

BORIS VIAN

L'ÉCUMIE DES JOURS

ILLUSTRÉ PAR PAUL & GAËTAN BRIZZI



Futuropolis
TEXTE INTÉGRAL

L'ÉCUME DES JOURS

Adapté de *L'Écume des jours* de Boris Vian

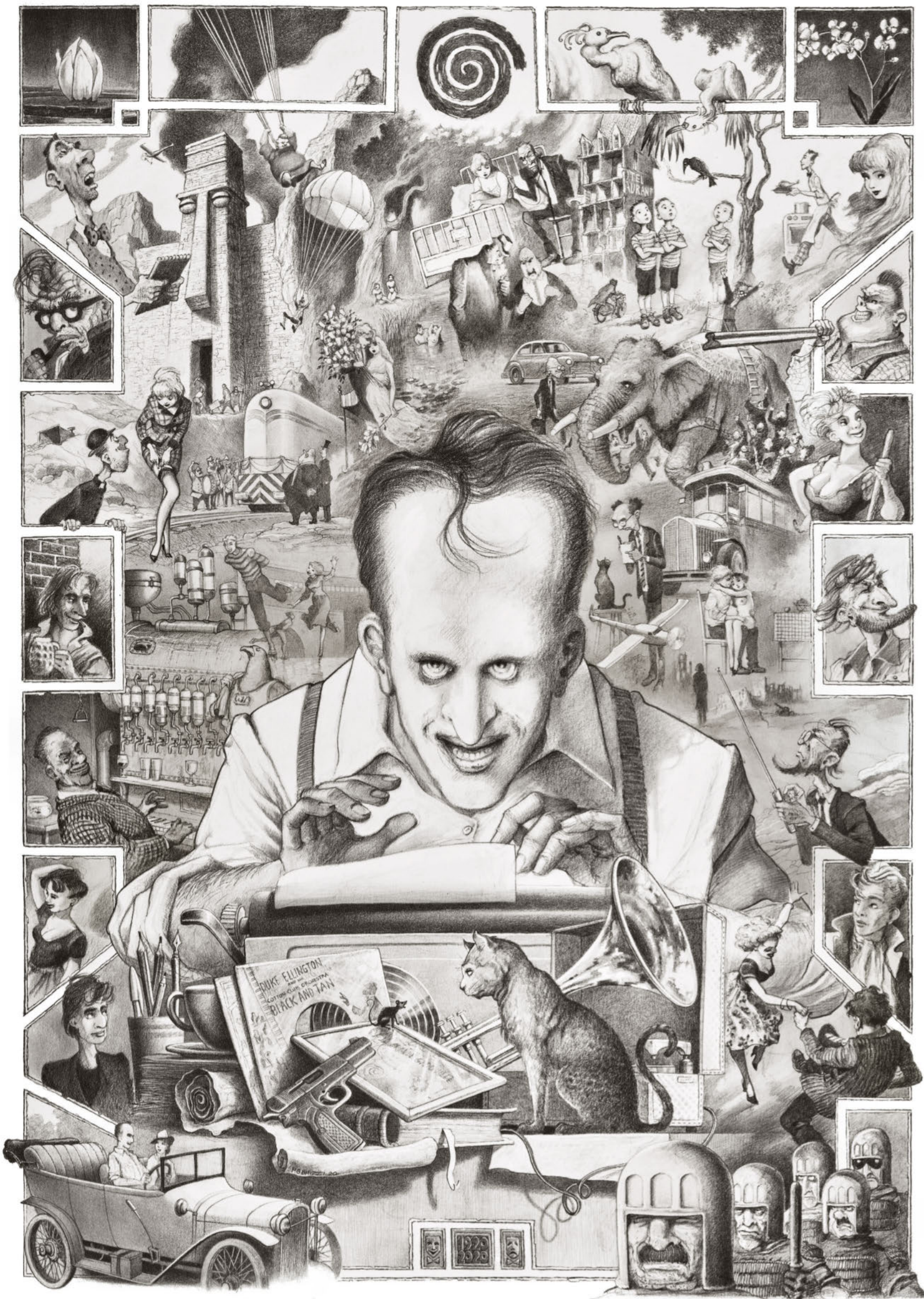
World copyright © Gallimard, 1947 ; Société nouvelle des Éditions Pauvert, 1963 ;
Librairie Arthème Fayard, 2008 ; © Pauvert, département de la librairie Arthème Fayard, 2013.

T E X T E I N T É G R A L

BORIS VIAN

L'ÉCUMIE
DES JOURS

ILLUSTRÉ PAR PAUL & GAËTAN BRIZZI



AVANT-PROPOS

*Dans la vie, l'essentiel est de porter sur tout des jugements a priori.
Il apparaît en effet que les masses ont tort, et les individus toujours raison.
Il faut se garder d'en déduire des règles de conduite : elles ne doivent pas
avoir besoin d'être formulées pour qu'on les suive. Il y a seulement deux choses :
c'est l'amour, de toutes les façons, avec des jolies filles, et la musique
de La Nouvelle-Orléans ou de Duke Ellington.*

*Le reste devrait disparaître, car le reste est laid, et les quelques pages
de démonstration qui suivent tirent toute leur force du fait que l'histoire
est entièrement vraie, puisque je l'ai imaginée d'un bout à l'autre.*

*Sa réalisation matérielle proprement dite consiste essentiellement en une projection
de la réalité, en atmosphère braise et chauffée, sur un plan de référence irrégulièrement
ondulé et présentant de la distorsion. On le voit, c'est un procédé avouable, s'il en fut.*

La Nouvelle-Orléans.

10 mars 1946.

Boris Vian



I

Colin terminait sa toilette. Il s'était enveloppé, au sortir du bain, d'une ample serviette de tissu bouclé dont seuls ses jambes et son torse dépassaient. Il prit à l'étagère de verre le vaporisateur et pulvérisa l'huile fluide et odorante sur ses cheveux clairs. Son peigne d'ambre divisa la masse soyeuse en longs filets orange pareils aux sillons que le gai laboureur trace à l'aide d'une fourchette dans de la confiture d'abricots. Colin reposa le peigne et, s'armant du coupe-ongles, tailla en biseau les coins de ses paupières mates, pour donner du mystère à son regard.

Il devait recommencer souvent, car elles repoussaient vite. Il alluma la petite lampe du miroir grossissant et s'en approcha pour vérifier l'état de son épiderme. Quelques comédons saillaient aux alentours des ailes du nez. En se voyant si laids dans le miroir grossissant, ils rentrèrent prestement sous la peau et, satisfait, Colin éteignit la lampe. Il détacha la serviette qui lui ceignait les reins et passa l'un des coins entre ses doigts de pied pour absorber les dernières traces d'humidité.

Dans la glace, on pouvait voir à qui il ressemblait, le blond qui joue le rôle de Slim dans *Hollywood Canteen*. Il avait la tête ronde, les oreilles petites, le nez droit, le teint doré. Il souriait souvent, d'un sourire de bébé, et, à force, cela lui avait fait venir une fossette au menton. Il était assez grand, mince, avec de longues jambes, et très gentil. Le nom de Colin lui convenait à peu près. Il parlait doucement aux filles et joyeusement aux garçons. Il était presque toujours de bonne humeur, le reste du temps il dormait.

Il vida son bain en perçant un trou dans le fond de la baignoire. Le sol de la salle de bains, dallé de grès cérame jaune clair, était en pente et orientait l'eau vers un orifice situé juste au-dessus du bureau du locataire de l'étage inférieur. Depuis peu, sans prévenir Colin, celui-ci avait changé son bureau de place. Maintenant, l'eau tombait sur son garde-manger. Il glissa ses pieds dans des sandales de cuir de roussette et revêtit un élégant costume d'intérieur. Son pantalon était de velours à côtes vert d'eau très profonde et son veston de calmande noisette. Il accrocha la serviette au séchoir, posa le tapis de bain sur le bord de la baignoire et le saupoudra de gros sel afin qu'il dégorgeât toute l'eau contenue. Le tapis se mit à baver en faisant des grappes de petites bulles savonneuses.

Il sortit de la salle de bains et se dirigea vers la cuisine afin de surveiller les derniers préparatifs du repas. Il avait invité à dîner, comme tous les lundis soir, son camarade Chick, qui habitait tout près. On n'était encore que samedi, mais Colin se sentait l'envie de voir Chick et de lui faire goûter le menu élaboré avec une joie sereine par Nicolas, son nouveau cuisinier.

Chick était aussi célibataire. Il avait le même âge que Colin, vingt-deux ans, et des goûts littéraires comme lui, mais moins d'argent. Colin possédait une fortune suffisante pour vivre convenablement sans travailler pour les autres. Chick, lui, devait aller tous les huit jours au ministère voir son oncle et lui emprunter de l'argent, car son métier d'ingénieur ne lui rapportait pas de quoi se maintenir au niveau des ouvriers qu'il commandait, et c'est difficile de commander à des gens mieux habillés et mieux nourris que soi-même. Colin l'aidait de son mieux en l'invitant à dîner toutes les fois qu'il le pouvait, mais l'orgueil de Chick l'obligeait d'être prudent, et de ne pas montrer, par des faveurs trop fréquentes, qu'il entendait lui venir en aide.

Le couloir de la cuisine était clair, vitré des deux côtés, et un soleil brillait de chaque côté car Colin aimait la lumière. Il y avait des robinets de laiton soigneusement astiqués un peu partout. Les jeux des soleils sur les robinets produisaient des effets féériques. Les souris de la cuisine aimaient danser au son des chocs des rayons de soleil sur les robinets, et couraient après les petites boules que formaient les rayons en achevant de se pulvériser sur le sol, comme des jets de mercure jaune.

Colin caressa une des souris en passant, elle avait de très longues moustaches noires, elle était grise et mince et lustrée à miracle. Le cuisinier les nourrissait très bien sans les laisser grossir trop. Les souris ne faisaient pas de bruit dans la journée et jouaient seulement dans le couloir.

Colin poussa la porte émaillée de la cuisine. Le cuisinier Nicolas surveillait son tableau de bord. Il était assis devant un pupitre, également émaillé de jaune clair et qui portait des cadrans correspondant aux divers appareils culinaires alignés le long des murs. L'aiguille du four électrique, réglé pour la dinde rôtie, oscillait entre « presque » et « à point ». Il allait être temps de la retirer. Nicolas pressa un bouton vert, ce qui déclenchait le palpeur sensible. Celui-ci pénétra sans rencontrer de résistance, et l'aiguille atteignit « à point » à ce moment. D'un geste rapide, Nicolas coupa le courant du four et mit en marche le chauffe-assiettes.





- Ça sera bon ? demanda Colin.
— Monsieur peut en être sûr ! affirma Nicolas. La dinde était parfaitement calibrée.
- Quelle entrée avez-vous préparée ?
— Mon Dieu, dit Nicolas, pour une fois, je n'ai rien innové. Je me suis borné à plagier Gouffé.
- Vous eussiez pu choisir un plus mauvais maître ! remarqua Colin.
Et quelle partie de son œuvre allez-vous reproduire ?
- Il en est question à la page 638 de son *Livre de cuisine*.
Je vais lire à Monsieur le passage en question.

Colin s'assit sur un tabouret au siège capitonné de caoutchouc alvéolé, sous une soie huilée assortie à la couleur des murs, et Nicolas commença en ces termes :

- Faites une croûte de pâté chaud comme pour une entrée.
Préparez une grosse anguille que vous couperez en tronçons de trois centimètres.
Mettez les tronçons d'anguille dans une casserole, avec vin blanc, sel et poivre,
oignons en lames, persil en branches, thym et laurier et une petite pointe d'ail.

- Je n'ai pas pu l'aiguiser comme j'aurais voulu, dit Nicolas, la meule est trop usée.
- Je la ferai changer, dit Colin.

Nicolas continua :

- Faites cuire. Retirez l'anguille de la casserole et remettez-la dans un plat à sauter. Passez la cuisson au tamis de soie, ajoutez de l'espagnole et faites réduire jusqu'à ce que la sauce masque la cuillère. Passez à l'étamine, couvrez l'anguille de sauce et faites bouillir pendant deux minutes. Dressez l'anguille dans le pâté. Formez un cordon de champignons tournés sur le bord de la croûte, mettez un bouquet de laitances de carpes au milieu. Saucez avec la partie de la sauce que vous avez réservée.
- D'accord, approuva Colin. Je pense que Chick aimera ça.
- Je n'ai pas l'avantage de connaître Monsieur Chick, conclut Nicolas, mais s'il ne l'aime pas, je ferai autre chose la prochaine fois, et cela me permettra de situer avec une quasi-certitude l'ordre spatial de ses goûts et dégoûts.
- Vouï !... dit Colin. Je vous quitte, Nicolas. Je vais m'occuper du couvert.

Il prit le couloir dans l'autre sens et traversa l'office pour aboutir à la salle à manger-studio dont le tapis bleu pâle et les murs beige-rose étaient un repos pour les yeux ouverts.

La pièce, de quatre mètres sur cinq environ, prenait jour sur l'avenue Louis-Armstrong par deux baies allongées. Des glaces sans tain coulissaient sur le côté et permettaient d'introduire les odeurs du printemps lorsqu'il s'en rencontrait à l'extérieur. Du côté opposé, une table de chêne souple occupait l'un des coins de la pièce. Deux banquettes à angle droit correspondaient à deux des côtés de la table et des chaises assorties, à coussins de maroquin bleu, garnissaient les deux côtés libres. Le mobilier de cette pièce comprenait en outre un long meuble bas, aménagé en discothèque, un pick-up du plus fort module et un meuble, symétrique du premier, contenant les lance-pierres, les assiettes, les verres et les autres ustensiles que l'on utilise pour manger chez les civilisés.

Colin choisit une nappe bleu clair assortie au tapis. Il disposa, au centre de la table, un surtout formé d'un bocal de formol à l'intérieur duquel deux embryons de poulet semblaient mimer le *Spectre de la Rose*, dans la chorégraphie de Nijinsky. Alentour, quelques branches de mimosa en lanières : un jardinier de ses amis l'obtenait par croisement du mimosa ordinaire, en boules, avec le ruban de réglisse noir que l'on trouve chez les merciers en sortant de classe. Puis il prit, pour chacun, deux assiettes de porcelaine blanche croisillonnée d'or transparent, un couvert d'acier inoxydable aux manches ajourés dans chacun desquels une coccinelle empaillée, isolée entre deux plaquettes de plexiglas, portait bonheur. Il ajouta des coupes de cristal et des serviettes pliées en chapeau de curé ; ceci prenait un certain temps. À peine achevait-il ses préparatifs que la sonnette se détacha du mur et le prévint de l'arrivée de Chick.

Colin effaça un faux pli de la nappe et s'en fut ouvrir.

- Comment vas-tu ? demanda Chick.
- Et toi ? répliqua Colin. Enlève ton imper et viens voir ce que fait Nicolas.
- Ton nouveau cuisinier ?
- Oui ! dit Colin. Je l'ai échangé à ma tante contre l'ancien et un kilog de café belge.
- Il est bien ? demanda Chick.
- Il a l'air de savoir ce qu'il fait. C'est un disciple de Gouffé.
- L'homme de la malle ? s'enquit Chick, horrifié.

Sa petite moustache noire s'abaissait tragiquement.

— Non, ballot, Jules Gouffé, le cuisinier bien connu.

— Oh, tu sais, moi..., dit Chick, en dehors de Jean-Sol Partre, je ne lis pas grand-chose.

Il suivit Colin dans le couloir dallé, caressa les souris et mit, en passant,

quelques gouttelettes de soleil dans son briquet.

— Nicolas, dit Colin en entrant, je vous présente mon ami Chick.

— Bonjour, Monsieur, dit Nicolas.

— Bonjour, Nicolas, répondit Chick.

Est-ce que vous n'avez pas une nièce qui s'appelle Alise ?

— Si, Monsieur, dit Nicolas. Une jolie jeune fille, d'ailleurs, si j'ose introduire ce commentaire.

— Elle a un grand air de famille avec vous, dit Chick.

Quoique du côté du buste, on puisse noter quelques différences.

— Je suis assez large, dit Nicolas, et elle est évidemment plus développée dans le sens perpendiculaire, si Monsieur veut bien me permettre cette précision.

— Eh bien, dit Colin, nous voici presque en famille.

Vous ne m'aviez pas dit que vous aviez une nièce, Nicolas.

— Ma sœur a mal tourné, Monsieur, dit Nicolas. Elle a fait des études de philosophie.

Ce ne sont pas des choses dont on aime à se vanter dans une lignée fière de ses traditions...

— Eh... dit Colin, je crois que vous avez raison. En tout cas, je vous comprends.

Montrez-nous donc ce pâté d'anguille...

— Il serait dangereux d'ouvrir le four actuellement, prévint Nicolas.

Il pourrait en résulter une dessiccation consécutive à l'introduction d'air moins riche en vapeur d'eau que celui qui s'y trouve renfermé en ce moment.

— Je préfère avoir, dit Chick, la surprise de le voir pour la première fois sur la table.

— Je ne puis qu'approuver Monsieur, dit Nicolas.

Puis-je me permettre de prier Monsieur de bien vouloir m'autoriser à reprendre mes travaux ?

— Faites, Nicolas, je vous en prie.

Nicolas se remit à sa tâche, qui consistait en le démoulage d'aspics

de filets de sole contisés de lames de truffes, destinés à garnir le hors-d'œuvre de poisson.

Colin et Chick quittèrent la cuisine.

— Prendras-tu un apéritif ? demanda Colin. Mon pianocktail est achevé, tu pourrais l'essayer.

— Il marche ? demanda Chick.

— Parfaitement. J'ai eu du mal à le mettre au point, mais le résultat dépasse mes espérances.

J'ai obtenu à partir de la *Black and Tan Fantasy* un mélange vraiment ahurissant.

— Quel est ton principe ? demanda Chick.

— À chaque note, dit Colin, je fais correspondre un alcool, une liqueur ou un aromate.

La pédale forte correspond à l'œuf battu et la pédale faible à la glace. Pour l'eau de Seltz il faut un trille dans le registre aigu. Les quantités sont en raison directe de la durée :

à la quadruple croche équivaut le seizième d'unité, à la noire l'unité, à la ronde la

quadruple unité. Lorsque l'on joue un air lent, un système de registre est mis en action

de façon que la dose ne soit pas augmentée – ce qui donnerait un cocktail trop abondant

– mais la teneur en alcool. Et suivant la durée de l'air, on peut si l'on veut faire varier

la valeur de l'unité, la réduisant par exemple au centième pour pouvoir obtenir

une boisson tenant compte de toutes les harmonies, au moyen d'un réglage latéral.

- C'est compliqué, dit Chick.
- Le tout est commandé par des contacts électriques et des relais ; je ne te donne pas de détails, tu connais ça. Et d'ailleurs, en plus, le piano fonctionne réellement.
- C'est merveilleux ! dit Chick.
- Il n'y a qu'une chose gênante, dit Colin, c'est la pédale forte pour l'œuf battu. J'ai dû mettre un système d'enclenchement spécial, parce que lorsque l'on joue un morceau trop « hot », il tombe des morceaux d'omelette dans le cocktail et c'est dur à avaler. Je modifierai ça. Actuellement, il suffit de faire attention. Pour la crème fraîche, c'est le sol grave.
- Je vais m'en faire un sur *Loveless Love*, dit Chick. Ça va être terrible.
- Il est encore dans le débarras dont je me suis fait un atelier, dit Colin, parce que les plaques de protection ne sont pas vissées. Viens, on va y aller. Je le réglerai pour deux cocktails de vingt centilitres environ, pour commencer.

Chick se mit au piano.

À la fin de l'air, une partie du panneau de devant se rabattit d'un coup sec et une rangée de verres apparut. Deux d'entre eux étaient pleins à ras bord d'une mixture appétissante.

— J'ai eu peur, dit Colin, un moment, tu as fait une fausse note, heureusement, c'était dans l'harmonie.

— Ça tient compte de l'harmonie ? dit Chick.

— Pas pour tout, dit Colin. Ce serait trop compliqué. Il y a quelques servitudes seulement.

Bois et viens à table.







BRIZZI 19

II

- Ce pâté d'anguille est remarquable, dit Chick. Qui t'a donné l'idée de le faire ?
- C'est Nicolas qui en a eu l'idée, dit Colin.
Il y a une anguille – il y avait, plutôt – qui venait tous les jours dans son lavabo par la conduite d'eau froide.
- C'est curieux ! dit Chick. Pourquoi ça ?
- Elle passait la tête et vidait le tube de pâte dentifrice en appuyant dessus avec ses dents. Nicolas ne se sert que de pâte américaine à l'ananas et ça a dû la tenter.
- Comment l'a-t-il prise ? demanda Chick.
- Il a mis un ananas entier à la place du tube. Quand elle avalait la pâte, elle pouvait déglutir et rentrer sa tête ensuite, mais, avec l'ananas, cela n'a pas marché, et plus elle tirait, plus ses dents entraient dans l'ananas. Nicolas...

Colin s'arrêta.

- Nicolas quoi ? dit Chick.
- J'hésite à te le dire, ça va peut-être te couper l'appétit.
- Va donc, dit Chick, il ne m'en reste presque plus.
- Nicolas est entré à ce moment-là et lui a sectionné la tête avec une lame de rasoir. Ensuite, il a ouvert le robinet et tout le reste est venu.
- C'est tout ? dit Chick. Redonne-moi du pâté.
J'espère qu'elle a une nombreuse famille dans le tuyau.
- Nicolas a mis de la pâte à la framboise pour voir... dit Colin.
Mais dis-moi, cette Alise dont tu lui parlais... ?
- Je l'envisage en ce moment, dit Chick. Je l'ai rencontrée à une conférence de Jean-Sol. Nous étions tous les deux à plat ventre sous l'estrade et c'est comme ça que je l'ai connue.
- Comment est-elle ?
- Je ne sais pas décrire, dit Chick. Elle est jolie...
- Ah !... dit Colin.

Nicolas revenait. Il portait la dinde.

- Asseyez-vous donc avec nous, Nicolas, dit Colin.
Après tout, comme disait Chick, vous êtes presque de la famille.
- Je vais d'abord m'occuper des souris, si Monsieur n'y voit pas d'inconvénient, dit Nicolas.
Je reviens. La dinde est découpée... La sauce est là...
- Tu vas voir, dit Colin. C'est une sauce à la crème de mangue et au genièvre, cousue dans des paupiettes de veau tissé. Tu presses dessus et ça sort en filets.
- Supérieur ! dit Chick.
- Tu ne voudrais pas me donner une idée de la façon dont tu t'y es pris pour entrer en relations avec elle ? poursuivit Colin.
- Eh bien... dit Chick, je lui ai demandé si elle aimait Jean-Sol Partre, et elle m'a dit qu'elle faisait collection de ses œuvres... Alors, j'ai dit : moi aussi... et, chaque fois que je lui disais quelque chose, elle répondait : moi aussi..., et viceversa... Alors à la fin, juste pour faire une expérience existentialiste, je lui ai dit : je vous aime beaucoup, et elle a dit : oh !
- L'expérience avait raté, dit Colin.
- Oui, dit Chick, mais elle n'est pas partie tout de même.

