

V I A N D E S

Sylvain DUPUY

3 novembre 2019

J'ai envie d'écrire une histoire avec des personnages et ensuite faire comme ces écrivains qui en parlent sur France Culture : les regarder vivre leur propre vie. Je n'ai jamais vraiment cru à ce truc mais je peux toujours essayer j'aurai peut-être une grosse surprise.

C'est l'histoire d'un homme qui s'appelle Daniel.

Non pas Daniel j'ai un cousin qui s'appelle Daniel le fils aîné du frère aîné de ma mère. Je ne sais même pas s'il est vivant ou mort. Et s'il est vivant où vit-il ? dans une EHPAD ? un hôpital ? ou dans un pavillon de banlieue avec une femme plus jeune qui s'occupe de lui ? Je n'en sais rien. Il est plus âgé que moi. Je me demande quelle tête il a, c'est peut-être un beau vieux à cheveux tout blancs comme l'était notre grand-père commun, Pépère. Bon Daniel ça ne va pas . Joseph alors.

Joseph était boucher, est boucher plutôt - pourquoi raconter au passé comme si l'histoire était déjà finie ?

Joseph est deuxième couteau à la boucherie Blédard pas loin de la grande mosquée de Paris, dans le 5ème. Ses compétences et son entrain sont appréciés des clients et des patrons. Chaque jour il a une pause de 13h50 à 14h15 pendant laquelle il a juste le temps de courir aux arènes - c'est à côté , s'asseoir sur le premier banc à droite après la grille d'entrée et savourer les yeux fermés la salade en barquette qu'il a achetée le matin à Naturalia juste après être sorti du métro Cardinal Lemoine. Lentilles au soja, épeautre au tofu, quinoa aux raisins et olives il a le choix et chaque jour il varie son menu. Oui Joseph est végétarien. Sans doute le seul boucher végétarien de Paris. Peut-être même de France.

Le soir après la fermeture, quand les pièces de viande sont emballées et rangées dans la chambre froide, que les instruments de découpe sont nettoyés et accrochés, le billot raclé et gratté et le sol balayé et lavé à grande eau, Joseph peut enfin aller se changer dans le vestiaire, troquer sa veste et son tablier blancs tachés de sang pour un blouson de cuir. Juste avant qu'il quitte la boucherie l'un des frères Blédard, ses patrons, lui tend un petit paquet accompagné d'un

— Tiens Joseph tu l'as bien mérité.

Il ne sait pas ce qu'il y a dans le paquet. Ce sera la surprise ce soir pour lui et surtout pour Roland son frère aîné. Quand ils sont « montés » à Paris il y a trois ans ils ont tenu à habiter ensemble et depuis ils sont contents de partager un petit trois-pièces dans le

18ème.

Deux ou trois steaks ou des escalopes, quelques côtes d'agneau, ou un chapelet de saucisses voilà ce qu'ils découvriront une fois le paquet ouvert. De la viande toujours de la viande, offerte généreusement par ses patrons, viande à laquelle il ne touchera pas. Mais son frère qui lui, est carnivore, acceptera avec reconnaissance. Et il se fera un plaisir d'improviser pour le dîner un plat de qualité avec les morceaux rapportés par son boucher de frère.

— Tiens Joseph goûte moi ça. Ça devrait être bon.

— Bien sûr que c'est bon, c'est toujours très bon ce que tu fais mais non merci. Désolé.

Roland vient de passer sous-chef de cuisine dans un restaurant coté près de la Bastille où il assure le repas de midi six jours sur sept. Le soir il cuisine pour son frère et pour lui. Et son frère ne mange pas de viande.

Il déploie tout son talent pour lui faire plaisir mais ça ne marche pas. Il espère toujours mais à chaque fois il est déçu. Il en souffre de plus en plus, il reçoit sans pouvoir offrir. et le vit mal.

Entre eux le malaise s'installe. Leur entente se dégrade. Leur cohabitation devient difficile ...

Oh là oh là ! ça suffit les frangins, ça va mal finir cette histoire. On lâche la bride aux personnages et voilà ce qui arrive.

Stop. Je reprends la main.

Joseph tu quittes la boucherie, boucher et végétarien c'est n'importe quoi.

Roland tu arrêtes de t'investir dans la cuisine animale c'est plus du tout tendance et ton frère n'apprécie pas.

Et puis vous vous trouvez un boulot ensemble.

Une fois recadrés les deux frères ont pris les bonnes décisions. Ils se sont associés pour ouvrir un restaurant végétarien rue Montorgueil un quartier où le bobo pullule.

Roland est en cuisine et Joseph en salle . Et ça marche fort.

Ils sont heureux et ont beaucoup de clients.