, de taille moyenne, que son pouce et son index attrapent sans merci.

Il renverse la tête en arrière, lève la main. Sa proie panique, se tortille, s'enroule autour du pouce. D'une vive secousse, la main la dégage.

Déroulé, le spécimen descend tout droit dans la bouche, sans toucher les dents. La bouche se ferme.

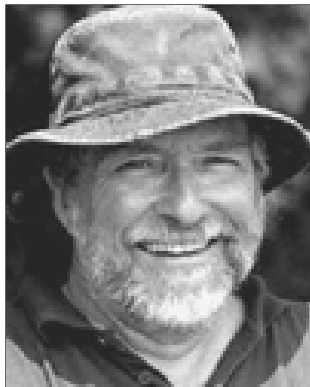
L'homme n'a plus qu'à rédiger sa recette, avec la concision qui est sa marque de commerce.

*Quelques beaux spécimens fraîchement cueillis, bien rincés à l'eau froide, un filet d'huile d'olive et autant de vinaigre balsamique, plusieurs gouttes de sauce de piments rouges, une poignée de ciboulette hachée finement, poivre et sel au goût. Mélanger le tout très doucement, avec une cuiller de bois. Saisir un à un, avec les doigts, pour les gober.*

L'homme referme son cahier et relit le titre dont il est fier parce qu'il n'était pas facile d'en trouver un pour le vingt-deuxième volume de sa collection de Recettes insolites : *Nourritures terrestres*.

## Notice

Né à Montréal en 1941, et après avoir obtenu une maîtrise en littérature française à l'Université de Montréal (1963), François Barcelo fait pendant vingt-cinq ans carrière dans la publicité. Outre les nombreux romans qu'il a publiés depuis 1981, il est l'auteur de plusieurs nouvelles. En 1988, il a pris sa retraite des travaux de publicité et partage son temps entre l'écriture et les voyages, faisant son premier tour du monde en 1990. Il a reçu le deuxième prix du Concours de nouvelles de Radio-Canada pour « Le Héros de Bougainville ». Il a également remporté le *Grand Prix littéraire de la Montérégie* pour l'ensemble de son œuvre en 1999. Ses œuvres les plus récentes sont : *L'Ennui est une femme à barbe* (Paris, Gallimard, 2001), *Écrire en toute liberté* (Éditions Trois-Pistoles, 2001), *Carnets de campagne* (Heures Bleues, 2002), et *Première enquête pour Momo de Sinro* (Québec/Amérique, 2002).



**François Barcelo**