LA COURROIE

Frévent. Août 1966.

C'était jour de battage. Le vent de suroit qui séchait le plateau avait bu la rosée et le ciel blanchissait, lourd d'une chaleur presque palpable qui ne retombait plus depuis la Saint-Jean.

Roger n'avait pas attendu l'aube. La batteuse Wintenberger était calée d'aplomb dans la cour. Un modèle à cinq rangées de secoueurs que son père avait acheté neuf en 1947 aux Établissements de la rue du Général-de-Gaulle.

Il avait passé la veille à la préparer. Les cribles démontés et brossés au balai de crin, la jauge d'épaisseur réglée à quatre millimètres pour le blé tendre du plateau, un jeu suffisant pour égrener l'épi sans briser le grain. Les courroies graissées au suif de bœuf fondu au bain-marie dont l'odeur imprégnait l'aube.

De la cuisine ouverte, l'odeur de la carbonade qui braisait à couvert depuis la veille montait par bouffées. Contre le mur du hangar, la meule montait à plus de cinq mètres. Gerbes liées à la ficelle par la vieille McCormick et dressées par douze au champ pendant huit jours pour que le grain sèche sur pied. La paille était courte, les épis penchaient lourd. Un blé qui battrait propre.

Depuis la route de Bouret monta le battement sourd d'un diesel. Le tracteur de Lucien vira dans l'avenue Philippe-Lebas, ralentit à l'entrée de la cour et s'immobilisa près de la batteuse dans un dernier hoquet. Gitane maïs aux lèvres, pouces dans les bretelles de sa cotte bleue, il en fit le tour, vérifia d'un coup d'œil l'assiette des crics, le niveau du tablier, la tension des secoueurs à vide.

— On la pose ?

Roger déroula la courroie plate de cuir tanné, large comme deux mains d'homme, et la passa sur la poulie du tracteur pendant que Lucien calait l'autre extrémité. Un geste qu'ils faisaient en silence depuis trente ans.

Gaston et son fils arrivèrent à bicyclette. Le gamin avait quinze ans et des épaules qui ne demandaient qu'à servir. Derrière eux, le vieux Théodore, le front bas, les genoux raides depuis l'hiver dernier.

— Cha va core durer, ché batteries-là ? lança Théodore en guise de bonjour.

La question se posait depuis que Maillard à Séricourt et Delattre à Nuncq avaient fait venir une moissonneuse-batteuse de la coopérative et rentraient leurs soixante hectares en deux jours, seuls dans la cabine, sans un homme autour.

Personne ne répondit.

Lucien embraya la prise de force. La courroie claqua en fouettant l'air, puis trouva sa course. Le batteur monta en régime. D'abord un grondement, un raclement d'organes qui se réveillent, puis un ronflement continu, plein, qui se planta dans la poitrine et ne lâcherait plus de la journée. Les secoueurs battirent leur va-et-vient. Les cribles vibrèrent sur leurs suspentes. La tôle de la machine entière entra en résonance.

Roger monta sur le tablier d'alimentation. C'était sa place. L'engerbeur gouverne le débit de la machine, sent dans la voix du batteur si la gerbe passe. C'est lui qui ajuste la cadence d'introduction pour que le grain s'égrène sans se briser et que la paille ressorte entière. Le père de Roger était engerbeur avant lui. Un poste de patron.

Le seul de la chaîne qui portait la responsabilité du bon déroulement du battage.

Gaston et son fils amenaient les gerbes depuis la meule par brassées de deux, les hissaient sur le tablier. Roger les recevait, écartait la gerbe en éventail et la poussait dans la gueule du batteur. Régulièrement, sans hâte et sans pause, à la cadence exacte que le batteur réclamait. Quand il allait trop vite, le ronflement de la machine fléchissait, la courroie patinait avec un sifflement aigu et une odeur de cuir brûlé montait. Il fallait alors ralentir, laisser le batteur digérer, reprendre. Quand il allait trop lentement, les secoueurs tournaient à vide et le grain restait dans la paille. Le bon engerbeur trouvait le souffle de la machine et s'y calait comme on se cale sur la respiration d'un autre.

Le blé passait. On entendait le froissement sec de la paille prise entre les battes d'acier, puis le crépitement du grain libéré qui tombait à travers les grilles sur les cribles vibrants, puis en dessous, plus doux, le bruit de grêle du blé propre coulant dans la trémie. La paille ressortait par l'arrière en masses blondes et légères que Théodore rattrapait à la fourche et dirigeait vers le pailler. Le fils de Gaston était à l'ensachage, sous la trémie, où les sacs de jute se remplissaient avec un chuchotement de sable. Il les décrochait pleins, en nouait l'ouverture d'un geste de poignet appris dès ses douze ans, puis les empilait contre le mur du hangar. Lucien, au tracteur, surveillait le régime. Onze cents tours minute, pas un de plus, l'oreille tendue vers la courroie, la main sur l'accélérateur, prêt à débrayer si quelque chose coinçait.

Une poussière dorée, fine, faite de balle et de barbes d'épi brisées monta dès la première gerbe. Elle entrait dans les yeux, la gorge, sous le col de la chemise entre la peau et le tissu. En quelques minutes, les cinq hommes se changèrent en statues couleur d'orge. Un ocre pâle, de sueur et de grain mêlés où ne se distinguaient plus que les yeux rougis et les dents blanches quand quelqu'un criait un mot par-dessus le vacarme. Autrefois, les batteux de son père rentraient chez eux le soir si noirs de balle qu'on les reconnaissait à peine, et quand ils se lavaient dehors à la pompe, l'eau de la bassine virait au gris comme une eau de vaisselle.

Avec le soleil, la chaleur s'ajouta à la poussière. Andrée, la femme de Roger, apporta des cruches d'eau fraîche avec des torchons mouillés que les hommes se passèrent sur le visage.

Vers dix heures, Lucien coupa le moteur pour vérifier la tension de la courroie. Le silence tomba d'un coup. Si brutal après quatre heures de bruit continu que les oreilles le reçurent comme un choc, un vide énorme où tous flottèrent un instant sans repère. Puis les sons du monde revinrent un par un : les tourterelles dans le grand noyer de la cour, une vache qui meuglait vers Bouret-sur-Canche et le vent léger dans les chaumes du plateau au-dessus. Lucien retendit la courroie d'un cran et les hommes reprirent le travail.

Depuis trente ans, les deux familles vivaient sur un accord que personne n'avait jamais formulé. Lucien venait battre le blé de Roger. Celui-ci allait faner le foin de son ami. Entre les deux, il y avait eu des centaines de journées données et rendues, des courroies graissées à quatre mains, des repas pris à la même table, et jamais un compte tenu, jamais une heure pesée. L'échange tenait parce qu'il n'avait pas de nom.

À midi, Lucien coupa le moteur. Et dans le silence revenu monta l'odeur de la carbonade. Si dense après six heures de poussière et de suif que Théodore, la casquette remontée sur le front, dit simplement :

— Cha sint tell'min bon ichi que j'mangero l'diab' avé ses cornes !

Personne ne le contredit.

Après de longues ablutions, les batteux s'assirent dans l'ombre fraîche du hangar. Le vieux Théodore sortit une bouteille de la poche de sa veste comme il le faisait chaque année. Un genièvre de la distillerie Persyn qu'il achetait lui-même au marché de Saint-Pol parce qu'il estimait que le genièvre de battage relevait de sa compétence et de la sienne seule. Il versa les verres sans demander l'avis de personne. L'alcool avait le parfum sec et chaud des baies et un goût de grain qui brûlait la langue et descendait dans la poitrine comme une ardence.
— Avec cha les amis, l'Seigneur aro pas mis tro jours pou s'réveiller ! À la vôt !

Ce n'était pas un repas. C'était une preuve.
Le repas de battage chez les femmes du Ternois était un concours sans arbitre et sans fin. Chaque année dans chaque ferme, l'épouse répondait au repas de l'année précédente chez la voisine. En 1928, la mère d'Andrée, une Duval de Ligny-sur-Canche, petite et sèche, avait nourri douze batteux avec un quartier de porc et six kilos de pommes de terre sans qu'un seul homme se lève de table autrement que repu. Elle avait posé la règle à sa fille : « Un homme qui fauche et bat ton blé ne doit manquer de rien. Il le saura avant même de s'asseoir. »
La nappe à carreaux rouges et blancs ne sortait que pour les communions et les enterrements. Andrée l'avait lavée la semaine précédente, empesée à l'amidon de riz, repassée sur la grande table de la cuisine et rangée dans l'armoire de la chambre du haut entre deux sachets de lavande. La vaisselle en faïence blanche à liseré bleu que la mère de Roger avait achetée à la foire de Frévent en 1937 ne servait également qu'aux grandes occasions.
Roger ouvrit le vin. Il avait gardé quelques bouteilles de la noce de son cousin à Auxi-le-Château en 1959. Un Bourgogne épais et sombre qui ouvrit les appétits.
Vinrent les plats.
Un gigot d'agneau de sept livres de chez Lemaître à Bouret-sur-Canche. Un agneau de pré-salé de la basse Canche, engraissé à l'herbe et à l'iode. Andrée l'avait rôti au thym et au beurre salé, la peau dorée et craquante, l'intérieur rosé jusqu'à l'os. Elle l'avait sorti à onze heures et laissé reposer sous un torchon dans son jus de cuisson délicatement déglacé. Les tranches tombaient, ourlées de gras doré, le jus coulait sur le plat.
Puis la carbonade. La recette de Simone avait traversé deux familles et trois générations de femmes sans jamais être écrite autrement que par le geste. La mère debout derrière la fille qui touillait et la main qui corrigeait l'épaisseur de la tranche de pain, l'abondance de la moutarde, la durée exacte du braisage. Trois livres de paleron taillé épais, revenu au beurre jusqu'à ce que la croûte soit presque noire. Des oignons émincés fondant à côté, le tout noyé de bière brune. Par-dessus, les tranches de pain tartinées de moutarde forte épaississaient lentement. Douze heures de braisage à feu doux, le couvercle soulevé deux fois — pas trois — pour vérifier la sauce.
Le fils de Gaston aux mains de carrier et à l'appétit de trois hommes, en redemanda sans que personne trouve à y redire. Andrée lui remplit son assiette, avec ce sourire qu'elle gardait pour les enfants des autres, elle qui n'avait pas pu en avoir.

Suivirent deux lapins, gris et gras, rissolés au saindoux, mijotés dans le vin blanc. Simone avait fait la gibelotte la veille au soir et l'avait réchauffée le matin. Le réchauffage était le secret.

Un saladier de pommes de terre tièdes à l'huile, vinaigrées, avec des cornichons et des échalotes grises hachées menu. C'était le plat le plus simple de la table, et pourtant celui que les hommes finissaient toujours en premier. Il n'y avait rien de meilleur qu'une pomme de terre qui fond dans le vinaigre après la poussière du battage.

Enfin les fromages de chez la veuve Carpentier, ronds et plats, à l'odeur franche, affiné au petit-lait dans la cave de la ferme. Andrée en avait pris quatre, du plus jeune au plus fait, celui dont l'odeur emplissait le hangar et que Théodore baptisa du « fromache ed'bonhomme ».

Et pour finir trois tartes au sucre. Les vraies, celles qu'on déguste entre Arras et Valenciennes et nulle part ailleurs. Pâte briochée levée au beurre, dorée et par-dessus une couche de vergeoise blonde mêlée de crème fraîche. Caramélisée au four jusqu'à ce que la surface craque, l'intérieur restant moelleux, presque coulant, avec l'arôme de cassonade chaude et de beurre noisette qui est le parfum même de l'enfance.

Le vieux Théodore raconta l'histoire de son cheval. Tout le monde la connaissait. Tout le monde l'attendait.

— J'avos un percheron. Grand comme el porte del grange. In jour ed foère, ch'curé d'Saint-Hilaire i passe d'arriére ech g'vau pou aller bénir ches baraques. Min percheron, i l'a r'gardé et d'in coup d'sabiot i li a botté l'cul ! Dvant tout l'monde ! Et ch'curé, ch'étot l'abbé Delcourt, hein, c'ti-là qu'avo l'nez rouge, i s'a r'levé, il a r'mis s'barette, et il a dit : Mes frères, même les bêtes du Seigneur ont leur opinion.

Gaston rit si fort qu'il en renversa son verre.

Le vieux enchaîna avec le maire :

— Ch'maire, dit-il, en appuyant sur le mot comme on enfonce un clou, i s'occupe miu d'ses administrées qu'ed ses vaques. I n'en a même eune qu'al a été raconter cho à ch'médecin d'biêtes !

On rit comme on riait chaque année, aux mêmes histoires, avec la même franchise, parce que la répétition n'usait pas ces rires-là. Elle les renforçait.

Le festin tirait à sa fin. Le dernier commandement du repas de battage, celui qu'aucune femme du Ternois n'avait jamais transgressé : il doit rester de la tarte quand le dernier homme se lève.

Il en resta.

Sur le plateau, la chaleur était écrasante dans l'air immobile. Le fils de Gaston s'endormait debout contre un montant du hangar jusqu'à ce que son père lui donne une bourrade dans l'épaule. Théodore, yeux mi-clos sous sa visière, prétendait surveiller la sortie de paille, mais ses jambes fléchissaient par à-coups. Petit à petit, les sacs s'alignaient, pleins et ventrus. Les dernières gerbes furent les meilleures. Le grain était plus sec, le batteur tournait libre, la paille sortait presque blanche, sans un épi. Les cloches de Saint-Hilaire sonnaient six heures quand le battage fut enfin achevé.

Gaston et son fils repartirent les premiers. L'adolescent avait les bras rouges jusqu'aux coudes et la fierté du

gamin qui a tenu sa place parmi les hommes. Ils prirent le chemin des Pierres et disparurent au tournant du noyer. Le vieux Théodore s'en alla ensuite par la route de Bouret. Ses genoux lui faisaient mal. Il marchait les jambes un peu écartées mais le buste droit, par fierté.

Roger et Lucien restèrent seuls. C'était leur habitude depuis trente ans. Finir ensemble ce qu'ils avaient commencé. Lucien dételа la courroie. Roger vérifia les secoueurs, graissa les paliers à la burette. Puis il essuya les trente-deux battes, une à une, avec un chiffon imbibé d'huile de lin. Lucien l'observait en silence. Il lui sembla que Roger ne nettoyait pas sa machine, mais lui faisait ses adieux.

Andrée leur apporta deux bouteilles de bière brune et s'assit à côté de Roger, les mains sur les genoux. Elle ne s'attardait jamais dans la cour. Lucien le remarqua immédiatement.

Ils burent un moment sans parler. Le soleil descendait vers la Canche. La lumière de fin d'après-midi rasait le plateau et étirait les ombres des peupliers sur les chaumes coupés. Silhouettes démesurées et fines qui traversaient les parcelles en diagonale comme des lignes tracées au fusain. D'ici on voyait le clocher trapu de Saint-Hilaire dans le creux du bourg et, à droite, les toits gris du château de Cercamp dans leur écrin de tilleuls. Plus bas, au fond de la vallée, le ruban de la rivière luisait entre les aulnes.

Roger posa sa bouteille sur la terre battue.

— Écoute, Lucien. J'aurais dû te le dire avant, mais je voulais pas t'en parler tant que c'était pas sûr. Hier j'ai signé chez le notaire.

Lucien ne bougea pas.

— Voilà, j'ai vendu les parcelles du plateau. Les quatre. À Desmette, l'entrepreneur de la route d'Hesdin. Il va y faire des pavillons.

Un silence. Puis :

— Andrée a besoin de l'air de la côte. Le docteur Vasseur est clair là-dessus, ses bronches ne passent plus l'hiver ici. Ce n'est plus une question de confort. Et puis, tu le sais bien, on n'a personne à qui léguer tout ça...

Andrée regardait ses mains.

— On part pour Fort-Mahon, dit-elle. La maison est trouvée, au bord de la dune. Pardonne-nous si on a attendu le dernier moment pour te l'annoncer.

Lucien fixait les parcelles du plateau. Il en connaissait chaque pli, chaque ornière, chaque bordure de fossé : il les avait labourées certains automnes quand Roger était malade, comme celui-ci avait fait pour lui les années où il ne pouvait pas.

Il finit sa bière, se leva, embrassa Andrée et serra la main de Roger. Une vraie et longue poignée d'amitié. Après avoir récupéré sa veste sur le siège de son tracteur qu'il laissa dans la cour, il traversa le terre-plein et prit le chemin qui descendait vers le bourg entre les parcelles rases.

Dans le soir tiède, Lucien sentit monter en lui une émotion sans nom. Quelque chose de vaste et d'ancien pour lequel les hommes d'ici n'avaient pas de mot. Un monde venait de s'arrêter dans la cour d'une ferme du Ternois sous un crépuscule éblouissant. Au-dessus de lui, les martinets dansaient une ronde incessante.

Personne ne l'entendit pleurer.