

Vous ne connaissez pas le nom des armes

Annie Perreault

Number 10, 2009

Viande

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/284ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Biscuit Chinois

ISSN

1718-9578 (print)

1920-7840 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Perreault, A. (2009). Vous ne connaissez pas le nom des armes. *Biscuit Chinois*, (10), 80–85.



Annie Perreault

C'est en déplaçant des lettres sur une grille de Scrabble qu'Annie Perreault apprend à écrire. Avec 102 lettres et un seul Q, ses histoires s'arrêtaient souvent au milieu d'une phrase. À 5 ans, elle découvre les feuilles mobiles, trace un mot par page au crayon de cire et épingle sa première œuvre, *Manche de pelle va te faire cuire un œuf*, sur la corde à linge d'une voisine. Éventuellement, elle remporte le premier prix des Prix littéraires Radio-Canada 2000, puis publie ses nouvelles dans des revues qui proposent des bons thèmes.

vous ne connaissez pas le nom des armes

À chaque automne, c'est pareil. Votre beau-père ne peut se résigner à avoir un gendre qui ne sait pas chasser. Il n'en démord pas: une fois que vous aurez tué votre premier animal, vous y prendrez goût. Tu verras, c'est toi qui insisteras pour m'accompagner à la chasse. Cette année, il est d'autant plus insistant que votre beau-frère est à l'étranger. Son idée est faite, vous irez avec lui pendant que sa fille et les enfants iront aux pommes, prépareront des tartes dans la cuisine du chalet, des chaussons aussi, des choses délicates, fruitées. Il se réjouit tellement à l'idée de vous initier au plus beau sport du monde que vous finissez par accepter.

Il faut dire qu'il est difficile d'opposer un refus à votre beau-père. C'est un homme rancunier et colérique, vous êtes toujours à marcher sur des œufs avec lui.

Votre beau-père adore cuisiner, montrer qu'il sait cuisiner. Recevoir des gens lui permet de cuisiner en grande quantité, des heures debout devant son four, penché sur sa planche à découper à émincer des gousses d'ail qu'il refuse de dégermer.

L'été, pour lui faire plaisir, vous passez quelques dimanches en sa compagnie, autour de son barbecue, vous mangez ses steaks, ses salades inondées de vinaigrette à l'ail. Même s'il pleut, il tient à faire son barbecue quand même. Si les enfants sont malades, il insiste pour que vous leur fassiez faire le trajet jusque dans l'ouest de l'île. Vous n'avez qu'à coucher la petite dans mon lit. Vous avez appris à ne pas en faire tout un plat.

Il était plus facile de garder vos distances quand Louise était à ses côtés. L'hiver dernier, après l'avoir menacé pendant au moins dix ans de le quitter pour ne plus jamais revenir, Louise a finalement abandonné votre beau-père pour de bon. Pendant des semaines, autour de sa table le dimanche, la même question avant d'entamer le repas: on attend Louise ? Votre beau-père répondait que Louise était allée visiter son père ou sa sœur ou son fils. Vous faisiez semblant de ne pas remarquer que les sofas en cuir ivoire avaient disparu, que la poussière s'accumulait plus que d'ordinaire sur les surfaces, que les plantes vertes, les géraniums en pots étaient fanés comme jamais. C'est finalement une tante qui vous a appris la rupture, les détails de la rupture. Votre beau-père n'a eu qu'un seul commentaire, après toutes ces semaines: je croyais que vous étiez déjà au courant.

Vous avez quand même trouvé ça dommage de voir Louise partir comme ça, sans vous saluer. D'autant plus que la dernière fois que vous l'avez vue, c'était la seule et unique fois où votre beau-père avait accepté de venir manger dans votre appartement. La soirée avait mal commencé, votre beau-père ne trouvant pas de stationnement devant votre immeuble. Le rôti avait cuit trop longtemps. Les enfants étaient agités. Votre beau-père n'avait pas fini son assiette. Vous l'aviez laissé vous injurier. Votre

appartement est bien trop petit pour votre famille. Il n'y a jamais de stationnement à Montréal. Vous ne faites pas assez d'argent. L'indigence vous guette à la retraite. Vos enfants ne savent pas se tenir à table. Votre fils a les cheveux trop longs. Vous devriez vous débarrasser de votre chat. Vous payez votre viande trop cher et votre boucher ne sait pas bien faire les coupes. Il avait refusé le dessert, s'était levé: allez, Louise, on s'en va. Ça vous embête de penser que Louise garde de vous ce souvenir de viande brûlée.

Comme votre beau-père se retrouve seul avec ses marinades, il vous appelle de plus en plus souvent. La plupart du temps, il vous téléphone en fin de soirée. La saison de la chasse est commencée, tu sais. Vous entendez bien à sa façon de détacher les mots mollement qu'il a pris quelques verres. Il émet un genre de râle entre ses phrases. Vous tentez de profiter de ces moments pour mettre un terme à la conversation, pour passer le combiné à sa fille, tout en faisant des mouvements saccadés des bras : non, pas ce dimanche.

Vous ne trouvez plus d'excuse pour refuser l'invitation au chalet, l'appel de la chasse. C'est ainsi que vous vous retrouvez les pieds dans les feuilles mortes, à tenir une carabine que vous appelez un fusil par erreur, dont vous ne sauriez dire le calibre, à traquer le chevreuil que vous appelez un cerf par erreur, selon votre beau-père. Vous appelez donc un chevreuil un chevreuil pour lui faire plaisir. Vous portez le pantalon de camouflage de votre beau-frère, trop grand, trop long, replié à la taille, roulé sur vos chevilles. Vous êtes ridicule. Vous vous dites que vous le faites par amour pour sa fille, pour ses petits-enfants, pour avoir la paix une fois pour toutes.

Vous êtes soulagé de constater qu'il n'y a pour l'instant que des écureuils, des geais bleus, des corbeaux. Votre beau-père précise que la journée n'est pas finie.

Pour le lunch, vous rentrez au chalet, votre beau-père vous sert des steaks énormes. Il vous raconte qu'il a attendu les soldes de fin d'été pour s'acheter un nouveau barbecue, un modèle à cuisson infrarouge dont il vous explique le fonctionnement de long en large. Aucune flamme ne touche à la viande, goûte comme c'est juteux. Et le plus beau, c'est que ça consomme le tiers de combustible. En plus, c'est autonettoyant. Plus besoin de s'acharner à frotter avec la brosse métallique.

Vous trouvez que votre steak goûte la même chose que tous les steaks que vous avez mangés dans votre vie. Votre beau-père est catégorique, vous ne pouvez pas apprécier la viande si vous la mangez bien cuite. Tout est dans le sang, les sucs, les jus. C'est vrai que vous préférez la viande dans son paquet en papier brun, bien ficelée, dans sa barquette de styromousse, sous la pellicule plastique bien tendue, brillante. Vous l'aimez cuite dans votre assiette, exempte de sang, qui résiste un peu sous le couteau. Vous n'arrivez pas à manipuler la chair crue, vous chargez toujours les autres de façonner les boulettes, de tailler en fines languettes, de farcir la cavité de la volaille, de retirer le gras.

À peine le repas fini, vous reprenez le chemin de la cache. Vous vérifiez les appâts. Votre beau-père décide d'aller explorer du côté des pommiers sauvages. Vous le suivez, vous adoptez son pas, son rythme, son silence. Sous un pommier, vous regardant droit dans les yeux, un gros gibier, un jeune mâle. Votre beau-père retire le cran de sécurité, épaula doucement et tire la bête en plein

poumons. À votre grand étonnement, vous tirez aussi, un coup puis deux, un bruissement de feuilles mortes, très loin de la cible. Votre beau-père, satisfait, va récupérer son chevreuil.

Il vous explique qu'il est plus facile de dépecer la bête lorsqu'elle est pendue la tête en bas plutôt qu'allongée sur le dos.

Votre beau-père enfle des gants en vinyle fin, vous tend une paire. Il repère une branche horizontale, y suspend l'animal par ses pattes arrière à l'aide de crochets de boucher. Il coupe la peau sous le cou, à la verticale. Il empoigne la trachée et l'œsophage, sectionne, fait un nœud avec une ficelle, coupe encore. Un corbeau pousse son cri. Dans votre bouche, un goût de métal, votre langue qui gagne en épaisseur à mesure que les gants se parsèment de giclées de sang.

Votre beau-père retire les testicules. Vous vous concentrez sur le vol du corbeau, le regard oblique. Quand il ouvre l'abdomen, vous osez jeter un coup d'œil aux organes. Cela vous prend très rapidement, un mouvement qui ne s'arrête pas. Vous vomissez votre steak, ses sucres et ses jus, sa coupe parfaite, sa croûte savoureuse qu'aucune flamme n'a léchée, son quadrillage harmonieux, tout ça dans un jet que vous n'arrivez pas à réprimer, puissant, qui se déverse dans les entrailles de l'animal avec une précision dont vous ne vous saviez pas capable. À coup sûr, votre plus beau tir de la journée.

Tout ce que vous trouvez à dire, c'est que d'ordinaire, c'est sa fille qui retire de la cavité les abats et le cou du poulet, qui s'occupe de la cuisson des viandes. C'est fou ce que votre beau-père peut ressembler à sa fille quand il se met en colère.