

JEAN-LOUP TRASSARD

**L'HOMME
DES HAIES**

nrf

GALLIMARD

DU MÊME AUTEUR

Aux Éditions Gallimard

L'AMITIÉ DES ABEILLES
L'ÉROSION INTÉRIEURE
PAROLES DE LAINE (L'Imaginaire, n° 210)
L'ANCOLIE (L'Imaginaire, n° 578)
DES COURS D'EAU PEU CONSIDÉRABLES
TARDIFS INSTANTANÉS
CAMPAGNES DE RUSSIE (Folio, n° 2356)
L'ESPACE ANTÉRIEUR
NOUS SOMMES LE SANG DE CETTE GÉNISSE
DORMANCE
LA DÉMÉNAGERIE (Folio, n° 4409)

Aux Éditions Le Temps qu'il fait

INVENTAIRE DES OUTILS À MAIN DANS UNE FERME
L'AMITIÉ DES ABEILLES
TERRITOIRE
IMAGES DE LA TERRE RUSSE
CALOGE
OUAILLES
ARCHÉOLOGIE DES FEUX
TRAQUET MOTTEUX OU L'AGRONOME SIFFLOTANT
OBJETS DE GRANDE UTILITÉ
TUMULUS, photographies de J.-F. Reverdot
LES DERNIERS PAYSANS
LA COMPOSITION DU JARDIN
NUISIBLES
LE VOYAGEUR À L'ÉCHELLE
CONVERSATION AVEC LE TAUPIER
SANZAKI
ESCHYLE EN MAYENNE

L'HOMME DES HAIES

JEAN-LOUP TRASSARD

L' H O M M E
D E S H A I E S

nrf

GALLIMARD

© *Éditions Gallimard, 2012.*

à Martine et Jacques Mathien

Des fois il vend une bête, je demande combien il a donné, le gars Cormier, il dit : « Moins que j'aurais voulu », ou bien : « C'est pas trop mal. » Jamais de prix. C'est pas tant ce qu'il touche, mais de savoir si je me trompe. J'ai bien une idée des bêtes, j'ai fait mon commerce assez longtemps, mais de l'heure qu'il est ça monte, ça descend.

Le marchand achète à la traverse, comme on dit, d'un regard il sait. Si vous arrivez à lui faire mettre quelques francs de plus vous avez de la veine. Le Cormier s'amène, il prend la bête par l'arrière, une vache il a déjà vu la fontaine à lait, un brouton le bœuf que ça fera, une patte solide ou bien point charpenté pour porter de la viande, parce que en jeune comme de juste on ne vend pas le meilleur.

« Qu'est-ce qu'elle vaut, cette vache-là, père Loiseau ? », alors vous dites votre idée, qui n'est pas forcément mauvaise. « Non, non, père Loiseau, voilà son prix », il vous le montre écrit sur son carnet et il déchire la feuille pour vous la donner. « On la prendrait lundi soir, ça marche comme ça ? » Que voulez-vous dire ?

Et lui, le Cormier, il a de bon qu'il paye à l'enlèvement, d'aucuns au contraire font attendre un mois, plus d'un mois, le paiement. Son prix à lui c'est pour gagner bien sûr et s'il y en a un, plus malin, qui répond que « non, ça ne va pas faire », lui : « mais si, mais si, c'est un bon prix, père Loiseau, croyez-moi. »

Supposons qu'il ait un client qui ne cède pas, alors le marchand, je ne dis pas le gars Cormier, on le connaît de vieux, mais j'ai vu des marchands ils vous envoient un copain, un autre marchand, qui vous offre moins encore de votre bête. Bien sûr que non, c'est pas son prix. Alors une semaine se passe.

Le marchand revient : « Êtes-vous décidé de la vendre cette vache-là ? » Bon, allons voir la bête. « Elle n'a pas perdu, c'est sûr. Vous avez encore de l'herbe, pas vrai ? Mais les cours ont baissé, voilà ce que je vous dis... » Et c'est un prix un peu en dessous de la première fois. Le gars est bien obligé de dire oui et le marchand se pense : en voilà un qui sera moins difficile le prochain coup. Dame oui, c'est comme ça qu'un marchand dresse ses clients !

Dans le début, après que j'avais cédé à mon gars, je demandais, tranquillement, tout en mangeant. Mais rien. Maintenant, je ne demande même plus. À elle, il lui dit peut-être une fois couché, avant de souffler la lumière. Ou aussi bien il ne lui dit pas.

Moi, je ne lui disais pas non plus combien je vendais les bêtes, mais il ne le demandait pas, il était jeune, il s'en foutait. Suzanne, se trouvait toujours un moment où elle me disait : « Alors ? » Eh bien, je lui disais, mais par elle-même elle ne savait pas le cours pour un bœuf, une vache usée, un veau...

En dehors de la maison, à moins d'un très bon copain, il n'y a pas intérêt à dire combien vous avez tiré pour une bête. Une supposition : que ça vienne à l'oreille du marchand, il pensera : tiens, celui-là qui se vante, j'aurais dû lui en donner moins, de sa bête. Après il se vengera.

Maintenant, il a une tronçonneuse, même deux, la grosse et la petite. C'est sûr, ça va plus vite, surtout pour débiter un pied avec la grosse, que dans le temps fallait être deux à tirer sur le passe-partout. Pour émonder les ragoles*¹ aussi, la petite tronçonneuse, c'est avantageux, alors je le laisse faire, n'importe comment il m'a dit, y a déjà quelques années, que je n'avais plus l'âge de monter dans les ragoles. Ils n'ont pas envie d'avoir un accident.

Pour les émousses de chêne, la branche est trop petite, bonne qu'à faire des fagots, elle ne porterait pas un bonhomme, souvent je prenais une échelle. Mais dans une ragole de châtaignier on est au large, les triques vous portent pour monter en haut, parce que, forcément, on commence par le haut. Et j'ai toujours coupé le bois au sermiau.

La serpe vendue par les quincailliers est trop large, surtout trop mince, elle se coince dans le bois. Le sermiau est plus étroit et le dos est bien plus épais, ça fend mieux, rien que par le poids. Une fois, mon sermiau s'est écoqué, un morceau parti sur le fil, en bas près du

1. Un glossaire, en fin de volume, explicite les termes de patois mayennais qui parsèment ce récit.

manche, alors je me suis fourni d'un autre sermiau chez le maréchal de La Templierie, Alphonse Mérieune, j'y fus à vélo, mais fallait commander et attendre, on disait que ses sermiaux étaient bons, qu'il avait un secret pour la trempe.

Il les faisait avec des grandes râpes à parer le pied des chevaux, la corne, chaque fois qu'il en avait une d'usée il forgeait un sermiau. Un manche en bois dur, du houx peut-être bien, qu'il perçait pour faire passer la soie, reboulée au bout, aplatie quoi, pour que le fer ne quitte pas le manche et une virole serrée au col.

Ah, je n'ai pas regretté, ce sermiau-là, il a bien vingt ans, je l'ai encore, fait à ma main, et si je l'affile, il coupe, garanti, ça viendrait de la trempe, point besoin de meule, un petit coup de pierre que je tiens dans la poche de mon paletot et il coupe ! On fatigue bien moins que si l'outil ne coupe pas.

C'est avec mon sermiau tout pareil que je débite les branches quand il se met à émonder les ragoles. Je me plaisais bien, moi, en hauteur, plus près du soleil, à faire tomber les branches les unes par-dessus les autres. Du vent, ce n'est pas gênant, au contraire, j'aimais bien le vent ce jour-là, mais ne faut pas émonder par temps de pluie ni après parce que la peau de châtaignier c'est glissant, il y aurait où se casser la goule.

Enfin, maintenant je suis à terre, je fagote les branches de chêne. Si c'est du châtaignier je n'ai qu'à ébrancher les triques. Après, il les charreuye* entières, dans le bas il y a des piquets, le reste fait du bois de cheminée, ou pour la chaudière. Le châtaignier c'est grossier pour du fagot, alors on brûle les branches dans le champ.

Autrefois, on en faisait quand même, des fagots de

châtaignier, dame, dans les fermes trois quatre cents fagots par an c'était bien ordinaire. Rien que pour le four, ceux qui faisaient leur pain — comme pendant l'Occupation, nous on s'y était remis aussi — après les bourrées d'épines pour faire prendre il fallait huit fagots à chaque cuisson, et puis le soir, allez, un demi-fagot dans la cheminée... Il y avait du bois sur les haies dans ce temps-là. Un gars qui marchait bien faisait ses trente fagots dans le jour, et liés avec des horts*!

De l'heure qu'il est*, il n'en est pas brûlé autant alors je ne fagote que le chêne et le noisetier, la queue dans notre patois. Et il fallait des haies — maintenant il y en a qui les abattent — parce que, les ragoles de châtaignier, on ne les émonde que tous les sept ans à peu près, d'aucuns disent que neuf ans c'est mieux, enfin ça dépend du bois qu'on veut aussi, surtout des piquets pour les clôtures.

Dans le temps, j'aimais bien à secouer les entes, un bout d'échelle pour monter au fourchet et, après, deux trois enjambées me voilà en haut. Je sortais la tête au-dessus du pommier, semble qu'on domine tout d'un coup, on voit autrement, mais il y a quoi, dans les trois mètres, guère plus.

Et alors je commence à secouer, ce qui est dans mes mains avec les bras et ce qui est sous mes pieds avec les jambes. Tout le pommier tremble et les pommes en dessous, c'est la grêle.

On se déplace dans le pommier pour prendre d'autres branches, un bras ou l'autre, des fois les deux, et on secoue de ses forces en écoutant ce qui tombe de

manière à vider les branches. Tout pareil en tapant des pieds ou en pliant les jambes pour faire balancer les branches plus basses.

À la saison, il y a de la feuille qui tombe, une journée de vent c'est encore pire, ça se joint aux branches secouées et je me plaisais au milieu de l'air, des feuilles retournées, des pommes on en prend sur la tête pendant que tout descend, oh bien, j'ai fait ça longtemps, passé soixante-dix ans je secouais encore. Mais il m'a dit que je n'étais plus d'âge à monter dans les entes.

C'est pas tellement après que le gars Louis de La Derouée a chu. L'année d'après peut-être bien. Ah, il arrive chez son gars pour donner la main, la porte est clavée*, le garage est ouvert, bon, ils sont partis faire une corvée. En attendant qu'ils reviennent, pour ne pas rester à rien faire, il se dit : je vais toujours secouer un pommier.

Il s'en va dans la prée où ils ont une alignée de pommiers et, avec l'échelle, il monte dans une ente. Bon, il commence à secouer, s'y est-il mal pris, je ne sais pas, il avait l'habitude, il a chu et il n'a jamais su se relever. Le voilà sur le dos au milieu des pommes. Son gars et sa bru, enrevenus pour la traite, ne savaient rien. C'est sa bonne femme, de Louis, elle ne le voyait pas rentrer, qui est allée à La Derouée et, en cherchant, ils l'ont trouvé.

Il a fallu les pompiers, dame ! On causait là-dessus à table, enfin deux trois mots, mon gars m'a dit : « Tu vois ! » C'est tout. Le gars Louis, il a un an de moins que moi mais on était à l'école ensemble, quand il revint de l'hôpital, je fus le voir. Rien de cassé, qu'on lui a dit, mais il s'était gêné, quelque chose l'empêchait de bou-

ger et il était là dans l'herbe à attendre. Maintenant ça marche.

Serrer* les pommes prend quelques journées tous les ans, sauf les années où il n'y a pas de pommes, que les fleurs ont gelé, suffit d'une nuit, un coup de gelée en fin de nuit.

Moi, je vais à genoux sur un vieux sac, je serre devant moi, je pousse le panier et j'avance mon sac. Le plus dur c'est de se relever, parce que j'ai mal dans les genoux. Enfin sans que ça se voie de trop je m'appuie sur l'anse du panier, c'est costaud les paniers de châtaignier.

Et puis il faut lever la panerée de pommes pour la mener au camion*, c'est les reins alors qui font mal, des fois aussi l'épaule quand je vide le panier en haut, j'ai comme un rhumatisme à cette épaule-là, elle qui travaille le plus.

L'année passée, il avait pris un journalier, un gars Melin du Bissac, alors lui en passant prenait mon panier et m'en mettait un vide, je n'avais point à me relever, il avait dû voir...

Les pommes sont propres, pas comme les poires colantes, il n'y a juste qu'à les trier de l'herbe et des feuilles. La plus embêtante, c'est le damelot tellement les pommes sont petites. De toute façon, il y aurait intérêt que l'herbe soit pâturée avant de secouer les pommes, surtout pour du damelot, mais quand les pommes commencent à tomber, les véreuses ou bien du vent, il ne faut plus que les vaches aillent dessous, crainte qu'elles s'étouffent avec une pomme. Quoique en pommes tombées ce serait plutôt rare parce que la vache a la tête baissée.

Au contraire, si les pommiers ont des branches que

les vaches peuvent attraper — c'est presque toujours — elles vont se dépêcher de les attirer pour avoir les pommes et quand elles ont la tête levée, une pomme entière peut tomber dans la gorge, les étouffer. Alors là, c'est de courir chez le vétérinaire bien vite!

Quand j'étais jeune, c'est arrivé chez nous, le hongreur est venu — on disait le châtrou — il avait un bout de bois que le charron lui avait fait à demande pour empêcher la vache de refermer la goule, au milieu il y avait un trou rond, alors il m'a dit : « P'tit gars — j'avais combien, huit ans, par là — tu vas relever ta manche et couler ton bras par le trou jusqu'à attraper la pomme dans le gosier de la vache, n'aie pas peur, elle ne peut plus fermer la goule. »

Mon père ne disait rien mais il me fit signe « vas-y » quoi. Je n'étais pas hardi, on ne voyait rien là-dedans, une vache n'ouvre pas grand. Eux, ils la tenaient aux cornes, un de chaque côté, costauds tous deux mais ils ne pouvaient pas rester comme ça. Bon, eh bien, j'ai quand même passé le bras par le trou et j'ai pris la pomme dans la gorge, pas facile, toute glissante de bave.

« Grâce à toi, la vache est sauvée! » qu'il me dit, le hongreur. Sinon, elle crève par être gonflée, les gaz, et ça vient encore assez vite. Ah oui, les sacrées pommes, faut s'en méfier! Les vaches en sont folles! Alors souvent l'herbe est longue sous les pommiers, on aurait bon temps d'y passer un coup de faux avant que de serrer, surtout comme je disais du damelot, ces petites pommes jaunes, vraiment petites. Et pour celui qui veut du bon cidre, c'est important de mélanger plusieurs sortes de pommes.

Là, on a du locard, une pomme claire de peau, du

fréquin qui est rouge, et puis une pomme dorée, je n'en connais pas le nom, et donc plusieurs entes de damelot. Il y a encore des entes qui ont été greffées en frangé, pour d'aucuns c'est de la pomme à couteau, mais je ne l'aime pas tant que ça, alors souvent je les versais dans le tas pour le cidre. Lui, il fait pareil, on en garde deux ou trois panerées dans les plus belles et le reste pour le cidre, beau qu'elles n'aient peut-être pas trop de jus, c'est une pomme dure le frangé.

En pomme à couteau, on a de la belle-fleur, deux entes dans le friche derrière la maison et une dans le jardin. Bientôt vieux autant que moi ces pommiers-là, greffés du temps de mes parents. La belle-fleur ne se garde pas si longtemps, mais c'est une pomme qui a du goût, j'en mange bien tous les jours quand on n'en chôme pas*.

Enfin, la qualité du cidre ne vient pas que des pommes, mais aussi des barriques. Si on veut avoir du bon cidre, il faut prendre soin de ses tonneaux, surtout ne pas laisser la lie travailler le bois, dès qu'une barrique se trouve à être vide c'est de la rincer bien comme il faut et puis d'y passer une chaudronnée d'eau bouillante.

Au moment de faire le cidre, quelques jours avant, il faut sortir dans la cour les barriques qu'on veut remplir et les secouer avec de la cendre qu'on coule* par la bonde et de l'eau bouillante. Une fois la bonde bien bouchée on les roule au-devant de soi un petit peu, surtout on les secoue et puis on les laisse se regonfler avec les vapeurs de la flotte.

Mettons deux heures après on les vide, on rince à l'eau froide et quand elles sont sèches, ou presque, on

peut encore y faire brûler une mèche soufrée, enfin c'est selon, moi je l'ai souvent fait, quand on en trouvait, des mèches soufrées, pas pendant la guerre par exemple puisqu'on ne trouvait plus rien, ficelle, fil de fer, savon, pneu de vélo, rien, fallait faire avec ce qu'on avait. La cendre ne coûte pas cher heureusement!

De vrai, le tonneau, c'est la moitié du cidre! Après, bien sûr, faut le soutirer quand le jus de pommes a fini comme on dit de bouillir, de travailler quoi, ne faut pas le laisser sur la lie, c'est à faire en pleine lune, quand il ne bouge plus, enfin mettons depuis deux trois jours avant jusqu'à deux trois jours après la pleine lune, sauf si elle vient trop tôt après qu'on a fait le cidre, parce qu'il faut bien quinze jours au moins pour lui laisser le temps de bouillir, alors tant pis on attend la lune qui suit.

Une fois soutiré, il continue encore à travailler un petit peu, beaucoup moins, et c'est justement s'il est mis dans un tonneau propre que le cidre se garde bon, pas besoin d'en boucher, il mousse, quoique celui qui veut peut en mettre en bouteille aussi, au moment de soutirer, quand il a bouilli.

Laver les barriques, ce n'est plus mon boulot maintenant. Je lui ai montré autrefois comment faire, je ne m'en occupe plus. Je le vois sortir les tonneaux de la cave mais je le laisse tranquille, je m'en vais barbeyer* quelque part. C'est lui le patron, il fait comme il veut. Son cidre n'est pas mauvais, c'est le principal puisque j'en bois tous les jours!

Le matin, elle taille le pain sur mon bol comme sur les autres alignés au bout de la table et puis elle verse la

soupe à la louche, bien plein pour chacun, il ne faut pas dire, et après le café dans les tasses, mais elle ne parle pas, ou guère, passé bonjour ne faut rien attendre.

Quand il a fréquenté cette fille-là, nous, avec Suzanne, on n'a point fait de remarque. Ses parents à elle, je les connaissais un petit peu, son père est travailleur, sûr. De famille, ils sont plus chouans que nous, mais enfin ça ne compte plus guère. Et la fille, elle, Martine, me paraissait sérieuse. Pas causante mais, dans le début, je pensais timide, est-ce que c'est ça ou pas d'envie? Le silence lui est resté. Eux, ils se causent dans la chambre peut-être bien.

Ma bonne femme n'était pas une bavarde non plus, mais petit à petit, à mesure qu'on se connaissait mieux, on se causait, comment je dirais bien, par figure, les yeux, le regard, la bouche, une fronce ou une manière de rire. Les autres n'y voyaient rien, nous on se comprenait.

Suzanne, elle, aurait voulu que la noce fût chez nous, mais la mère Orrière, la mère de Martine, n'a pas été d'avis, non, chez Orrière* ont voulu force à tout que ce soit à La Croixille. Bon, j'ai dit à Suzanne : « Que veux-tu, puisque c'est cette fille-là qu'il prend, on est bien obligés de marcher, il y a une consolation, c'est que tu auras bien moins de misère que si la noce était à La Hourdais! »

On a donné et prêté tout ce qu'on pouvait pour les aider quand même. Eux, ils avaient encore deux filles, des gars et des gendres pour donner la main. Je ne sais pas sa raison, à la mère Orrière, mais j'avais bien vu qu'elle allait se buter là-dessus si on ne faisait pas à son idée. Ça ne valait pas le coup de se fâcher.

Pour ce qui est de moi, je n'ai pas regretté, que pour Suzanne, parce que le boulot de rangement, après, ce n'est pas rien. Il y a du soui*, comme on dit. Enfin tout s'est bien passé, et comme on n'avait qu'un seul gars, on était quittes !

Dégermer les patates, voilà un boulot que je fais encore tous les ans. Celui-là, ils me le laissent, pas de danger que je me blesse !

Les patates ramassées on les verse à la remise, contenues par des planches tout de même, qu'elles ne courent pas partout. Dès la fin du mois de novembre elles commencent déjà à germer, mais surtout de bonne heure elles se sentent du printemps, elles ont une poussée plus forte, des petits germes blancs ou violets puisqu'elles sont à l'ombre ou à peu près.

J'attends et puis, quand je les vois bien parties, je dégerme, fin février il est temps. À genoux toujours, sur une poche percée. Depuis le catéchisme je n'ai pas été à genoux dans l'église, mais sur la terre souvent, ça fait moins mal aux reins que se baisser.

Il n'y a juste qu'à caresser la patate en cassant le germe avec le pouce. Les germes, sur presque toutes il y en a plusieurs. Je prends dans le tas à droite et je mets à gauche, le plus vite possible bien sûr. L'embêtant, c'est qu'après il faut encore brasser les patates pour les remettre où elles étaient, derrière la planche, une seule planche suffit parce que tout de même on en a mangé et les cochons aussi !

Sinon, ça se fait bien, sans user les mains, la peau des patates n'est pas rude, elle est comme poudrée par la

QUEUDE : noisetier

QUEURVEU : crever

RABOT : grattoir de tôle à long manche

RAGOLE : vieil arbre émondé (les branches repoussent)

RAMARRER : se procurer

RAMASSER : rentrer, mettre à l'abri

RANG (être de/mettre de) : en ordre, ranger

RESSE : grand panier sans anse

REUYER : flamber

ROUCHER : ronger

SACRISTE : sacristain

SAIS (QUE J'SEU T'I) : que sais-je

SAQUER : tirer par saccades

SEILLE : seau de tôle ; seillée : contenu de ce seau

SERRER : ramasser pour récolter (pommes, œufs, etc.)

SEYOT : scie à bois (lame tendue par une corde)

SOIGNER : nourrir

SORTE (BIEN D'SORTE) : aimable

SOUI : désordre, choses éparpillées, saletés

SUBOUT : debout

TALLER : développer plusieurs tiges sur un même pied

TOUR : de c'te tour : cette fois

TRAITS : chaînes qui relient les chevaux au brabant

TROUS : tronc des choux fourragers

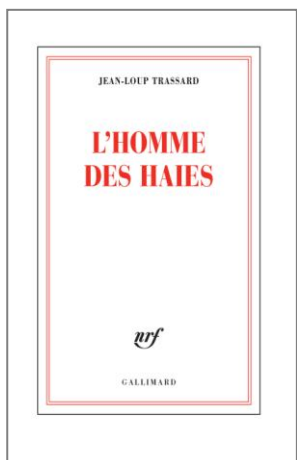
VANTIÉ, VANTIÉ BIN : sans doute

VILLAGE : les bâtiments de la ferme autour de la cour

VOLANT : épaisse faucille à long manche

VONGER : s'écrouler

VRA (DE) : pour de vrai



L'homme des haies

Jean-Loup Trassard

Cette édition électronique du livre
L'homme des haies de Jean-Loup Trassard
a été réalisée le 22 novembre 2012
par les Éditions Gallimard.

Elle repose sur l'édition papier du même ouvrage
(ISBN : 9782070137367 - Numéro d'édition : 241007).

Code Sodis : N52174 - ISBN : 9782072466861
Numéro d'édition : 241009.