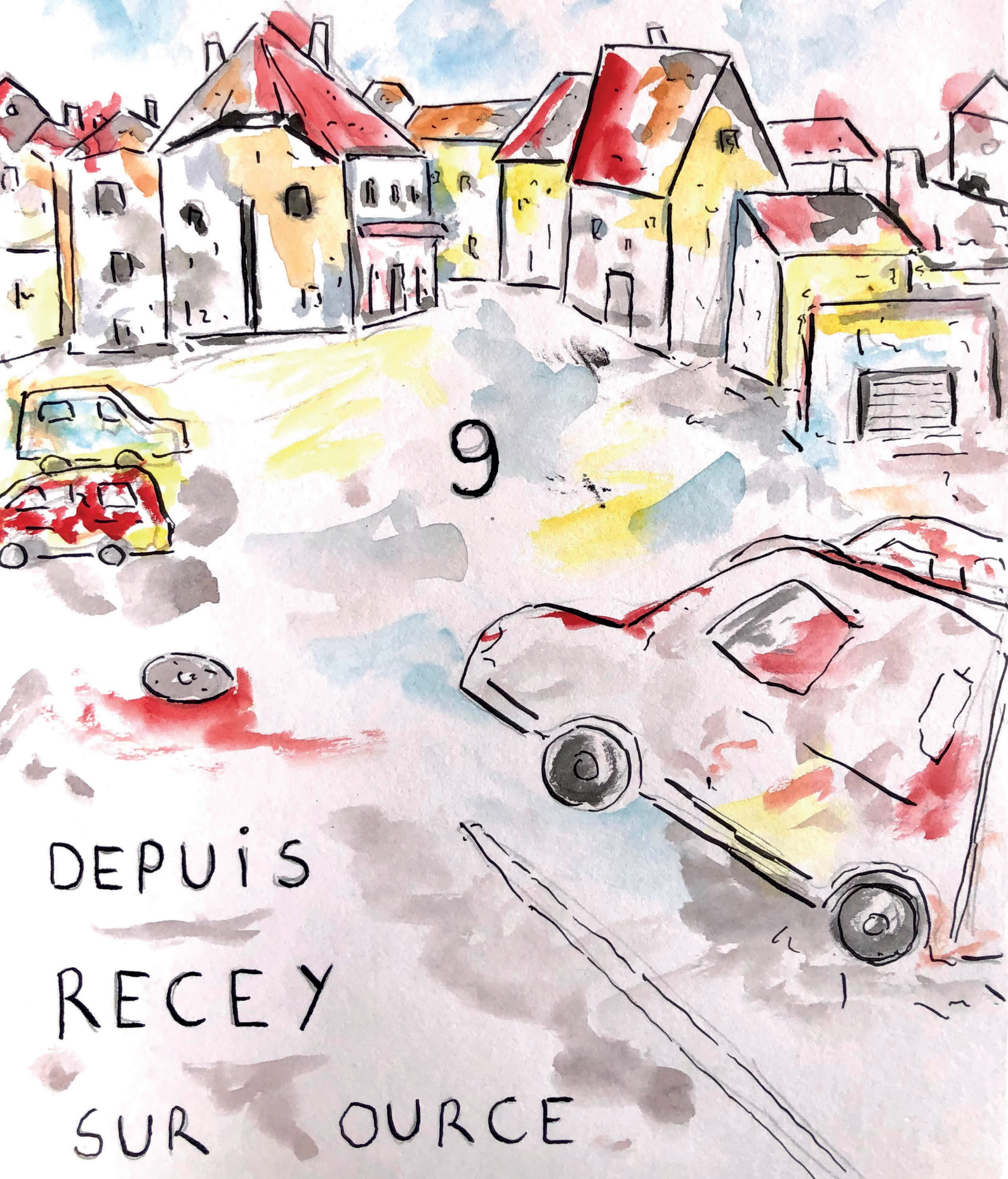


PLAN DE CAMPAGNE



DEPUIS
RECEY

SUR OURCE











PENSÉES DE TOURVIERS

En août une motion frais a comme eu le vent en poupe et c'est depuis un territoire vert et pluvieux, central et collineux, que Plan de Campagne s'écrit ce mois. Heureusement, des cartes postales sont parvenues jusqu'ici de lointain.e.s ami.e.s et connaissances,

En voici quelques unes, choisies pour l'intérêt particulier qu'elles représentent, selon nous, pour nos fidèles lectrices.

La Rédaction



LES POISSONS DE LA SOURDE

Comme tout.e bon.ne Tourvierois.e, l'été revenu j'aime tremper mes pieds dans l'ondée verdoyante et fraîche de la Sourde. Cette année n'a pas fait défaut !

Je me suis donc assise ce matin pas très loin de mon spot préféré, celui que ma copine Muriel décrit dans un petit texte que je vous lirai sans doute à votre retour. C'est un endroit assez avancé le long de la promenade, où sensiblement le sable s'élargit et dessine, un mètre environ par-dessus le niveau des eaux, comme un tout petit hélicoptère. Autour, les mêmes arbres et buissons qu'ailleurs, ça fait des parois vertes, on se cache à l'intérieur et tout ce qui reste du monde alors c'est le bruit des pas et quelques éclats de conversations par instants.

C'était l'un d'entre vous qui avait je crois cette théorie : tout le monde dans ce pays a son petit coin de rivière, son petit spot, la source de sa petite fierté d'été. Hé bien, avec Muriel, on partage cette berge de la Sourde.

J'étais donc dans mon nid sur la berge, et c'est quand j'ai regardé l'eau depuis ma toile tendue sur le sable beige et grisâtre, j'ai eu cru halluciner ! Les chevesnes étaient dorés, mais dorés, comme couverts de paillettes et d'éclats de couvertures de survie ! Elles frétilaient, mes petites amies, comme d'habitude, mais ça produisait à l'œil un pagaille comme le fond des fontaines à pièces, à Saint-Firmin ou dans le Var.

Les autres années, vous connaissez la Sourde, c'est que des reflets d'argent, des truites, parfois un poisson rouge. Là ça grouillait de chevesnes, et de chevesnes dorés ! J'ai eu le fin mot de l'histoire en parlant avec Marco sur le coup de dix-huit heures. Il m'a dit qu'on lui a dit que cette année comme la Sourde n'a pas été suffisamment alimentée par les pluies pendant l'hiver, les truites et les autres se sont faites très rares. Heureusement il y a eu les orages en mai juin, mais du coup ça n'a laissé de vaillantes que les chevesnes, paraît qu'elles sont sensibles aux lourdes pluies chaudes.

On pourrait même croire à leur nez creux : l'odeur de la pluie d'été sur les feuillages vert brun, ça doit jouer dans leur nouveau coloris bien doré. A moins que ce soit une modification du régime alimentaire, due à la moindre profondeur de l'eau. Ou bien, j'ai encore eu halluciné des couleurs. Enfin, on vit des temps bien déprimants, malgré tout ce doré. Bises,

Annie

LES BOULANGERIES

Si je vous parle de la boulangerie c'est toujours vrai que vous ne savez plus laquelle ?

On peut en faire l'historique, ça passera le temps. C'est qu'ici comme d'habitude il fait chaud entre onze et seize heures, et je ne peux pas siester cinq heures d'affilée, alors pour m'occuper je m'assieds dans mon fauteuil derrière les persiennes et je pense à l'histoire des boulangeries du cours et à ce que je pourrais bien écrire de nouveau, quand il fera moins chaud. Maintenant que j'y suis, je vous raconte ça.

Alors au départ, si on prend le cours par la racine c'est-à-dire par la statue des morts à la guerre, il y avait le dépôt de pain où je me suis toujours servi, historiquement, depuis que je suis dans ce bled. C'est un magasin orange, murs orange, il y avait deux boulangères et les deux étaient blondes, une plus jeune aux cheveux en queue de cheval, une plus âgée aux cheveux en brosse, courts. Le pain n'était pas bon, pas trop. Surtout les baguettes, vraiment pas top.

Mais on n'avait que ça, pendant longtemps on n'a eu que ça en tous cas, puis un jour il y a eu l'apparition de la troisième. La troisième ça a été un autre dépôt de pain, exactement de l'autre côté du cours. Moi personnellement je n'y suis jamais allé. On me disait que c'était pas terrible non plus, alors je me disais pourquoi faire cent mètres de plus pour un pain qu'est pas meilleur.

Et puis après la troisième y a eu la boulangerie au milieu, celle-là elle a le nom de ses deux proprios je crois que c'est un couple, Virginie et Mathieu, un truc comme ça. Celle du milieu elle est arrivée il y a quoi, douze ans maintenant ? C'est celle avec la devanture noire et beige, qui se la joue plus pâtisserie. Virginie petite brune cheveux courts, Mathieu grand blond aux cheveux gris, le teint un peu hâlé, et puis le tablier blanc bien sûr.

Donc ça nous a fait il y a quelques années la guerre du pain. Quel pagaille ! Trois boulangeries alignées le long du cours de Tourviers, ça pouvait que générer des histoires et de la concurrence. J'aime pas trop la théorie économique, n'empêche que cette prolifération a eu des mérites : un, le dépôt de pain s'est mis à faire du bon pain, deux la troisième a été remplacée par une deuxième boucherie, et trois celle du milieu s'est ré-orientée vers la pâtisserie mais ça c'était pas forcément un mérite. Pour le dépôt de pain c'est quand ils ont lancé le pain au kilo qu'il y a eu du mieux. C'était pas gratuit forcément, quelque chose comme trois euros, quatre, mais enfin au moins c'était vraiment bon, un bon pain un peu grisé, presque levain, avec une croûte marron farinée, craquante, et la mie tendre et souple. A un moment je leur prenais plus que ça, d'autant qu'il se conservait bien.

Deux, la deuxième boucherie a un peu marché dans les plates-bandes de la première, et il y a eu la bataille de l'andouillette quelques mois. J'hésitais même moi, l'andouillette de la deuxième était un poil plus fuselée, mais le goût y était, c'était une andouillette tradi très réussie. Mais c'est vrai que la première c'était un délire, une andouillette presque ronde, comme une boule, avec surtout des bouts de tripes et de viande quasiment comme des chips ou des tranchettes de steak, au barbecue c'était vraiment fou, ces espèces d'andouillettes hyper mosaïques, à gros carreaux, pleines de morceaux qui sortaient comme d'un cornet de frites quand on éventrait la bête.

Bon, je m'éloigne complètement du sujet. Ce que je voulais dire c'est qu'à un moment avec cette concurrence économique les étoiles se sont comme alignées. Mais ça n'a pas duré, c'est pour ça que je ne vote pas à droite et que vous ne devriez pas voter à droite non plus : sur le moment on peut croire aux vertus de la concurrence et de la lutte économique, mais en fait c'est que des conneries.

Parce qu'au final on a eu quoi : le dépôt de pain s'est arrêté de faire le pain au kilo parce que c'était trop cher, donc ils se sont juste recentrés sur le créneau baguette à quatre-vingt centimes, avec une augmentation de cinq centimes tous les ans ce qui fait que maintenant on paye notre baguette pas bonne un euro quinze, et je vois pas comment on va faire pour échapper aux trois euros en deux-mille quarante ; ensuite celle du milieu a pris le créneau restant de la pâtisserie, même si elle était pas très forte, seulement le pain pas cher ils en font un peu mais plus cher, donc les gens s'y frottent pas. Résultat des courses on a maintenant deux boulangeries, une qui fait du pain pas bon et l'autre des pâtisseries pas ouf. La troisième est morte et paraît que tout ce temps-là, depuis les origines, y a un autre dépôt de pain caché dans les ruelles de l'autre bout du cours. Mais alors là, pour moi c'est l'Orient lointain, donc impossible d'en déduire quoi que ce soit.

Je propose donc, pour que vous sachiez de quelle boulangerie je parle, de les baptiser l'une celle des baguettes pas bonnes, l'autre celle des pâtisseries pas ouf. Et puis le dépôt de pain de l'autre bout du cours, on peut lui réserver les viennoiseries pas faites maison, ça bouclera l'univers.

Quant à la bataille de l'andouillette, elle s'est finie que le premier boucher a arrêté de faire les siennes, je sais pas pourquoi, maintenant il les récupère d'ailleurs et elles sont chères et bonnes, mais pas originales, et le deuxième s'est concentré sur la saucisse à l'italienne, qui est pas mauvaise mais enfin c'est pas de l'andouillette.

Bref, le cours de Tourviers c'est pas le rendez-vous des gastronomes, et même si ça l'a été un jour de toutes façons tout va de mal en pis dans ce patelin. Revenez vite de vacances, qu'il fasse moins chaud. Vous voulez pas ouvrir un commerce de bouche ?





LE CHATEAU

Salut les amis !

Ils ont refait la promenade du château là-haut, vous verriez ça vous en tireriez sans doute un texte abstrait, absurde ou sans fin définie que vous imprimeriez et distribueriez aux mêmes endroits que d'habitude, avec les mêmes dessins travaillés juste assez pour qu'on ne dise pas ceux-là quand même, ils se foutent de nous non, ça ferait un nouveau numéro, je le prendrais et je vous dirais tiens mais c'est ce que je vous ai raconté qui se trouve là-dedans bande de coquins !

Alors je vous l'explique un peu, depuis le temps que l'asso de rénovation est dessus, ils ont fait un parcours avec des panneaux explicatifs, les vieilles pierres en sont toutes chargées d'histoire maintenant, et puis même moi j'ai saisi l'articulation du lieu, quelle tour allait avec quel petit pan de mur, et les chemins par où passer, les meurtrières et la vue sur la montagne. Il y a une dizaine de pancartes, puis des bouts de barrière et comme du scotch à des endroits.

Voilà, vous irez quand vous aurez le temps, ça prend une petite heure même pas. La cerise sur le gâteau bien sûr c'est les endroits où on peut pas aller puis on y va quand même. Derrière la tour y a des pierres en pagaille, par exemple. De toutes façons moi ces endroits j'y allais avant qu'ils fassent leur promenade pédagogique-historique, c'est là qu'on jouait quand j'étais gosse. La vertu du vice, quelque part, c'est que maintenant j'y retourne beaucoup plus facilement et je me perds plus. Je sais que c'est juste derrière le panneau « accès interdit ».

Allez au revoir à bientôt

Bob



Jusqu'à Bagneres de B.