

## I

C'est par un beau matin de juillet que Thomas Chevalier se retrouva dans la boucherie-charcuterie de son oncle Marceau – dont le rêve venait de se réaliser – et de sa tante Anne-Marie, récemment installés rue Pasteur à Attigny, dans les Ardennes. Elle était fière, elle aussi, de savoir leur propre magasin désormais inscrit au registre du commerce.

Les Attignatiens savaient maintenant que le successeur de monsieur Petit ouvrirait dans quelques jours. Il était jeune et sympathique par rapport à ses confrères, plus vieux et pas toujours aimables mais qui fabriquaient de l'excellente charcuterie et vendaient de succulents biftecks. Marceau n'allait pas avoir la tâche facile. Il devait être meilleur qu'eux dans tous les domaines, quitte à innover ; il n'avait pas le choix.

À vrai dire, Thomas, du haut de ses dix ans, n'était pas vraiment conscient de ce que pouvait représenter pour eux la reprise de cette boucherie. Il ignorait encore combien ils en avaient bavé pour obtenir un prêt bancaire qu'ils faillirent à la dernière minute ne pas pouvoir contracter.

Finie pour lui la vie d'employé au rayon boucherie de la supérette mal approvisionnée de la petite ville voisine :

Marceau allait, dès à présent, être son propre chef. Plus de patron derrière lui qui lui donnerait des ordres à longueur de journée.

Le métier de son oncle l'avait toujours intrigué, même avant qu'il fût à son compte. Il faut avouer qu'aller à l'école pour apprendre à désosser du bœuf n'était pas chose courante. En plus, il était titulaire d'un CAP de charcutier et ce titre lui donnait le droit de vendre des produits à base de porc, tels que des pâtés en tout genre, des rillettes, du boudin noir, du blanc, de la terrine de volaille, des chipolatas, des andouillettes, du saucisson sec, du cuit, des tripes, du saindoux, du pâté en croûte, des saucisses fumées, du jambon, de la hure de porc en vinaigrette, de la langue froide et des crépinettes. Il était surpris par la quantité de recettes que son oncle connaissait par cœur, et par le fait qu'elles lui permettraient dorénavant d'en vivre. C'est trop simple de gagner sa vie, pensait-il, il suffit d'apprendre par cœur, et l'argent tombe du ciel !

Ce matin-là, en découvrant la grande boutique pour la première fois, Thomas sentit des frissons lui parcourir le dos. Il était fier d'avoir le privilège d'être derrière le comptoir : il avait le sentiment de faire équipe avec le nouveau boucher, Marceau Parent, son oncle. On allait venir acheter de la viande et de la charcuterie spécialement chez lui.

Le magasin n'ouvrirait ses portes que dans une semaine, le temps pour Marceau de fabriquer sa charcuterie.

Le porche était encombré de nombreux cartons empilés les uns sur les autres. Ce devait être les restes du déménagement non encore déballés.

Dans la cour, le camion destiné aux tournées quotidiennes, attendait, lui aussi, que l'on entrepose dans ses vitrines frigorifiques les plats tout neufs bordés de dessins décoratifs en forme de guirlandes tressées de fleurs jaunes et de persil vert. Un peu plus loin, il aperçut un local qu'il n'avait jamais vu auparavant. Marceau lui expliqua que c'était le laboratoire. Laboratoire ? Il ignorait que ce type de lieu pouvait servir à autre chose qu'à entreprendre des recherches et à mener des expériences scientifiques. C'est là qu'on découpait également la viande et qu'on cuisinait la charcuterie. Le matériel y était peint en rouge. Même le support autour duquel était enroulée la ficelle utilisée pour tenir la barde des rosbifs. Il aurait pourtant dû se douter que la couleur dominante du laboratoire ne pouvait pas être différente de celle de la devanture du magasin, rouge elle aussi. C'était comme ça chez tous les bouchers et cela n'avait rien d'original.

Il sentait qu'il y avait, au-delà de cette viande bien présentée dont chaque morceau était séparé par des barrettes de persil en plastique derrière la vitrine des bouchers, un travail minutieux qu'il avait hâte d'observer de près. Il ignorait pourquoi, mais il pressentait que le métier devait être difficile.

Il inspecta, d'un œil curieux, la table de travail en faux marbre. Les milliers de sillons, telles des cicatrices immuables, témoignaient du labeur que l'ancien boucher-charcutier avait dû endurer, à coups de couteaux aiguisés et de fendoirs acérés. Il imagina aussitôt Marceau répéter ces mêmes gestes appris à l'école et il espérait qu'il les lui enseigne. En tout cas, il les montrerait forcément à l'apprenti qu'il formerait bientôt.

Il écouterait attentivement les conseils de son oncle, et après il essaierait, de son côté, de trancher la viande comme

il l'avait vu faire par le boucher chez qui sa mère achetait régulièrement les biftecks du mercredi.

Soudain, Marceau lui demanda :

- Comment tu la trouves, notre boutique ?
- Vachement grande ! répondit Thomas.
- T'as pas tout vu !
- Ah bon !
- Bien sûr que non.
- Qu'est-ce que je n'ai pas vu, alors ?
- Réfléchis un peu, tu trouveras.
- Non, franchement, je ne vois pas.
- Eh bien, ma charcuterie faite maison...

Et ils se mirent à rire, comme si la remarque avait quelque chose de comique. Thomas était content de voir son oncle heureux. Pendant que sa tante Anne-Marie astiquait la vitrine du magasin, Marceau enfila son tablier de boucher et se dirigea en direction de la cave.

— Alors, tu viens avec moi, que je te montre ?...

Il ne comprenait pas l'invitation de son oncle. En revanche, il était fasciné par la blancheur du tablier qu'il portait. Il lui descendait jusqu'au-dessus des pieds et, afin qu'il fût plus à l'aise pour marcher, Marceau en avait relevé le pan gauche et l'avait coincé derrière le cordon qui faisait le tour de sa taille et mettait ainsi en évidence la rondeur de son ventre. C'était comme s'il avait un grand triangle blanc devant les jambes. Il aurait voulu que Marceau lui propose de s'habiller comme lui. Le port du tablier était peut-être uniquement réservé au patron. Quelle chance il avait !

Il suivit son oncle dans la cave sans savoir réellement où il allait. La descente d'escalier n'était pas éclairée. Son cœur battait la chamade. Il avançait dans l'espoir de découvrir ce qu'il n'avait jamais vu auparavant : un cochon égorgé en train de finir de mourir la tête en bas, accroché aux pattes par de gros crochets métalliques rouillés par l'âge et le sang coagulé ; un mouton dépecé ; une bassine de sang frais pour le boudin noir. Marche après marche, pendant sa lente descente, des images de boucherie plus barbares les unes que les autres se bouscuaient dans sa tête. Son oncle n'était pas un bourreau ! Il n'avait quand même pas un abattoir clandestin !

Arrivé en bas, Marceau appuya sur un interrupteur. Une lumière blafarde éclaira le fond de la cave. Thomas était toujours en proie à des pensées rêveuses et des divagations fantasques. Incapable de calmer ses turpitudes imaginatives, il avait le sentiment de se trouver dans un blockhaus secret que le silence du sous-sol amplifiait. Ressortir vivant d'un tel lieu serait un exploit. Marceau ne devait pas se rendre compte de l'effet que produisait la visite de cette cave sur son jeune neveu.

Il vit, suspendus à une rampe de crochets, plusieurs gros saucissons. Marceau lui expliqua qu'ils venaient de finir de sécher et que maintenant ils étaient là, en attente d'être vendus. Une odeur bizarre flottait au-dessus d'eux et devenait de plus en plus forte à mesure qu'ils s'en approchaient. Sur sa gauche, près de la rampe de crochets, dans une énorme bassine en fer, un large carré de lard gras trempait dans du gros sel.

— Tu vois ça, les gens en achètent pour mettre dans la salade au lard. Mais ça n'a rien à voir avec celui qu'on vendait il y a vingt ans.

— Pourquoi ?

— Avant, il était deux fois plus épais. Maintenant, comme on veut manger diététique, les cochons sont eux aussi moins gras, mais les gens continuent à vouloir du lard gras épais comme il y a vingt ans.

— Ils n'ont qu'à en acheter deux fois plus, comme ça ils auront leur dose, eut le réflexe de répondre Thomas

Le lard était aussi blanc que le sel dans lequel il trempait. À côté, il y avait des moules tous recouverts d'une presse impressionnante. C'étaient des pâtés de foie que l'obscurité de la cave bonifiait certainement. Thomas n'avait jamais vu de charcuteries dans d'aussi gros moules. Il avait hâte de les goûter.

— Mais quand as-tu préparé toute cette charcuterie ?

— Ça fait cinq jours qu'on est installés. Si on veut ouvrir la semaine prochaine, il va falloir qu'on se dépêche. C'est pour ça que tout est déjà prêt.

— C'est toi qui as tout fait ?

— Paul, un copain, m'a bien aidé.

— Il est du métier ?

— Oui, sauf qu'il n'est pas boucher, lui, mais uniquement charcutier. Je lui ai proposé de venir me donner un coup de main, le soir, après sa journée à la *charcuterie Pineau* et il a bien voulu. Comme je sais qu'il a besoin de fric et qu'il bosse vite et bien, ça m'arrangeait aussi.

— Je croyais que tu attendais qu'on te livre pour que tu puisses commencer ta charcuterie pour la semaine prochaine.

— Là, je n'ai eu qu'un demi-boeuf et un demi-porc. Le reste, pour la charcute, ne devrait pas tarder.

— Je pensais qu'avec tout ce que t'avais là, t'étais tranquille jusqu'à la semaine prochaine !

— Oh que non !

Il commença à prendre conscience de l'importance de l'entreprise de son oncle. Bien que petite, la boucherie-charcuterie devait fournir. Marceau n'avait pas le droit d'être à court de quoi que ce soit, sinon il prenait le risque de perdre des clients.

La marchandise déjà préparée et entreposée dans la cave lui permettait d'avoir un peu de réserve. Il allait pouvoir maintenant aller au laboratoire – bien lavé de la veille et encore imprégné des odeurs de vapeurs mélangées à celles de viandes que la nuit n'effacerait jamais – cuire son premier pâté de tête. Les couteaux étaient bien rangés. Ils attendaient le travail de la chair que la main de l'homme leur ordonnerait d'accomplir.

Il était impatient d'enfiler le tablier de boucher et de commencer à jouer à l'apprenti novice entièrement disposé à apprendre les ficelles du métier. Il était impatient de jouer à reconnaître toutes les parties du bœuf. Il était impatient d'entendre les clients dire à Marceau ce qu'ils voulaient manger comme viande, et surtout de voir la lumière de leurs gros yeux s'allumer devant la vitrine frigorifique du camion de son oncle. Il était impatient qu'on l'appelle le commis du boucher. Il était impatient de paraître plus vieux que son âge. Il était impatient de voir le papier glacé portant l'inscription *Boucherie-Charcuterie Marceau Parent, rue Pasteur 08130 Attigny. Tél. : 03.24.45.70.25* se refermer sur la charcuterie que les clients auraient choisie. Il était impatient de surprendre son oncle glisser machinalement le crayon de papier sur le haut de son oreille, après avoir griffonné le prix de l'article sur l'emballage. Ensuite, il reprendrait le volant et

irait corner un peu plus loin pour prévenir ceux qui n'attendaient que cela : le passage du boucher deux fois par semaine, histoire de discuter un peu et se sentir moins seuls, ne serait-ce que dix minutes. Même les écriteaux attachés à des chaînes indiquant le prix au kilogramme de la blanquette de veau, avec ou sans os, et de bien d'autres morceaux dont le nom était aussi poétique que le premier, étaient accrochés – comme dans la boucherie – à l'intérieur du camion. En voyant l'univers de la boucherie reconstituée, au détail près, dans cet espace miniaturisé et roulant, Thomas ne put s'empêcher d'imaginer le balancement des écriteaux pendant le voyage, le tremblement de la gelée sur le pâté de campagne, les éclaboussures de sang du foie de porc dans la vitrine, et le sautilllement de la chapelure sur les pieds panés. Le spectacle était vivant dans son esprit sans que rien ne fût encore installé dans le camion. L'alchimie charcutière baignant dans des bassines ensanglantées et gisant sur des plateaux collants était nouvelle pour lui. Pourtant, il n'avait pas encore vu Marceau travailler. Peut-être déchanterait-il le jour où cela arriverait et sans doute serait-il dégoûté à jamais par le métier de son oncle qui n'était encore pour lui qu'un vague mirage faisant danser ses rêves d'enfant curieux.

Il allait bientôt être dix heures lorsque Marceau s'exclama :

— Bon, eh bien, ce matin, faut absolument que je fasse du boudin noir pour la tournée de lundi. Ça part comme des petits pains ce genre de truc, les Ardennais en sont fous.

— Je pourrai t'aider ?

— Bien sûr !

Thomas fut heureux d'apprendre qu'il contribuerait à la fabrication du plat sacré. Ses yeux pétillaient d'impatience.

— Tu mettras un tablier, ça t'évitera de te salir, lui dit son oncle.

— Ouais, mais tes tabliers ils sont trop grands pour moi...

— Ne t'en fais pas, j'en ai à ta taille.

Marceau alla aussitôt en chercher un pendant que Thomas attendait sagement dans le laboratoire. Après plusieurs minutes où il se retrouva seul dans cette immense cuisine, il prit machinalement un couteau et fit une entaille dans la table ; elle servait à désosser la viande. Faute d'en avoir à découper, il voulait marquer l'empreinte de sa passion dans le faux marbre. Il appuya si fort qu'il émoucheta la lame. Honteux d'avoir voulu à ce point signer sa présence dans la matière, il rangea vite l'outil ébréché dans l'espoir que Marceau ne s'en rendrait pas compte.

Il continua à inspecter les lieux avec attention. Le feu était éteint sous les deux énormes marmites dont l'intégralité des corps était plongée dans la chaudière. Leur couvercle pendait au-dessus.

On voyait dans le gros mélangeur électrique un bras en aluminium dont l'extrémité frôlait, au fond, deux lames saillantes bien aiguisées. Il attendait qu'on lui donne l'ordre de réduire en charpie la viande préalablement choisie, découpée et versée par bassines entières dans la profondeur du ventre de l'appareil.

Soudain, son regard se posa sur les crochets d'une barre en fer fixée au mur. Il eut alors la pénible sensation que la pointe de l'un d'entre eux venait lentement transpercer son tendon gauche. Heureusement, ce n'était encore une fois

qu'une illusion provoquée par ses débordements imaginaires.

L'évier juste derrière lui avait un siphon en mauvais état et un court tuyau déversant les eaux usées dans une petite fosse recouverte d'une grille rouillée, à l'intérieur même du laboratoire. Il ouvrit le robinet et observa la trajectoire de l'eau mourir dans les oubliettes de la décomposition, puis s'accroupit et trempa son index potelé dans le mystérieux liquide. Il voulait s'assurer qu'il n'y avait aucune puanteur dans le regard. Contrairement à toute attente, il fut surpris par l'odeur nauséabonde qui l'assaillit mais ne put s'empêcher de humer à nouveau sa découverte. Il s'en sentait si bizarrement attiré qu'il n'arrêtait pas de renifler son doigt. Le temps avait donc laissé croupir, dans une cavité que les clients étaient loin d'imaginer quand ils venaient acheter leurs biftecks au magasin. L'envers du décor, songea Thomas.

Il se releva au moment où son oncle entra dans le laboratoire.

— Qu'est-ce que tu fais accroupi ?

— Je regardais l'eau du robinet couler dans le trou.

— Et alors, qu'est-ce que t'as découvert ?

— Absolument rien, sinon qu'une boucherie-charcuterie c'est pas que ce qu'on voit quand on vient acheter une tranche de jambon.

— Qu'est-ce que tu veux dire ?

— Ben, que les gens ne savent pas qu'il y a dans un laboratoire de l'eau en train de couler comme ça, dans un trou.

— Et après ?

— Rien. C'est juste des choses sans importance que je me dis comme ça.

Marceau éclata de rire. Il n'avait pas les mêmes préoccupations que son neveu. Ses remarques naïves, qu'il lui connaissait depuis qu'il était petit, se transformaient parfois en observations absurdes. Un léger sourire s'échappa des lèvres de Thomas. Il savait ce qu'il voulait dire, mais n'arrivait pas à le formuler comme il le désirait. Il aurait dû se taire, au lieu de se rendre ridicule.

— Tu en sors de bonnes, toi !

— Non, mais c'est pas ce que je voulais dire...

— Allez, mets ça. Je l'ai trouvé dans l'armoire, en haut. C'était mon tablier quand j'étais apprenti chez *Guilbert*. Il y a de ça plus de quinze ans. Je ne l'ai pas beaucoup mis, le patron m'en avait passé un autre, parce qu'il était un peu court pour moi. Mais à toi, je suis sûr qu'il ira. En tout cas, il te protégera bien assez si tu bricoles un peu avec moi, d'accord ?

Thomas enfila son tablier. Il était fier de voir la blancheur du tissu lui couvrir le devant du corps. Il ressemblait à un homme et cela lui plaisait. En quelques secondes, il fut transporté au sommet d'une immense joie que les enfants ne savent pas vraiment mesurer, parce qu'ils ne font pas encore la différence entre petits et grands bonheurs. Ils trouvent toujours des satisfactions là où les adultes n'en ont plus depuis longtemps. Encore trop jeune pour être capable d'analyser ses sentiments, il se contentait de chercher dans le plaisir qu'il éprouvait, une forme de magie capable de transformer son univers en rêve durable.

L'oncle et le neveu avaient désormais le même uniforme : ils appartenaient à la même confrérie.

Thomas mit du temps à comprendre que les seaux d'oignons que Marceau avait apportés allaient servir à la fabrication du boudin noir. Jamais il n'aurait pensé qu'il en fallait autant. Comment ferait-il, lui qui pleurait dès que sa mère touchait à la moindre échalote dans la cuisine ? Avec les oignons, ce serait pire. En plus, il y en avait des kilos à éplucher. Peut-être qu'à force de pleurer, on ne sent plus ses yeux et l'on ne se rend plus compte que l'on pleure ?

Marceau lui tendit un couteau de cuisine et l'installa dans un coin du laboratoire, près de la fenêtre ouverte. Il s'y assit et regarda son oncle.

— Ne t'inquiète pas, ta tante va venir t'aider.

— Mais ça ira, je pourrai m'en sortir tout seul, tu sais.

Il ignorait encore, au moment où il lui répondit, combien il souffrirait. À peine venait-il de commencer à déshabiller le premier bulbe qu'il sentit d'insupportables picotements dans les yeux. Non seulement il pleurait à force d'insister, mais en plus, il avait le nez qui coulait, comme s'il avait soudainement attrapé une rhinite que rien ne pourrait endiguer, sinon l'arrêt immédiat de l'épluchage et il n'en était pas question. Alors, il fit une pause puis se passa le haut du visage sous le robinet. La fraîcheur de l'eau le soulagea immédiatement.

Il se remit à l'ouvrage avec détermination. Au fur et à mesure que les minutes passaient, épluchure après épluchure, ses yeux se remirent à couler, son nez fut à nouveau encombré de morve liquide et son mouchoir devint rapidement trop mouillé pour qu'il continue à se moucher dedans.

Constatant que son neveu était mal en point, Anne-Marie lui dit d'une voix douce :

— Tu n’as qu’à arrêter si tu ne supportes plus. Tu sais, moi aussi, quand j’ai commencé à éplucher les oignons, je pleurais toutes les larmes de mon corps.

— Non, ça passera. Je finirai bien par ne plus avoir de larmes, hein ?

— Oh, tu sais, quand on pleure à cause des oignons, on n’arrête plus. Je ne sais pas où les yeux vont chercher leurs larmes, mais ce que je peux te dire c’est que tant qu’il y a de l’oignon dans l’air, il y a des larmes qui coulent...

— T’as bien fini par ne plus pleurer, toi, non ? Tu l’as dit tout à l’heure.

— Oui, mais après des heures et des heures d’épluchage.

Il s’entêta à poursuivre sa tâche et à avoir de plus en plus mal aux yeux. Quand il sentait les larmolements arriver, il fermait les paupières et les ouvrait dès qu’il croyait qu’ils étaient partis. La torture dura plus d’une heure mais il réussit tout de même à en éplucher cinq kilogrammes. Sa tante en était, elle, au bout d’une heure, à son quinzième kilo. Normal, avec les années de pratique qu’elle avait derrière elle ! En plus, elle avait concouru avec un aveugle. Sa performance n’était pas une prouesse.

Le travail devenait pour lui un jeu, un concours, une manière de vérifier qu’il était aussi capable que les autres : les hommes, ceux qui transpirent pour gagner leur pain. Marceau incarnait pour Thomas le courage et la force. Il voulait lui ressembler : être aussi véloce que lui, avoir sa robustesse pour transporter les grosses cuisses de bœuf sur les épaules. Comment s’y prenait-il pour ne pas s’écrouler sous une telle masse ? Il ne paraissait pas si costaud à première vue. Dire que Marceau n’avait pas pu être boulanger-pâtissier

parce que au moment de l'entretien, le patron l'avait trouvé trop frêle. S'il pouvait ressusciter celui-là et voir la force de son oncle, il n'en reviendrait pas. Les sacs de farine de cinquante kilogrammes n'étaient rien par rapport à ces tas de viandes mortes qu'il portait sans jamais fléchir.

Lorsque Marceau fit descendre la cuisse de bœuf sur la table, on entendit un gros bruit. Le muscle bardé de graisse jaune venait de s'écraser de tout son poids sur le bloc du boucher mais pour la première fois devant les yeux songeurs du neveu débordant d'idées saugrenues. Comment son oncle allait-il pouvoir s'y prendre ? Découper des biftecks dans un aussi gros quartier de viande, c'était impossible !

Thomas eut la réponse à sa question lorsqu'il vit Marceau affûter, de haut en bas, contre un fusil qu'il tenait à la verticale, devant lui, un énorme couteau dont il se servit aussitôt pour attaquer la gigue. Qui avait bien pu lui enseigner ces gestes ? La lame brillait tellement elle était coupante. Il aurait suffi qu'il y pose son index pour qu'il soit tranché pour de bon. C'est pour cette raison que les bouchers sont convaincus qu'ils vendent toujours de la viande tendre : leurs outils les induisent en erreur. Ils ignorent jusqu'à quel point leurs clients leur font confiance, et combien manger une viande sans nerf est aussi précieux pour eux – au moment de déjeuner – que n'être pas privé de dessert pour un enfant n'attendant que cela, à la fin de son repas.

Il avait bien remarqué, avant de venir ici, lorsqu'il accompagnait sa mère chez le boucher, que le bifteck était souvent source de conflits ou de félicitations. Les clients n'hésitaient

pas à s'exprimer sur le sujet, et le boucher devait s'expliquer en les convainquant qu'il n'était pas totalement responsable des nerfs des bêtes sorties de l'abattoir. Lorsqu'il était à court d'arguments, il se sentait contraint de s'excuser, alors qu'en fait, il n'y était pour rien. En revanche, il aurait pu, pour s'assurer de n'avoir aucun reproche de la part de sa clientèle, passer le morceau dans l'attendrisseur. Mais voilà, comme dans la plupart du temps les bouchers oublient que leurs couteaux faussent la réalité, lui non plus n'y pensait jamais.

Thomas trouvait ces querelles liées au manque de tendreté d'une viande de bœuf étonnamment insensées. À quoi bon changer de boucher parce que le bifteck qu'on a mangé la veille n'était pas aussi tendre que prévu ?

Il ne comprenait pas que les clients fussent à ce point attachés à un bout de viande. Ils n'avaient qu'à manger autre chose, s'ils n'étaient pas sûrs de la qualité de ce qu'ils achetaient. Mais non, ils continuaient à se plaindre qu'ils avaient rarement des steaks tendres. Pourquoi les gens se sentaient-ils obligés d'avoir au déjeuner de la viande rouge au moins une fois par semaine ? Thomas, lui, n'aimait pas particulièrement cela. Il en mangeait comme tout le monde, mais si par hasard la sienne était nerveuse, il la passait à la moulinette et le problème était résolu. Jamais il n'aurait imaginé, avant de le constater chez le boucher de sa mère, que l'on puisse traiter un homme de tous les noms pour la simple et unique raison qu'il avait vendu de la carne à son client.

Le couteau de Marceau sculptait dans la cuisse des morceaux de différentes tailles. Thomas regardait le poignet de son oncle accroché au manche de l'outil, suivre le contour

des os pour leur en ôter le moelleux de la viande. Marceau allait vite. Il avait ce métier-là dans la peau. Après tout, il se serait sans doute ennuyé dans l'atmosphère étouffante et enfarinée du fournil que son premier patron lui avait refusé de respirer. Thomas pensait que son oncle prenait là une revanche pour se prouver à lui-même qu'il était capable d'être un bon artisan.

— Regarde ce morceau-là ! Eh bien c'est le premier que j'ai appris à reconnaître quand j'étais apprenti.

— Ah bon ! Pourquoi ?

— Parce qu'il porte bien son nom.

— Ah !

— À quoi il te fait penser ?

— J'sais pas !

— Tu trouves pas qu'il ressemble à une gousse d'ail ?

— Ah oui, c'est vrai.

— Eh bien, le morceau s'appelle la gousse d'ail !

— On fait quoi avec ?

— Des biftecks.

La ressemblance entre le morceau de viande et le caïeu de l'ail poursuivit Thomas dans son imagination. Si les noms que les bouchers donnent à leurs quartiers de viande sont tous aussi évidents que celui-là, c'est sûr que cela doit être amusant de passer un CAP de boucher. Il suffit d'avoir l'esprit vif et de faire preuve d'observation, après, ce n'était plus qu'une question de formulation. Thomas y avait bien pensé à la gousse d'ail, mais le mot ne lui était pas venu. Il l'observa, accrochée à la rampe, pendant que son oncle continuait à se battre au couteau contre le temps et la cuisse glacée rougissant ses mains. Son tablier était maculé de sang.

Le fond blanc de l'uniforme portait désormais des traces de chair animale. Marceau avait une grosse barre rouge à la ceinture ; c'était celle de l'accumulation des contacts inconscients qu'il avait eus avec la partie ensanglantée de la bête. Il regarda longuement ce détail, puis à nouveau la gousse d'ail suspendue au-dessus de la tête de son oncle. Elle était immobile, et le crochet, qui la tenait avait la froide apparence de l'arme du crime retrouvée juste après avoir servi.

Thomas était à la fois troublé par ces visions jamais imaginées, et impressionné par la somme de travail que les mains de son oncle pouvaient accomplir en si peu de temps.