

JACQUES
TEYSSANDIER

En vers du décor...

*L'écriture, c'est une feuille blanche
Sur laquelle glissent des mots étanches.
Messagers de mes pensées, ils en dévalent les
branches,
Sans crainte de provoquer une avalanche.*

*Mes personnages, je les regarde s'animer,
Sans savoir où ils vont me porter, si c'est fiction ou
réalité,
Comme des marionnettes dont les fils seraient coupés
Mais qui continueraient malgré tout à s'agiter.*

Jacques Teyssandier

© Monty-Petons Publications 2021
Dépôt légal : février 2021. Auteur Jacques Teyssandier.
Illustration de couverture Zib, tous droits réservés.
Imprimé en Europe

ISBN : 979-10-93554-34-1

L'AUBERGE DE L'OCÉAN

Roman



2021
Monty-Petons Publications
18 Ave de la gare
37320 Cormery

À propos de l'Auberge de l'Océan
Encore un bébé du confinement,
Mais nul besoin de gestes barrières
Pour savoir s'il va vous plaire.

*Je dédie ce roman à mes parents,
Eux qui ont toujours pris le temps
D'entretenir ce petit nid douillet,
Ce coin de Corrèze où je suis né.*

À méditer

Vous n'êtes pas responsable de la tête que vous avez,
Mais vous êtes responsable de la gueule que vous faites.

Pierre Desproges

À propos de l'Auberge de l'Océan

Avec ce roman, *l'Auberge de l'Océan*, Jacques Teyssandier boucle le dernier volet de sa trilogie bretonne, débutée avec *Coureurs de blues* et poursuivie avec *l'Étoile du canal*.

Cette fois, il a choisi le Finistère pour faire évoluer ses personnages et nouer son intrigue.

À lire comme une suite aux précédents romans... ou pas, à vous de choisir, finalement.

1

Lundi matin, cantine de l'école primaire de Clohars-Carnoët, attachante commune bretonne du Sud-Finistère. Julien Canu s'affaire pour bâtir le menu qu'il va proposer aux enfants. Il souhaite profiter du jour où *l'Auberge de l'Océan* fait relâche pour les sensibiliser au plaisir du bien manger, une idée qu'il a soumise à la Directrice de l'école et qu'elle a aussitôt acceptée. Il a prévu un menu tout simple pour l'occasion, l'essentiel étant de les faire réfléchir pour qu'ils puissent acquérir de bons réflexes en matière de nutrition.

*Crudités du marché (radis, tomates cerises, olives,
carottes)*

*Viande des grisons et jambon à l'os
Duo de purée (pommes de terre et carottes)*

Les deux fromages (Emmental et chèvre)

Fruits en quartiers

11 h 45 : Tout est prêt. Les enfants sortent des classes et s'installent dans la grande salle qui fait office de réfectoire. Petite bousculade, léger brouhaha. Ça y est, tout le monde a trouvé sa place.

La directrice prend la parole :

— Les enfants, aujourd'hui, nous vous proposons un repas un peu particulier. Nous avons la chance d'avoir parmi nous un grand chef cuisinier. Son métier, c'est de fabriquer de bons petits plats et surtout de les faire apprécier. Il va nous accompagner. Bon appétit à tous.

Julien prend place au bout des tables.

— Bonjour, les enfants. On va essayer de voir ensemble comment bien manger. Vous avez tous une assiette de crudités devant vous. Regardez-la attentivement et dites-moi ce que vous voyez.

Petit moment de flottement. Une fillette se lance.

— Moi, je vois des radis, des olives, des petites tomates et puis de la carotte crue, beurk !

L'assistance éclate de rire et Julien reprend aussitôt la main.

— Bien, mais trouvez-vous cela joli ou pas ?

— Moi, j'aime bien le mélange des couleurs, par contre, j'aime pas les olives noires.

Nouveau rire collectif.

— Très bien, enchaîne Julien. Tu vois, avant de goûter, tu as pris le temps d'observer ce que tu avais dans ton assiette.

— Eh, m'sieur, lui il a déjà mangé tous ses radis.

— Ce n'est pas grave, c'est qu'il avait probablement très faim. Peut-être, n'avait-il pas déjeuné ce matin ?

Nouvel éclat de rire.

— Bon, maintenant qu'on a bien regardé, on va toucher. Délicatement. Du bout du doigt. Qui peut me dire ce qu'il ressent ?

Une grande lève la main :

— Le radis, il est dur ; les olives, elles sont molles, et les tomates, c'est entre les deux.

— Tu vois, tu as réussi à établir une hiérarchie, du plus dur au plus mou. Bravo ! Et maintenant, je vous propose de les goûter, pour ceux qui n'ont pas déjà tout mangé...

Les enfants partent dans un nouveau fou rire.

— Alors, qui va me dire ?

— Je trouve les radis un peu piquants, déclare une petite blondinette, appuyant ses dires d'une expressive grimace.

— Moi, je les trouve bons, reprend un petit gars avec une bonne bouille et des yeux ronds.

— Moi, à la maison, je les mange avec du beurre et du sel, précise un de ses camarades.

Place au plat de résistance maintenant.

— Tout le monde a une assiette devant lui ?
s'assure Julien.

— *Ouiii moonsiennuur*, répondent en chœur les enfants.

— Qui peut me dire par quoi on commence ?

— On commence par regarder, précise un petit avec des lunettes et un look d'intellectuel.

— Très bien. Et alors ?

— On dirait comme une peinture.

— Bravo, de la vraie graine d'artiste ! Mais encore ?

— Les purées sentent très bon, et puis c'est présenté comme quand on va au restaurant, complète une fillette avec des couettes.

— On dirait plutôt deux tas de sable avec des matériaux autour, comme à la carrière de mon papa, se risque un grand en bout de table.

Nouveau rire.

— Ensuite, qui se rappelle ?... On touche. Quand c'est possible. Ici, on peut pour la charcuterie comme pour les purées. Et ensuite ?

— On goûte.

— Allez-y !

— La purée jaune, elle est bonne. L'autre, on dirait qu'elle est un peu trop sucrée.

— Le jambon, il est bien moelleux, par contre le rouge, à côté, je le trouve trop sec.

— Très bien. Vous voyez, on peut avoir des goûts différents. L'essentiel, c'est de prendre son temps pour déguster.

Même exercice avec les desserts. Il est l'heure d'un premier bilan auquel Julien se livre de bonne grâce.

— Les enfants, merci vraiment pour votre participation. Vous savez maintenant que passer à table doit toujours être un moment de plaisir. On regarde d'abord les aliments que l'on a dans son assiette, on les touche si c'est possible, on respire les bonnes odeurs, enfin on les goûte et on les apprécie.

Maintenant que vous savez comment bien manger, je compte sur vous pour en parler dès ce soir, à table, dans vos familles.

Encore merci à vous tous, bonne digestion et bon après-midi.

La directrice s'est approchée de Julien pendant que les dames de service font évacuer les enfants dans la cour de récréation.

— Vous avez réussi à les intéresser. Ce n'était pas gagné d'avance.

— J'avais déjà eu l'occasion de pratiquer cet exercice dans une école de la périphérie de Rennes, voilà quelques années. C'est toujours très

enrichissant. Vous savez, aujourd'hui, le goût est souvent oublié au profit des qualités nutritives des aliments. À mon sens, il est fondamental de se le réapproprier, et le faire avec des enfants reste la meilleure façon de préparer les générations futures. Éduquer le goût, c'est aussi les amener à accepter les différences, à les rendre plus tolérants. Un véritable savoir-être !

— Entièrement d'accord avec vous. Voulez-vous prendre un café avec nous ?

— Ce serait avec plaisir, mais je dois être à 13 h 30 à Quimperlé. Il consulte sa montre : désolé, je dois filer. Une autre fois, peut-être !

2

Julien vient de terminer un long monologue, semblable à un coureur de fond venant de boucler un marathon. Plusieurs minutes sans s'arrêter, il n'est pas coutumier du fait. Visiblement satisfait, il se laisse aller sur la méridienne.

Il attend un commentaire, un encouragement peut-être, des félicitations, pourquoi pas, mais toujours rien. Cette posture le ramène à son enfance et plus encore à ses années d'apprentissage en cuisine. Un rapport dominant – dominé, celui qui sait et celui qui apprend, le maître et l'élève.

C'est dans le silence qu'il s'est construit, depuis son plus jeune âge. Il en a fait sa posture favorite, un allié, un ami fidèle. Oui, mais là pourtant, il juge que c'est différent. *Manque d'empathie du praticien, après tout je le paie, non ?*

Dans ce bureau sans caractère il ne sent rien de particulier, comme si ce lieu était anesthésié, aseptisé, ce que confirme la couleur blanche et neutre apposée sur les murs et au plafond. Il perçoit des bruits incongrus dans son dos, des gargouillis de ventre probablement. Il imagine une

digestion difficile, un repas trop rapidement avalé à l'heure du déjeuner.

Puisqu'il ne peut décidément compter sur personne, il se voit contraint de poursuivre :

— Si seulement j'avais pu accompagner mon épouse comme prévu initialement pour cette visite d'appartement...

Toujours aucune remarque de l'homme placé derrière lui. Il précise : c'est terrible de savoir qu'elle a décidé de mettre fin à ses jours. Un nouveau silence, puis il conclut : j'aurais dû être plus vigilant !

En cet instant, comme il aimerait pouvoir pleurer. Hélas, ses yeux restent secs. Son chagrin demeure enfoui, comme s'il devait se préparer à vivre avec pour le restant de ses jours. Embarrassé, il ne sait quoi ajouter, mais, cette fois, une voix monte dans son dos.

— Vous êtes sûr de cela ?

— Oui, j'ai retrouvé un papier, écrit de sa main, à mon intention.

— Et que dit-il, ce papier ?

— Qu'elle préfère choisir son destin et disparaître.

— C'est tout ?

— Elle me dit de ne pas culpabiliser, qu'elle a passé des années merveilleuses en ma compagnie et que rien n'aurait pu la faire changer d'avis. Que je dois continuer à m'investir dans mon métier et puis, surtout, travailler à être heureux.

— Joli message ! Que vous avez tenté de mettre en pratique, je suppose ?

— Euh, pas vraiment. Enfin, j'ai essayé pourtant. Continuer mon activité comme avant au restaurant m'est vite apparu au-dessus de mes forces. Sans elle à mes côtés, tout est devenu plus compliqué et j'ai préféré abandonner mes étoiles et mon restaurant, et puis m'éloigner à tout jamais de ce maudit canal.

— Vous avez donc été capable de rebondir ?

— J'ai essayé, tout au moins. J'ai quitté l'Ille-et-Vilaine pour le Finistère, en espérant que ce bout du monde serait propice à démarrer une nouvelle vie.

— Et alors ?

— Trop de blocages en moi. C'est difficile.

Un nouveau silence s'installe.

— Bien. Je vous propose d'en rester là pour aujourd'hui. Prochain rendez-vous lundi prochain, même heure, si cela vous convient ?

— C'est parfait.

— Alors, je vous dis à lundi.

Julien échange une brève poignée de main, décroche son blouson de la patère et disparaît. Il débouche dans le couloir, dévale l'escalier, soulagé d'en avoir terminé. Assailli par la lumière du jour et le chahut des moineaux dans la haie d'hortensias, il referme la lourde porte, jetant un œil au passage sur la plaque dorée apposée sur le mur d'entrée : André Val, Psychologue, Consultations sur rendez-vous.

*

**

Après avoir emprunté une petite rue pavée descendante, le voilà sur le quai Brizieux. En ce début d'après-midi, il n'y a pas foule dans la ville basse de Quimperlé. Il repère sans difficulté sa berline et s'engage aussitôt dans sa direction. Il longe la Laïta dont les eaux lui sont devenues familières depuis qu'il réside au Pouldu, l'endroit où se situe son embouchure.

C'est ici, par contre, qu'elle prend naissance, sous les arches d'un pont de pierres, fruit du mariage des rivières Isole et Ellé. Une ria, puisqu'elle possède la particularité d'être sujette aux mouvements des marées et qu'après une quinzaine de kilomètres à serpenter à travers la

forêt domaniale de Carnoët, elle se jette dans l'océan.

Bien qu'il n'ait pas plu ces derniers temps, il observe les flots gonflés. Il est devenu un adepte de ces va-et-vient perpétuels, lui longtemps condamné à contempler les eaux dormantes du canal d'Ille-et-Rance.

Alors qu'il file vers le Pouldu, charmante station balnéaire aux portes du Morbihan, il s'interroge. Même s'il n'a pas été englouti par le tsunami qui s'est abattu sur lui, pourra-t-il pour autant s'en relever ?

Certes, il a su réagir, rebondir selon l'expression de son psy, mais il sent toujours un mal profond enfoui en lui.

Son médecin lui avait conseillé d'aller voir un psychologue, ce qu'il s'était finalement résolu à faire, un peu à contrecœur.

Après la tragique disparition de son épouse, il avait cherché le salut en se réfugiant dans son activité professionnelle. Le *Moulin Fleuri* était son bébé, du moins le pensait-il. En apparence, tout allait bien. Le restaurant avait même décroché une deuxième étoile au Michelin, l'année suivant la disparition de Lola. Julien estimait que c'était immérité. Il comparait le système d'attribution des

célèbres récompenses du guide rouge à la marche d'un paquebot : doté d'une véritable force d'inertie !

Autant, selon lui, cette récompense aurait été entièrement justifiée un an plus tôt, autant elle n'avait plus de réel fondement quand elle avait été décernée. Ainsi vont, parfois, les distinctions.

Sans elle à ses côtés, il n'avait plus la foi, celle qui incite à se surpasser et qui fait un grand cuisinier.

Il avait cependant réussi à donner correctement le change, au point même de conserver ses deux étoiles au Michelin une année supplémentaire. Pourtant, tout au fond de lui, il n'était pas dupe, il savait. Il ne supportait plus la pression du guide, cette obligation à revoir en permanence la carte des menus, à se renouveler encore et encore. Trop de contraintes qu'il ne se sentait plus en mesure d'assumer. Il rêvait de simplicité, d'une cuisine faite selon ses envies... remplacer le bar ou le turbot par la sardine ou le maquereau, sans avoir à se demander si cela correspondait aux standards attendus.

Il cherchait une porte de sortie, officiellement pour raison de santé, et par chance une occasion s'était présentée, qu'il avait immédiatement saisie. Il s'était séparé du *Moulin Fleuri* encore auréolé de

ses deux étoiles, ayant obtenu l'assurance que la quasi-totalité du personnel de l'établissement serait conservée par le jeune chef, originaire de Bourgogne, qui se proposait de reprendre le flambeau.

Et voilà comment il se retrouvait là aujourd'hui dans ce Sud-Bretagne, sur la commune de Clohars-Carnoët.

Alors qu'il débouche dans le village, un peu perdu dans ses pensées, il rétrograde pour franchir un ralentisseur casse-pattes, puis il s'engage sur une petite route devenue familière, celle qui descend vers l'océan et le hameau du Pouldu. C'est avec Lola qu'ils avaient découvert cet endroit magique. Ils étaient immédiatement tombés sous le charme, fascinés par son exceptionnelle luminosité, ses couleurs comme sorties de la palette d'un peintre.

Ils avaient sympathisé avec les patrons de l'auberge où ils étaient descendus. Au départ pour une nuit, au final pour tout le séjour. Les propriétaires, originaires de Quimper, leur avaient fait part de leur l'intention de prendre leur retraite, une fois leurs derniers prêts remboursés. Quand Julien avait appris que l'auberge était en vente, il n'avait pas hésité une seconde, lui qui venait de céder *le Moulin Fleuri* quelques mois auparavant. Heureuse coïncidence !

Il arrive dans la grande cour de l'auberge, déserte en ce lundi, jour où le restaurant fait relâche. À peine s'est-il extrait de la voiture qu'il aperçoit Julie venir à sa rencontre. Elle est en larmes et elle hoquette plus qu'elle n'articule :

— Julien, Julien, cette... cette fois, c'est... c'est le bouquet !

— Mais quoi, que se passe-t-il ?

— C'est... c'est Romain.

— Quoi Romain ?

— Je... je viens de l'avoir au téléphone.

— Et alors ?

— Il... il va tout plaquer ! Il... il part avec sa copine. Lundi prochain. Au sud de l'Espagne. En Andalousie. Il va me rendre folle, ce gamin !

À peine ces mots prononcés, elle éclate à nouveau en sanglots et se réfugie dans ses bras.

BIBLIOGRAPHIE DE L'AUTEUR

La coquille et le saumon, Édilivre, 2012

Un roman et rien d'autre, Édilivre, 2014

Coureurs de blues, Monty-Petons Publications, 2015

L'Étoile du canal, Monty-Petons Publications, 2019

REMERCIEMENTS

Merci à Béatrice et à Marie pour leurs patientes et attentives relectures, sans oublier Monique et ses précisions sur la langue de Cervantes.

Un merci tout particulier à Zibelyne, mon éditrice, pour son accompagnement sans faille et son amitié.

***Retrouvez l'auteur, ses interviews, ses vidéos,
sur***

www.jacques-teyssandier.fr

jacques.teyssandier@wanadoo.fr

Monty-Petons Publications

Collection Petits Petons 3/7 ans

Le crabe aux pinces d'or/Le requin bas de laine est marteau.

Zibelyne

La Fabulosoupe. Zibelyne

Petite Moule. Zibelyne

Collection Tap-Nap 7/12 ans

Le Prince Cochon. Zibelyne

Le Monstre de l'abbaye. Zibelyne

Mystère à Chenonceau. Zibelyne

Le petit ABC du cheveu sur la langue. Zibelyne

Le jardin de Jacques Prévert. Agenda perpétuel. Zibelyne

Collection Fantasy

Craminor. Ève Zibelyne

Monsougris et les sorcières de Saint-Georges. Ève Zibelyne

Collection Petit Format

Folies. Ève Zibelyne

Les Tailleurs. Ève Zibelyne

Le paradis de Monsieur Pingwee. Ève Zibelyne

Collection Adultes

Beeman. Ève Zibelyne

Collection Accents de terroir

Coureurs de blues. Jacques Teyssandier
L'Étoile du canal. Jacques Teyssandier
Si l'Indre m'était contée. Jacques Toupin. Ouvrage
photographique

Collection Trait d'union

Quand les pylônes auront des feuilles. Hélène Viala-Daniel
Au reflet de nos âmes. Cat à Strophes
Et Paf le Crabe. Corinne Keller
À prendre ou à laisser. Stéphan Mary

Polar

L'Animal. Eddy Kaplan

Hors collection

Le Mari. Ève Zibelyne
La Femme. Ève Zibelyne
Hercule Poireau *Le bonnet d'âne*. Agatha Frichti
Slam & Song. Zibelyne
Le trio Infernal. Georges Cuvier
Têtes blondes au pays de la musique. Philippe Martinet

Prix GonZib ST Broc Concours de nouvelles

Nouvelles du Val de l'Indre. Ouvrage collectif 2016
Nouvelles érotiques. Ouvrage collectif 2017
En hommage à Gonzague Saint Bris et fin du prix :
Petits Meurtres Imparfaits. Ouvrage collectif 2018

montypetonspublications.wordpress.com
montypetons.publications@gmail.com