



*Hugo HART*

**FROID de LOUP !**

Ce livre a été publié sur [www.bookelis.com](http://www.bookelis.com)

ISBN : 9782957584703

© Hugo HART

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction,  
intégrale ou partielle réservés pour tous pays.

L'auteur est seul propriétaire des droits et responsable du contenu de  
ce livre. Il est joignable par mail : [auteurHH07@gmail.com](mailto:auteurHH07@gmail.com).

## 1. Un trophée pour mon trophée

Le sénateur revint de la chasse, fatigué, mais heureux. Solide, large de carrure, la tête portant fièrement des cheveux roux marqués de blanc et taillés courts, il avait belle allure. Par usage, plus que par nature, il écoutait et considérait chaque être humain auprès de lui comme un ami cher. Ou peut-être, comme un électeur potentiel ?

Son premier et seul coup de fusil de la saison en cette fin de septembre ensoleillée s'était soldé par la mort en plein élan d'un magnifique cerf six cors. Après la photo du trophée où il tenait fièrement la tête de la pauvre bête sur ses genoux, il proposa à Marcellin, le garde-chasse du village, de découper le cerf en autant de morceaux qu'il y avait de participants à la première chasse de septembre pour le Club Cynégétique du plateau des Causses du Quercy.

Le conseiller général du canton, un jeune blanc-bec lèche-cul, qui avait déjà fait se lever de nombreux sourcils localement en se pacsant à un boxeur mi-lourd de la ville voisine, s'écria :

– Certainement pas, cher Sénateur ! Ce fut notre fierté et un grand honneur de vous assister dans cette traque et il ne saurait être question que nous vous privassions d'emporter ce bel endormi pour choyer vos invités lors de vos réceptions. Vous l'avez abattu, alors il est à vous tout entier !

Le sénateur eut un rictus :

– Cher ami, vous êtes encore bien jeune en politique. Voyez-vous même, vous venez de perdre d'un seul coup quinze amis ! Nos collègues sont évidemment déçus de ne pas pouvoir rapporter maintenant à leur tendre épouse un excellent rôti de ce cerf dans la poursuite de laquelle ils avaient mis tous leurs efforts. Vous auriez dû, d'abord, proposer un amendement et le mettre aux voix, comme il vous faudra faire lorsqu'un jour, vous serez d'abord député, puis de longues années après, sénateur à ma place. Vous auriez alors été battu, certes, mais tout le monde aurait noté et applaudi votre offre audacieuse.

Alors voilà ma décision. À défaut de couper la poire en deux, Marcellin, je vous demande de répartir la moitié de la bête en quinze lots similaires comme vous le faites habituellement : dans chaque lot, un rôti, quelques côtes, du jarret, etc. Quant à moi, je mettrai l'autre moitié du six cors au congélateur pour le dîner que j'organiserai à la fin de l'année pour vous remercier tous avec vos compagnes ou compagnons et pour que chacun d'entre vous puisse rencontrer Sylvia, ma merveilleuse seconde épouse.

Et c'est ainsi que, botté et en tenue de camouflage, le fringant ex-sénateur sauta du 4x4 devant la blonde Sylvia qui se tenait en haut des marches de la gentilhommière située à l'orée du village de Livernon, dans le Parc naturel régional des Causses du Quercy. Il aida Marcellin à extraire de l'arrière du véhicule la moitié sanguinolente du cerf, inclina la tête devant son épouse surprise :

– Voilà le premier modeste trophée local que je t'offre, petite Sylvia, mon cher amour, toi qui es le seul vrai et grand trophée de ma vie !

– Euh, merci mon cher mari... mais où allez-vous mettre cette carcasse ?

– Dans les souterrains que j'ai bien l'intention de remettre en vie comme tout le reste de cette demeure ancestrale qui m'a vu naître il y maintenant 67 printemps.

– Dans les souterrains, pourquoi pas, mais cette viande ne va pas se conserver comme ça ?

– Certes non, mais il faut d'abord que la bête se fasse deux ou trois jours à l'air frais de la cave pour amorcer le processus enzymatique qui améliore la tendreté de la viande, puisque Marcellin a déjà retiré la peau et les viscères lors de la préparation initiale après la mort du cerf. Demain, nous irons à Cahors faire livrer et installer un grand congélateur. Et le tour sera joué. D'autant plus que la saison de chasse ne fait que commencer et que j'ai bien l'intention d'y ajouter quelques lièvres, un ou deux cuissots de sanglier et une escadrille de canards sauvages...

– Excellente idée, cher Julien. Il ne me reste plus qu'à apprendre à cuisiner le gibier, moi qui n'ai vécu jusqu'à ce jour que de salade César, de boeuf-tartare et de sushi de saumon cru.

– Oui, ma belle, tu vas pouvoir apprendre aux côtés de Marguerite que j’ai bien l’intention de faire revenir vivre avec nous ici, elle qui faisait les meilleurs civets que j’ai jamais mangés quand elle était encore au service de mes pauvres chers parents. Mon brave Marcellin, savez-vous où je peux retrouver Marguerite ?

– Oh, monsieur le sénateur, je pense qu’elle vient de prendre sa retraite après avoir travaillé comme cuisinière au Repère de Bacchus.

– Bah, moi-aussi j’ai passé l’âge de la retraite, mais cela ne m’empêche pas d’être solide et de vouloir encore mordre la vie. Marcellin, savez-vous où elle demeure et pouvez-vous la contacter pour moi ?

– Certainement monsieur le sénateur. Je vais tenter de la convaincre de venir vous voir.

Ils continuèrent à parler tous les deux en ahanant pour descendre la bête par les marches partant de l’arrière cuisine et conduisant aux caves.

Pendant ce temps Sylvia retourna voir où en étaient les travaux de rénovation. Julien Gascogne-Duperret les avait engagés trois mois auparavant, après qu’il eut pris la décision de venir s’établir de nouveau dans son village natal, maintenant qu’il n’était plus un sénateur en activité depuis le dernier renouvellement par tiers de la Haute-Assemblée.

Ayant perdu sa première épouse d’une maladie incurable il y a dix ans, il avait alors pris comme maîtresse sa jeune attachée parlementaire, Sylvia Lebois, alors âgée de 28 ans, soit près de 30 ans plus jeune que lui. Son entourage — et lui-même — pensait alors que cela ne serait qu’une passade, comme bien des hommes à cet âge en ont pour se convaincre qu’ils sont encore jeunes et séduisants. Alors qu’ils ne sont, en fait, que très riches en comparaison des minettes aux boucles artificiellement blondes qui s’accrochent à leur bras avec de délicieux sourires coquins.

Cinq ans plus tard ce couple était toujours amoureux et uni. Ils s’entendaient bien, sortaient et riaient ensemble. La vie leur semblait merveilleuse et douce.

Ancien haut-fonctionnaire du ministère des finances, ayant tâté successivement, en plusieurs étapes, des postes d'élu local puis national (conseiller général, député, député européen, ministre des Affaires Européennes puis sénateur) Julien Gascogne avait des revenus et un train de vie qui avaient très vite convaincu la jeune et futée Sylvia de le materner, le bichonner et lui donner tous les plaisirs charnels qu'il réclamait avec sa santé de fer. D'autant qu'à ses pensions diverses qui se cumulaient, s'ajoutaient les jetons de présence des trois conseils d'administrations auxquels il avait été invité à participer, sans que l'on sût si c'était parce qu'il avait des idées audacieuses à proposer à ces jeunes entreprises ou si c'était son carnet d'adresse et sa position qui avaient joué en sa faveur.

Il était charmant, madré, attentionné et, quoiqu'en disent les jaloux, plein d'idées originales, voire décoiffantes, qui faisaient le délice des séances mensuelles de ces conseils d'administration auxquels il assistait rarement en personne, mais qu'il abreuvait en notes écrites, lesquelles étaient aussitôt rediffusées aux autres administrateurs. Ces derniers, du coup, se sentaient obligés de pondre des analyses, des hypothèses et des propositions pour ne pas perdre la face devant un « si vieux sénateur aussi jeune dans sa tête » comme le qualifiait l'un d'entre eux.

Sylvia exigea et obtint, assez facilement d'ailleurs, un mariage en bonne et due forme pour aller « s'enterrer » dans le Quercy.

\* \*

Le lendemain matin, ayant appelé le vieux Timothée qui servait de chauffeur à « monsieur le sénateur », ils partirent dans la fourgonnette de ce dernier jusqu'à Cahors, la grande ville du Lot, espérant bien pouvoir ramener le congélateur le soir même. Hélas le Darty local avait certes des congélateurs mais pas le modèle horizontal géant de près de deux mètres de long qui l'on voit plutôt dans les magasins que chez les particuliers. Le vendeur leur assura une livraison pour le surlendemain matin. De retour au château (quoique la maison aux 24 fenêtres n'eut rien de l'image d'un château, ne possédant ni fossé ni pont-levis, juste une charmante tourelle,) Julien convoqua le bricoleur-électricien du village pour

que ce dernier installe d'urgence une ligne électrique avec prise de terre dans chacune des trois caves qui débouchaient sur l'arrivée de l'escalier. Et qu'il change la vieille serrure par un verrou conséquent sur l'épaisse porte en bois qui ouvrait sur un tunnel « profond, dangereux et sans lumière » comme Julien le désigna succinctement à Sylvia.

Deux jours plus tard, la troisième cave, la plus éloignée de la chaufferie au fuel installée dans la première avec la machine à laver le linge et une douche pour les ouvriers, les jardiniers, etc., se vit dotée d'un congélateur modèle « Picard » avec portes coulissantes transparentes et façade rabattante pour faciliter les chargements rapides. Sylvia fit une remarque :

– Pourquoi diable acheter un frigo où l'on peut entrer une biche ou un sanglier en entier, alors qu'à mon avis, il va falloir découper les bestioles en gigots, rôtis et autres morceaux afin de ne pas décongeler toute la bête juste pour faire griller deux tournedos ?

– Oui, ma beauté, tu n'as pas tort. Mais d'une part je veux pouvoir mettre beaucoup de pièces et d'autre part, mon rêve est de réinstaller le grand tournebroche dans la cheminée de la salle à manger. Dans ma jeunesse, des sangliers entiers y rôtissaient presque toute une journée pour alimenter les réceptions que mes parents organisaient une fois par mois. Cela me manque et j'ai envie que l'on reprenne — de temps en temps — cette tradition.

– Ah, bigre, alors il faudra aussi embaucher des rôtisseurs, des sauciers, des trancheurs, des marmitons et des serveurs ??

– Et pourquoi pas, une fois par trimestre ? Sans oublier un maître d'hôtel et un sommelier. On doit pouvoir se permettre ce plaisir et je suis sûr de trouver dans les villages alentour des personnes aptes à jouer ces rôles.

– Ah, très bien, si ça te fait plaisir, moi aussi.

Et ils remontèrent, amoureuxment la main dans la main, après que Julien et Gaston, le jardinier, eurent glissé la bête au bois dormant au fond du congélateur, l'ayant emmitouflée auparavant dans une longue feuille de plastique culinaire opaque.

\* \*

Le lendemain, Marguerite, toute pimpante, vint faire la bise à « monsieur le sénateur », s'exclama devant la beauté de Sylvia, se fit prier, mais pas trop, pour finalement accepter avec joie de retrouver sa vieille chambre au fond du couloir avant les combles du second étage : « Y a pas à dire, mais je commençais ferme à m'ennuyer. Bouh, la retraite c'était pas fait pour moi ! Ah monsieur le sénateur... »

– Marguerite vous m'appellerez Julien comme il y a 55 ans et vous appellerez mon épouse Sylvia tout simplement.

– Bien monsieur Julien, je suis bien contente de votre proposition. Il faudra que madame Sylvia me dise ce qu'elle aime, car, pour vous, monsieur le sé... je veux dire monsieur Julien, je me souviens de vos plats préférés. Avec un petit rouge de Cahors.

– Chère Marguerite, intervint Sylvia, je veux apprendre à faire la cuisine qu'aime Julien. Ne vous tracassez pas pour moi, je mange peu et, parfois même, de la viande crue ou du poisson cru, avec des légumes... crus.

– Oh, ben vrai alors, on m'avait dit ça des parisiennes et je n'y croyais guère. C'est'y bon du boeuf qui n'est pas cuit ?

– En été, si le boeuf est frais, haché avec des herbes, mélangé avec de la moutarde et un jaune d'oeuf, j'adore.

– Et moi, j'ai appris à aimer aussi... avec modération et beaucoup de frites, rajouta Julien.

– Oh, ben vrai alors, la vie à Paris, ça vous a changé à ce point ?

– Non Marguerite. Ne vous faites pas de bile. Ici vous ferez la cuisine locale, je l'aime toujours et Sylvia l'aimera, j'en suis sûr.

## 2. Un couple heureux

La grande maison, rajeunie, fleurie, sentant bon l'encaustique et les odeurs de cuisine ou de pâtisserie de Marguerite, s'avancait dans la douce chaleur d'avant Noël.

Le couple, après avoir embauché pour une journée tout le personnel nécessaire, organisa un petit festin campagnard le 20 décembre pour pendre la crémaillère, inaugurer la nouvelle rôtissoire, la cheminée et la cuisine remises à neuf, et permettre aux amis de la région de faire connaissance avec madame Sylvia Gascogne-DuPerret.

Julien en queue-de-pie avec noeud papillon rouge et Sylvia, en robe longue de soie sauvage brodée de fils d'or, épaules dénudées et collier d'émeraude assortis à ses yeux légèrement maquillés, ses longs cheveux blonds bouclés en liberté, s'empresaient auprès de chacun.

Pour tous, ils apparurent comme un couple si bien apparié, capable de mêler les plaisanteries à des analyses politiques à l'emporte-pièce qui surprenaient la candeur et la frilosité des locaux face aux « audaces » de ces parisiens à classer, vilipender ou se moquer des grands personnages du gouvernement, de l'Elysée ou des assemblées. Ils se lancèrent même, chacun à son tour, dans quelques imitations vocales qui finirent de détendre l'atmosphère.

Le dîner fut exceptionnel. Par l'ambiance, par les vins, mais surtout par l'antique tourne-broche qui tournait avec lenteur devant les flammes de la majestueuse cheminée. Un personnel nombreux, tout habillé de blanc avec au revers de la veste un écusson brodé censé être les armes des Gascogne-DuPerret, s'affairait pour rendre la scène digne de marquer les mémoires des participants.

Bref, tous se déclarèrent ravis et admiratifs du sénateur et de son épouse. Certains allant même jusqu'à le supplier de se porter à nouveau candidat au niveau local pour revivifier ce territoire endormi. Pourquoi pas maire du village, comme l'avaient été avant

lui trois des hommes de la lignée Gascogne ? Ou bien se représenter à la députation, ce qui lui rappellerait ses jeunes années ? Julien se refusa, au prétexte de son âge, de son amitié pour le député actuel et de ses occupations passionnantes qu'étaient son rôle de tuteur distant d'entreprises récentes vouées aux technologies à la mode.

La femme du sous-préfet de Figeac, la ville la plus proche au sud du Parc des Causses du Quercy, souleva l'enthousiasme des autres femmes présentes en disant :

– Mais alors monsieur le sénateur, pourquoi ne pas encourager votre merveilleuse épouse à briguer à son tour un mandat local ? Avec sa sagacité et soutenue par vos conseils, nul doute qu'elle se hisse rapidement à un poste important d'élue locale. On sent qu'elle a la fibre politique, le savoir-faire et les connaissances. Peut-être même l'instinct de tueuse qui fait merveille dans ce milieu macho et difficile.

Sylvia rougit un petit peu, sourit à la sous-préfète, se tourna vers son époux et dit d'une voix douce et ferme :

– Chère madame, voilà une idée géniale si vous voulez rapidement créer la zizanie dans notre couple. Car, ce que vous ne savez pas encore, c'est que Julien et moi, n'avons pas du tout les mêmes inclinations dans le domaine politique français que ce soit au niveau national ou local. Et encore moins international !

– Oh, oh, fit Julien, je ne regrette plus du tout d'avoir organisé ce dîner informel. Voilà que j'apprends tout de go que mon épouse combat mes idées, mes convictions et qu'elle ne m'en avait encore rien dit ! Après six ans de vie commune et près de trois ans de mariage... Ah, les femmes !

Tout le monde éclata de rire, y compris l'ex-sénateur et son épouse. Mais, par prudence, tout le monde abandonna le domaine politique pour s'intéresser aux voyages touristiques, à la conquête de Mars et au trou dans la couche d'ozone, en se demandant *in petto* si les « aveux » de Sylvia et de Julien étaient du lard ou du cochon...

Le lendemain, l'édition locale de la « Dépêche du Lot », qui relatait en trois lignes le retour définitif au pays de monsieur le sénateur, s'abstint d'évoquer le « *scoop* » d'une possible divergence politique au sein du couple, alors même que son rédacteur en chef faisait partie des invités. Sage prudence, estimèrent les autres invités qui n'arrivaient guère à se faire une opinion claire.

### 3. La vie de château et la vie du château.

La vie s'écoulait lentement. Julien Gascogne n'avait aucune famille proche et seulement de vagues cousins éloignés qu'il ne voyait jamais et dont il était incapable de dresser une liste un tant soit peu précise. Ce qui, il faut bien le dire, n'avait jamais fait partie de ses préoccupations. Il passait son temps à lire la presse, à griffonner un éventuel projet de livre de souvenirs et, surtout, à lire toutes les infos qui lui étaient envoyées, ou qu'il trouvait sur Internet concernant les trois entreprises qui étaient devenues ses seuls enfants.

Il utilisait son dictaphone pour préparer ses futures interventions et envoyait par courriel les fichiers vocaux vers sa fidèle secrétaire à Paris qui les retranscrivait et en faisait des synthèses qu'il corrigeait avant envoi à chacun des présidents des conseils d'administration.

Sylvia, quant à elle, également sans parent ou famille proche, consacrait son temps à lire des livres, regarder des vidéos en streaming et, bien sûr, apprendre à cuisiner avec Marguerite. Elle allèrent une seule fois ensemble au marché local pour y trouver des fruits, légumes et autres produits. Mais Sylvia resta confondue devant la rouerie de Marguerite quand il s'agissait de négocier le prix des poireaux, des radis ou des haricots verts. Pour dix centimes, elle faisait la démonstration que les poireaux avaient séché au moins trois longs jours au soleil avant d'apparaître sur cet étal, que les radis n'étaient guère calibrés ou que leurs fanes étaient trop tristes pour oser les incorporer dans la sauce préférée de « monsieur le sénateur ». Quant aux haricots verts, leur longueur était bonne mais par contre ils avaient des fils. Bref, tout ceci gêna plutôt Sylvia, tout en amusant les commerçants et les acheteuses présentes.

Elle avait aussi décidé de visiter en détail le parc familial qui entourait le « château » et de voir avec le jardinier Gaston comment instituer un jardin potager qui soit aussi naturel ou bio que possible. Tant Gaston que Sylvia n'étaient pas sûrs de faire une distinction bien claire entre le bio et le naturel et en avait conjointement conclu

qu'il leur faudrait d'abord, de plus en plus, éviter les engrais et autres produits chimiques.

Elle souhaitait aussi qu'au fond du parc, soient installés des ruches, un poulailler ainsi que des framboisiers et des groseilliers, puisque Julien consommait au petit-déjeuner, outre des tartines grillées surchargées de gelée de l'une ou l'autre de ces baies, des oeufs brouillés que Marguerite fouettait avec vigueur après leur avoir adjoint une cuillerée de crème fraîche « surtout pas pasteurisée ».

Un jour de grand soleil, après avoir fini de corriger ses notes pour le conseil d'administration de la société « la Huitième Couleur de l'Arc en Ciel » concevant des applications dans le domaine de l'ultra-violet, Julien emmena sans préavis Sylvia visiter la ferme familiale sur le plateau des Causses.

– Vois-tu fillette, cette ferme est dans la famille depuis huit générations. Ceci à la suite du mariage d'Onésime Gascogne, alors le maire du village de Livernon et producteur de cabécous, avec la fille Marie-Louise de Victorin Perret qui possédait la ferme d'élevage d'où venait une partie du lait de chèvres que mon aïeul achetait pour faire ses fameux fromages. Depuis, les cabécous familiaux ne sont plus fabriqués qu'au domaine du Perret dont je suis l'unique héritier. Evidemment, dès que j'ai commencé à remonter à Paris chaque semaine pour ma charge de député du Lot, j'ai mis le domaine en fermage.

Nous allons maintenant rencontrer le métayer actuel Théophile Cabret qui avec son épouse Martine — dont on pourrait presque croire qu'elle est ta jumelle, à la couleur des cheveux près — et leurs trois fils, assurent à la fois l'élevage des chèvres et la production de fromage. Et c'est un distributeur local qui prend ensuite le relais pour la vente dans les grandes surfaces de France et de Navarre. Ils sont tous compétents, travailleurs et leur chiffre d'affaires croît régulièrement.

Effectivement, sur le plateau balayé par les vents qui faisait frémir les herbes et les petits arbustes épars, ils virent en arrivant, quelques centaines de chèvres paissant calmement en petits groupes. De jeunes cabris se poursuivaient et sautaient alentour.

Après avoir serré la main et fait les présentations, le groupe entama la visite du laboratoire où le lait du jour commence sa transformation en cabécou. Le bâtiment impressionna Sylvia qui s'attendait à des lieux sombres, sales et malodorants alors que sous des rampes d'éclairage LED, dans des salles immaculées, carrelées en blanc, de grandes cuves en acier inoxydable abritaient le lait chauffé qui était brassé par des mélangeurs mécaniques lents et silencieux.

Théophile Cabret et Martine firent déguster au couple des échantillons de leur spécialité aux divers stade de la fabrication et du murissement.

À l'extérieur, un grand camion réfrigéré était en cours de chargement de milliers de petits fromage soigneusement emballés sur de minuscules clayettes portant chacune la photo d'une chèvre.

Sur le chemin du retour, Julien expliqua la création du Parc naturel des Causses du Quercy en terminant par :

– Mon petit poussin, nous irons visiter le fameux gouffre de Padirac à quelques kilomètres d'ici. C'est absolument spectaculaire. Et quand nous arriverons à la maison, je te montrerai un très vieux manuscrit qui date de quelques années après la première construction du château-fort construit au XIIIe siècle par l'un de mes ancêtres. Lequel château-fort a été détruit à la révolution pour en piller les pierres, les cheminées, etc.

Dans ce vieux manuscrit, il est indiqué que l'un des souterrains qui existent sous l'emplacement du château, et donc qui partent sous notre maison actuelle, rejoint le gouffre de Padirac. C'est la fameuse porte en chêne avec la grosse serrure au niveau de nos trois caves. Pour l'instant, personne n'a encore vérifié ces écrits, à ma connaissance, car des parties de ces souterrains sont dangereux et d'autres sont piégés. Il y a d'ailleurs un avertissement à l'entrée de l'une des combes à l'ouest du village mettant en garde toute personne qui voudrait s'aventurer plus avant.

Dans mon adolescence, j'ai voulu emmener depuis cette combe une blondinette dans ce souterrain pour rejoindre — affirmais-je avec mon imagination débridée — les culs de basse-fosse qui

existaient sous ma chambre. Heureusement, la minette a entendu des pierres rouler et nous n'avons parcouru que quelques dizaines de mètres avant d'atteindre un éboulis de pierre de mauvais augure. Si ça se trouve, je dois d'être encore en vie à Élodie,... ou Mélodie !

– ... Ou Symphonie ? Ah ah, mon rêve : des cellules pleines de rats affamés où, lorsque je serai élue au conseil général du département, je jetterai mes opposants que personne ne sera à même de découvrir. C'est comme ça que tu as gravi les échelons de ta carrière, mon tendre chéri ?

– Ah, parce qu'il y aurait d'autres moyens ? plaisanta Julien. En fait, tu pourrais éventuellement y faire disparaître l'un de tes opposants, mais pas plusieurs. Tu deviendrais vite louche aux yeux de tous et surtout aux yeux des gendarmes de Figeac qui ne m'ont jamais paru avoir une quelconque dose d'humour.

– Oui, tu as raison ! Alors le premier sera jeté dans ce cul de basse-fosse, le second périra par le poison, le troisième par un faux-vrai suicide, le quatrième par un contrat sur sa tête, le cinquième par un accident de la route, le sixième euh..., aide-moi, je ne sais comment faire disparaître le sixième.

– Oh, sans le faire physiquement disparaître, tu peux l'éliminer de la compétition en l'accusant de faits graves – qu'il n'a jamais commis –, tu peux le piéger dans un marché de drogues, dans le meurtre pratiqué sur le numéro 4 en utilisant son arme à son insu, que sais-je moi ?

– Oh, dis-donc, à tous les deux, nous devrions écrire des polars, nous aurions sûrement du succès. « *Comment j'ai supprimé les dix candidats à la députation du Lot qui étaient en avance sur moi dans les sondages* » ...

– Ma petite femme chérie a beaucoup d'imagination, mais par contre, elle oublie que le titre d'un polar doit être court, voire facétieux.

– Mais c'est ça le travail à deux : moi je créé, j'écris au kilomètre et toi, tu polis, tu places tes pirouettes facétieuses dans le texte. Et hop, à nous la gloire et des droits d'auteur à ne plus savoir qu'en faire ! Alors, quel titre court donnerais-tu à notre premier polar ?

– Euh .... « Les 10 petits d’la pègre » ou « À vous dégouter d’être député », à moins que « Morts en lot dans le Lot » ?

– Ok, en une minute, je dois avouer que tes titres sont plus courts, ... mais bien moins explicites que le mien !

– Chère autrice ou chère auteure, vous me semblez confondre titre accrocheur et résumé du livre...

– Il nous faut aussi un nom de plume car un sénateur ne peut décemment pas salir l’image de cette noble assemblée dont tous les membres t’en voudraient de porter atteinte à leur standing. Et moi, je suis timide et je ne veux pas voir mon nom associé aux bêtises qui naissent sous ma plume.

– Hum, le soi-disant standing des sénateurs ! Ventripotents, gourmands, bâillants et somnolents. Mais bon, je vais y réfléchir pendant ma propre sieste. Bisous, ma petite chatte.

– Bisous et bonne sieste. N’oublie qu’après tu m’as promis de me montrer un incunable du XIIIe siècle à la gloire des Gascogne.

#### 4. Du gouffre de Padirac aux souterrains de la demeure

Julien entra dans la salle de séjour les bras encombrés d'une boîte en carton qui semblait avoir connu des jours meilleurs. Il la posa sur la grande table ronde et l'ouvrit avec précaution. Ce simple geste fit voler une poussière légère qui intrigua son épouse jusqu'alors plongée dans un livre de cuisine.

– Mon amour, à ce que je devine, tu es monté au grenier. As-tu retrouvé la boîte des jouets de ton enfance ?

– Non, pas mes jouets mais un morceau de l'histoire de ces lieux.

Il poursuivit le déballage. Dans un grand carré d'étoffe d'un autre âge, il finit par extraire un lourd manuscrit doté d'une reliure en cuir craquelé et, avec les gestes d'un nouveau père pour son premier bébé, il tourna avec délicatesse les pages de vélin sur lesquelles on distinguait clairement une écriture à la plume d'oie dans une encre pâle mais encore parfaitement lisible.

– Voilà ce que je t'avais promis : quelques pans d'histoire de notre demeure, depuis le château-fort du Comte de Haute Gascogne et Guyenne jusqu'à la gentilhommière du sénateur de l'Empire nommé le 25 frimaire de l'an IX, mon arrière grand-père Médéric de Gascogne-DuPerret. Certes, il y a de nombreux manques dans le déroulé de l'histoire, essentiellement dûs aux actes vandales de la révolution française qui virent des livres, des tableaux et des meubles jetés au feu.

Par exemple, ces archives font état, entre autres, des pièges souterrains destinés à écraser ou à isoler des envahisseurs qui chercheraient à pénétrer depuis la Combe-Nord par le grand souterrain. Pour cela, par le petit souterrain, au départ des sous-sols du château, qui ne débouche pas à l'air libre, et qui se situe au dessus de l'autre, il y avait la possibilité, en deux endroits, de déverrouiller la chute de tonnes de pierres pour bloquer le souterrain du bas avec la charmante intention d'écraser ou d'emprisonner les plus déterminés de ces inquisiteurs. La longueur du grand souterrain serait d'environ huit cent mètres, alors que celle du passage supérieur serait de cinq cents à six cents mètres.