





# **Le grain de trop**

Photographie de couverture : iStock-170615242

Livre publié sur [www.bookelis.com](http://www.bookelis.com)

ISBN : 979-10-359-6506-8

Dépôt légal : septembre 2022

© Francis Lambert, 2022

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.

Du même auteur :

**Mystère à la manif** : Editions du Panthéon - paru en décembre 2020.

**Le Chêne des dames** : Edité par Bookelis – paru en février 2021.

Francis Lambert

# **Le grain de trop**

### Avertissement :

Bien que le village de Farjols fasse l'objet d'une description proche de ceux que nous rencontrons en cette belle Drôme provençale, celui-ci est toutefois entièrement imaginé et les personnages décrits ne sont que pure fiction. Les cas de ressemblance ou d'homonymie ne peuvent être que fortuits.

## Chapitre 1

Quelque part en Drôme provençale, un village médiéval de quatre cents âmes, domine une colline habillée de vignes, d'abricotiers, d'oliviers et de quelques arpents de lavande : nous sommes à Farjols. Dans le bourg, des maisons intimement enchevêtrées s'offrent aux regards des amoureux des vieilles pierres. Les unes restaurées, les autres encore dans leur jus, s'élèvent sur des rues étroites aux lignes biscornues et aux dénivelés incessants.

Au bout de la place du marché se dresse une petite église avec son clocher orné d'un campanile en fer forgé se moquant du vent. À droite de l'édifice, une fontaine provençale dont l'eau de la source s'écoule doucement, comme le temps. Un café et quelques boutiques bordent l'espace ombragé, flanqué d'une esplanade dévoilant un splendide paysage sur la vallée et les collines voisines.

À la sortie du village, un portail ouvragé, ancré sur d'imposants pilastres, marque l'entrée du vaste domaine d'un riche viticulteur : Richard Vernet.

Aujourd'hui, on y fête la fin des vendanges, enfin... la fête, est un bien grand mot. Il s'agit plutôt d'un maigre casse-croûte accompagné d'un verre de vin offert à la petite équipe pour ponctuer cette étape. En effet, le propriétaire, connu pour sa

pingrerie viscérale, ne cède pas à la tradition. Pour lui, nul besoin d'un banquet folklorique pour une fin de vendanges ; un quart de rosé symbolique et un quart d'heure de pose supplémentaire lui semblent amplement suffisants.

Chez Richard Vernet, c'est un engin mécanique qui ramasse le raisin depuis vingt années. La machine, travaillant vingt-quatre heures sur vingt-quatre avec quatre à cinq personnes pendant dix jours, vient à bout des cent vingt hectares de vigne que compte le domaine. Sa production, en année moyenne, avoisine les cinq mille quatre cents hectos, cinquante pour cent en rouge, quarante pour cent en rosé, le reste en blanc. La récolte de cette année n'excédera pas les quatre mille deux cents avec une qualité moindre, causée par un ensoleillement déficient.

La devise de Richard Vernet est d'investir un peu pour gagner beaucoup. Alors, quand il perçoit moins, il hurle et cherche un coupable. Aujourd'hui, c'est son œnologue, maître de chai, Daniel Perrin, qui fait l'objet de son courroux.

– Vos compétences laissent sérieusement à désirer, monsieur Perrin ! Vos prévisions nous conduisent à un rendement désastreux avec, de surcroît, une qualité médiocre. Si on le garde tel qu'il est, on produira un vin, tout juste bon pour aller à la chasse.

– Mais monsieur, je ne suis ni garant du climat ni responsable de vos emballements pour commencer les vendanges avant la complète maturation.

– Vous m'énervez Perrin ! Je vous préviens, vous avez intérêt à améliorer ce jus pour la suite, sinon, notre collaboration s'arrêtera là.

– J'essaierai, mais à l'impossible, nul n'est tenu, monsieur.



Richard Vernet tourne les talons et se dirige vers ses appartements en bougonnant. Cet homme de quarante-huit ans, au crâne dégarni et à l'ossature imposante, use de son autorité de chef d'entreprise de façon exacerbée, il ne supporte aucune contradiction. Ses colères sont reconnues comme davantage la manifestation d'une maladie chronique que celle d'un trait de caractère. Ses employés le redoutent, le craignent et parfois, prennent peur.

Dans le salon de la propriété, Alexandra, blottie dans un des fauteuils en cuir, parcourt une revue sur l'équitation quand Richard, son mari, fait irruption dans la pièce.

– Ces gens m'exaspèrent, ils n'en font qu'à leur tête, à l'arrivée, qui paye ? Toujours le même, Bibi !

– Qu'y a-t-il donc, Richard ?

– À cause de ces incompetents, c'est cent quarante mille bouteilles de moins pour cette année, ce Perrin n'a pas anticipé et nous avons vendangé trop tôt. La prochaine fois, je le vire.

– Ne vous emballez pas, mon ami ! Peut-être ne possédait-il pas tous les éléments.

– Quoi ? Mais le spécialiste... c'est lui et non pas moi ! Je le paye assez cher.

Richard traverse le salon et gagne le couloir qui mène sur l'autre aile du bâtiment où se situe le bureau de l'un de ses associés dans l'EARL<sup>1</sup>, Pierre Tardy. L'exploitation comprend les cent vingt hectares de vignes, mais aussi trente-cinq hectares d'abricotiers et douze hectares de prairie éparpillés en trois endroits dans le bas de la colline ; c'est la plus grande du canton.

---

<sup>1</sup> EARL : Exploitation agricole à responsabilité limitée.

Pierre Tardy est l'un des trois actionnaires, à hauteur de vingt pour cent des parts. Sa fonction consiste à gérer et à surveiller les plantations, et à prévenir des maladies.

– Bonjour Pierre ! Il faut que je te parle.

– Je t'écoute.

– Nous ne pouvons pas rester dans cette situation. La qualité de notre vin est trop limitée faute d'une meilleure exposition sur les coteaux. Alors voilà, j'envisage d'acquérir une vingtaine d'hectares sur le côté sud de notre colline.

– Mais à qui crois-tu acheter ces vingt hectares ? Trois propriétaires occupent le côté sud, et je ne vois vraiment pas lequel accepterait de céder sa vigne.

– Je pense à Barral.

– Barral ! Pourquoi, il est mort ?

– Non ! Mais je compte lui offrir un bon prix.

– Je t'invite à trouver une autre solution, car Lucien Barral ne vendra jamais, même avec un pont d'or.

Contrarié, Richard poursuit...

– Écoute bien Pierre, avant de soutenir que ça n'est pas possible, nous devons le tenter et comme tu le connais bien, je te demande d'aller le voir et lui proposer un marché.

– Je veux bien ! Mais je devine la réponse.

– Essaie ! Un point c'est tout, conclut Richard d'un ton péremptoire en tournant les talons.

De retour dans le salon, Richard se glisse dans son fauteuil les bras ballants.

– Au fait Richard, vous n'oubliez pas la petite enveloppe pour le père José après l'office de dimanche, rappelle Alexandra.

– Ha ! cette année, je réviserai ma contribution à la baisse, d'autant plus que les finances vont en prendre un coup.

– Mais ! Richard, vous n'avez laissé que cent euros l'an dernier.

– C'est ça ! Cette année, je n'en donnerai que cinquante.

– Tout de même ! vous pourriez consentir un petit effort.

Alexandra quitte sa lecture pour se diriger vers les écuries. Elle voue une véritable passion pour les équidés depuis sa tendre enfance. Elle fut lauréate à plusieurs reprises lors de concours hippique, en saut d'obstacles. Elle possède quatre chevaux, dont un pur-sang, et en héberge quatre à cinq autres appartenant à des personnes de la région.

Elle gère sous le statut d'une EURL<sup>2</sup> toute cette partie du domaine : elle sélectionne, organise les ventes de saillies et dresse les poulains qui ont le potentiel de futurs cracks. De grandes dépendances attenantes aux écuries ainsi qu'une aire en extérieur sont dédiées à l'entraînement. Elle emploie un palefrenier, un groom<sup>3</sup> et une animatrice pour les randonnées équestres. Alexandra a connu son mari à l'occasion d'un stage chez lui quand elle avait dix-huit ans. À l'époque, seulement deux ou trois chevaux séjournèrent dans la propriété. C'est donc elle qui a développé cette activité. Son bilan financier s'annonce flatteur, elle en tire une certaine fierté.

Dans l'un des douze box que compte l'écurie, Tom Bellon, employé comme groom, étrille l'un de ses pensionnaires.

– Tom ! Avez-vous pensé à préparer les chevaux de monsieur Lucas ?

---

<sup>2</sup> EURL : Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée.

<sup>3</sup> Groom : En milieu équestre, personne qui nettoie prépare les chevaux de compétition et assure la logistique.

– Oui madame ! J’ai également bichonné, avec soin, ceux de mademoiselle Evelyne Tardery-Belloc de la Michardière.

– Bien ! je constate que vous êtes très attentionné, vous irez loin, Tom. Demain, n’oubliez pas ! Je monte « Dakota » pour l’entraînement avant le concours.

– Oh, oui ! Madame.

– Dimanche est un jour important. Si Dakota remporte l’épreuve, c’est excellent pour l’image de l’écurie.

– Oh ! mais il va gagner, je lui parle tous les matins, je l’encourage.

– Et que lui dites-vous pour l’encourager ?

– Je lui cite les quatre vers sur le cheval, de Guillaume Apollinaire, dans *le cortège d’Orphée*. Apparemment, ça lui suffit !

– Mais où avez-vous appris tout cela ?

– Sur les réseaux sociaux, le soir, avant de m’endormir.

– Ah bon ! de la poésie, comme c’est drôle ! Je croyais que ces médias servaient à véhiculer de la méchanceté, fausses informations et sottises en tout genre.

– Ah ! vous pensez là à des « réseaux » pour les haineux et autres grincheux. Non ! moi je parle d’un registre différent, bien plus intéressant, celui où l’on peut rêver, voyager, celui qui ouvre les yeux et qui instruit. La poésie me rend heureux, et je trouve naturel de le partager avec Dakota.

– Vous me surprenez, Tom ! Vraiment !

Tom Bellon a vingt-quatre ans, c’est un garçon issu de l’assistance publique. Il travaille au service d’Alexandra depuis sa majorité. Intégré au domaine, il s’acquitte de sa mission de groom avec passion.

Alexandra s’éloigne, Tom poursuit l’étrillage du cheval.

## Chapitre 2

Ce jeudi, chez Lucien Barral, la fin des vendanges se fête comme il se doit. Les vingt hectares de vigne, cultivée de manière conventionnelle, ont été récoltés, manuellement, en seize jours. Au terme des opérations de foulage<sup>4</sup>, toute l'équipe prend place autour de la grande table dressée dans le chai par sa femme, Aline. Ici, on ne transige pas avec la coutume. Un copieux repas attend les convives, cuisiné par la maîtresse de maison, avec de bons produits et du vin à volonté, Lucien devant ses amis insiste...

– Je sais que certains collègues-viticulteurs estiment que les traditions deviennent désuètes, voire incongrues. Mais franchement ! Ne pas fêter la fin des vendanges, c'est pour moi impensable, offensant, c'est bafouer notre patrimoine vivant.

– Ouais ! crient les invités tous en cœur, en applaudissant.

– Le rendement de cette année accusera une baisse importante, mais la qualité devrait atteindre un niveau honorable. Cette vigne plantée par mon grand-père en 1957, entretenue avec amour, nous rend grâce chaque année en se

---

<sup>4</sup> Foulage : Opération qui consiste à écraser les baies de raisin pour en libérer le jus

bonifiant. Mais sans de belles vendanges, pas de vin digne de ce nom ! C'est pourquoi je vous remercie tous pour votre excellent travail malgré le froid matinal et la pluie, et vous invite à trinquer tous ensemble pour souhaiter longue vie à cette vigne généreuse. Merci ! Et bon appétit.

Tous les hôtes autour de la table applaudissent, lèvent leur verre et entonnent *La vigne au vin*<sup>5</sup>, pour bien marquer ce moment.

Les plats arrivent et se succèdent, le va-et-vient des bouteilles s'éternise jusqu'au dessert. Les gens rient, se relâchent, racontent des histoires, puis chantent bruyamment en terminant par le répertoire des chansons paillardes. À la fin du repas, Lucien, aidé de son fils Axel, sert à chaque convive, en même temps que le café, un alcool de poire de quinze ans d'âge. Pour les fumeurs, une boîte de cigares circule sur la table.

Au moment du départ, tout le monde se congratule et chacun prend un cadeau offert par le maître des lieux, un superbe emballage de trois bouteilles de vin. Le carton sous le bras, un des vendangeurs qui travaillait chez Richard Vernet la quinzaine précédente ose un commentaire à deux de ses camarades...

– C'est autre chose que chez Vernet ! À la fin... un petit casse-croute avec un verre de rosé, c'est tout ! Surtout, que nous avons bossé comme des dingues pour suivre la machine.

– Oh moi ! Chez Vernet, je n'y vais plus, depuis deux ans, on est mal payé et en plus, le patron gueule sans arrêt. Et avec lui, pas de remerciement et encore moins de cadeau de fin de vendanges.

---

<sup>5</sup> La vigne au vin : Chanson d'Aristide Bruant.

– Lulu, lui, il nous respecte, c’est vraiment un type bien et l’an prochain, moi, je reviens ici !

Pour Lucien Barral, ce moment de convivialité et de reconnaissance revêt une grande importance. Il pense à ceux qui soumettent leur dos à rude épreuve du matin au soir, qui coupent soigneusement, grappe par grappe, à ces porteurs chargés comme des mules qui arpentent les rangs de vigne. Et parfois, le vent et la pluie qui altèrent les journées de labeur. Bref ! Il a toujours veillé au bien-être des gens qu’il emploie.

Il a pris la suite de son père et gère son exploitation avec beaucoup de savoir-faire. Certes, son domaine s’avère plus modeste que celui de Richard Vernet, avec seulement vingt hectares, mais possède de beaux atouts : une vieille vigne et une exposition idéale. Sa politique aussi se distingue de celle de Richard ; l’argent ne constitue pas son objectif premier. Vivre de son travail lui suffit et partage volontiers les bénéfices des bonnes années avec ses employés.

Son fils, Axel a vingt-deux ans, il entame sa troisième année de droit. C’est un beau garçon attentif, généreux et prêt à rendre service spontanément. Il n’a pas encore d’idée précise sur son avenir. Pendant un moment, il visait la carrière d’avocat dans le pénal, pour défendre les faibles, les opprimés et les laissés pour compte. Mais il a depuis appris qu’un avocat doit être en mesure de plaider pour toute personne justiciable, en faisant abstraction de toute moralité, alors...

Tous les saisonniers sont repartis. Aline et Axel débarrassent la table et remettent les choses en ordre quand Olivier Chabert et sa fille Lucie arrivent chez eux. Il s’agit de leur voisin, venu prendre le café à la demande de Lucien. Aline les accueille et les embrasse...

– Bonjour, Olivier, bonjour, Lucie ! Asseyez-vous ! Je vous apporte le café.

Chaque année, Lucien invite Olivier après la fin des vendanges et Olivier fait de même lorsqu'il a terminé les siennes. Ils peuvent ainsi échanger sur le volume, la qualité de leur production, leurs découvertes et leurs perspectives commerciales.

Olivier Chabert possède huit hectares de vigne en bio sur ce coteau et commence ses vendanges une semaine après. Olivier et Lucien sont de vrais amis depuis l'enfance et se rendent service dès que l'un ou l'autre se manifeste. La confiance est telle, qu'ils mutualisent certains investissements en matériel afin de ne pas alourdir leurs dettes.

Lucien, soucieux de préserver les parcelles bio de son voisin, a délibérément intercalé quelques rangs de lavandins non traités entre sa vigne et celle d'Olivier Chabert. Tous les deux respectent l'environnement. Ils sont ouverts aux évolutions scientifiques et techniques pour s'adapter sans cesse aux contraintes climatiques tout en cherchant à améliorer la qualité de leur vin.

Lucie, la fille d'Olivier, vient de fêter ses vingt ans. Cette jolie jeune fille aux yeux bleus affiche un sourire qui va jusqu'aux oreilles. Elle poursuit actuellement sa deuxième année d'études pour décrocher un BTSA œnologie-viticulture à Lyon et elle a hâte de trouver un stage pour préparer sa thèse dans une grande exploitation. Son avenir devient clair dans sa tête : travailler quelques années dans différents domaines pour enrichir son expérience et à terme, reprendre celui de son père. Après le décès de sa femme, il y a six ans, des suites d'une longue maladie, Olivier a consenti les sacrifices d'un papa aimant pour lui permettre de prolonger ses études.

Lucie est une amie d'enfance d'Axel. Ils sortent ensemble de temps en temps le samedi soir pour assister à un concert à Avignon ou voir une pièce de théâtre.



Lucien rejoint ses invités...

– Comment vas-tu, Olivier ? Bonjour Lucie !

– Alors, cette fin de vendange s’est bien passée ? demande Olivier.

– Dans l’ensemble, tout s’est bien déroulé à part les deux journées de pluie. On devrait obtenir une bonne qualité, mais dix pour cent de volume en moins. Et toi ! Tu commences lundi.

– Oui ! Je pense terminer en douze jours et la semaine qui suit c’est ma voisine, Valérie Garsin qui démarre ses vendanges, elle possède quatre hectares de vieille vigne.

– Je suppose que ton personnel va chez elle dans la foulée !

– Nous nous sommes mis d’accord, cela nous permet de fidéliser la main-d’œuvre. Avec Valérie, l’on échange facilement malgré son fichu caractère, c’est une bosseuse acharnée, adepte de la biodynamie. Moi, j’avoue que je suis bluffé par l’aisance qu’elle montre quand elle chausse et décavaillonne ses rangs de vigne avec son cheval, sans effort et avec grâce. Un jour, je lui ai demandé par quel prodige elle labourait avec le sourire, sans être épuisée, elle m’a répondu : « Ah ! Mais vous les hommes, vous voulez absolument pousser la charrue, comme si vous souhaitiez doubler le cheval. Moi, non ! J’attends que mon étalon la tire ». Et elle se mit à rire.

Elle a repris la vigne de son grand-père depuis vingt ans, alors qu’elle occupait une bonne situation dans la banque à Paris.

– Et toi ! Tes études ?

– J’ai entamé ma deuxième année du BTSA, mon souci : trouver un stage dans un grand domaine pour élargir mes connaissances.

– As-tu déjà exploré des exploitations ?

– C’est pour le printemps prochain, j’ai encore un peu de temps, mais je compte envoyer ma candidature dans toute la région.

– Car ici, en dehors de Richard Vernet, je ne vois pas. Qui d’autre ? s’interroge Lucien.

– J’avoue que je préférerais qu’elle évite de tomber chez lui. Je pense qu’elle peut trouver un meilleur modèle et surtout, une ambiance différente.

– Au fait ! Je n’ai pas saisi pourquoi Vernet a commencé ses vendanges si tôt.

– Je n’ai rien compris non plus, ça paraît insensé. Il dispose des mêmes cépages sur un côté moins exposé, je suis stupéfait que Daniel Perrin ait commis une erreur pareille, c’est pourtant un type compétent, s’étonne Olivier.

– Oui, c’est surprenant !

– Bon, on y va ! Merci pour le café, dans douze jours, c’est vous qui venez à la maison !

Lucien retourne au pied des cuves pour surveiller le processus de macération. Pour les opérations délicates, Lucien, Olivier et Valérie font appel à un œnologue indépendant. Il enregistre des relevés à chaque étape pour garantir la qualité du futur vin. Soudain, quelqu’un arrive dans le chai et l’interpelle...

– Bonjour Lucien !

C’est Pierre Tardy, l’associé de Richard Vernet, ils ne se voient pas souvent, en dehors des réunions professionnelles.

– Oh, Pierre ! Que me vaut ce plaisir ?

– Je viens te proposer un marché !

– Assieds-toi ! Je te sers un verre.

– Voilà ce qui m’amène ! Richard souhaite acheter des parcelles mieux exposées et il a pensé à toi en t’offrant un excellent prix pour ta vigne, tu pourrais tirer une bonne plus-value et Richard te laisserait l’exploiter jusqu’à ta retraite. Qu’en dis-tu ?

– J’espère que tu plaisantes, Pierre ! Mais je ne trouve pas ça drôle, en plus, pour quel but ?

– Nous devons améliorer la qualité de notre vin, cette acquisition nous permettrait d’augmenter notre capacité d’assemblage. Cette année s’avère calamiteuse pour nous, voilà pourquoi !

– En venant ici, Pierre, tu savais que je n’accepterais jamais ce genre de marché. Alors... Pourquoi cette démarche ?

– Oh, oui ! je m’attendais bien à cette réponse, mais quand Richard a quelque chose dans la tête, il ne fait pas bon de le contredire ! soupire Pierre.

– Écoute bien ! Primo, tu dis à Richard que c’est hors de question, deuxio s’il souhaite améliorer son vin, je lui conseille d’observer la maturation, avant de vendanger, et tu verras, il y gagnera en qualité ! Mais comment se fait-il que votre œnologue ait commis cette erreur ? Et que toi, tu aies accepté ça !

– Mais non ! Daniel et moi voulions commencer quinze jours plus tard. La mesure au réfractomètre<sup>6</sup> pointait le déficit de sucre ! Mais, c’est Richard avec sa tête de caboche qui a insisté... Il avait la trouille des orages de grêle.

– C’est désolant ! Mais en tant qu’actionnaire, tu ne peux pas le raisonner ? Tout de même !

---

<sup>6</sup> Réfractomètre : Appareil mesurant le taux de sucre.

– Il ne m’écoute guère et je ne pèse pas beaucoup comme associé. Ah ! quand son père pilotait le domaine, c’était autre chose : un type droit, compétent, qui prenait l’avis de chacun avant de trancher. Mais voilà, ça fait deux ans qu’il est décédé et maintenant c’est du grand « n’importe quoi » dans un climat délétère. Je t’avoue que cette situation devient compliquée pour moi.

– Je suis vraiment désolé pour toi et pour Daniel, parce que vous ne méritez pas cela ! conclut Lucien.

– Je sais bien ! Mais malheureusement, on ne fait pas toujours ce que l’on veut ! Mais je te remercie de m’avoir reçu.

Pierre se retire, penaud, et redoute déjà la réaction de Richard. Cet homme de petite taille, en bottes, veste en coton et casquette vissée sur la tête, est né et a grandi avec la vigne de Vernet. Cette terre, il la connaît sur le bout des doigts, il a été embauché du temps du père, à un moment où il avait des soucis de santé. Plus tard, il acceptait d’être actionnaire dans la société cédée à son fils. Il y avait mis, à l’époque, toutes ses économies. Mais en ce moment, il vit des frustrations par des décisions incohérentes prises par Richard avec son lot quotidien de colères et d’humiliations.

De retour au domaine Vernet, Pierre va directement dans le bureau de Richard pur l’informer de son entrevue avec Lucien...

– Alors ? Demande Richard.

– Sa réponse est celle que j’imaginai, c’est un « Non » catégorique.

– Ce n’est pas possible, tu lui as dit que j’étais prêt à mettre le prix.

– Lucien se fiche éperdument de l’argent, ce qui compte pour lui, c’est celui d’offrir un vin de qualité, c’est tout !

– Décidément, je n’obtiendrais jamais rien de toi, il va falloir encore que je m’en occupe moi-même. Ça va, c’est bon, je ne te retiens plus.

Pierre quitte le bureau, dégoûté par l’attitude de Richard. Avant de jeter un coup d’œil à la vigne, Pierre passe par le chai pour échanger avec Daniel Perrin et connaître le résultat des relevés sur les cuves de rosé pendant la fermentation alcoolique. Aux côtés de Daniel, Malick Cortin, un garçon employé chez Vernet, termine le nettoyage de la dernière des dix grandes cuves inox, mesurant trois mètres cinquante de hauteur.

– Ça va, Daniel !

– Oui ! on arrive au bout, mais d’après mes premières analyses, je crains que ce breuvage ne soit davantage destiné à la cuisine du coq au vin qu’aux plaisirs de la dégustation.

– Pourras-tu le rehausser ?

– On peut toujours en trichant, mais là, il ne faudra plus compter sur moi, ma crédibilité est en jeu et j’ai une conscience professionnelle, sinon, autant se convertir en spécialiste en sauce.

– Je te comprends Daniel, en ce moment on ne peut rien faire entendre à Richard aujourd’hui, il s’est mis en tête qu’en achetant des vignes supplémentaires, côté sud, il va régler tous les problèmes.

– Quelle curieuse idée ! Avec quel vendeur ?

– Exactement ! Très bonne question, approuve Pierre qui en sait quelque chose.

Toujours assis à son bureau, calculatrice en main, Richard échafaude diverses hypothèses d’extension de son domaine. Au terme de quelques simulations, une stratégie d’acquisition lui traverse l’esprit. Il retourne dans le grand salon...

– Dites ma chère ! Auriez-vous une objection à ce que nous invitions, monsieur le maire, à dîner, dimanche ?

– Dimanche ? vous n’y pensez pas ! J’ai mon concours à Avignon avec Dakota.

– Et samedi ?

– Voyons, nous sommes aujourd’hui jeudi ; samedi, oui, c’est possible, si vous le confirmez rapidement pour que je prévienne en cuisine.

– D’accord ! Je lui téléphone.

De retour à son bureau, Richard décroche son combiné et appelle le maire Roger Grimaud.

L’édile entame sa deuxième mandature. Il exerçait sa profession dans le domaine des assurances et s’est mis en retrait afin d’accomplir sa mission à plein temps. Cet homme de quarante-deux ans, élégant, toujours vêtu d’un costume trois-pièces coupé sur mesure, défend plus volontiers les intérêts des nantis que ceux des plus démunis. Cela le rend parfois suspect sur l’impartialité de son rôle auprès de la population.

– Monsieur le maire, bonjour, c’est Richard Vernet à l’appareil.

– Ô ! bonjour monsieur Vernet. Que puis-je pour vous ?

– Ma femme et moi souhaitons vous inviter à dîner à la maison, samedi. Serez-vous disponible ?

– Oui, merci, c’est possible et j’y répondrai avec plaisir.

– Dans ce cas, à samedi vers midi, j’aurai deux ou trois choses à vous dire.

Richard confirme le rendez-vous à son épouse.

## Chapitre 3

À la mairie du village, proche de l'esplanade, le premier magistrat de la commune reçoit un appel téléphonique du curé de la paroisse.

– Que puis-je pour vous, mon père ?

– Je souhaiterais vous rencontrer pour vous faire part d'une requête.

– Si c'est urgent, je peux vous accueillir maintenant, je n'ai pas de rendez-vous cet après-midi.

– Dans ce cas, j'arrive de suite.

Quelques minutes plus tard, le curé frappe à la porte du maire...

– Entrez ! Mon père, prenez place.

– Merci ! Je souhaitais vous entretenir d'un problème qui me préoccupe. Ce matin vers dix heures, dans notre église, alors que je rangeais quelques affaires, une pierre s'est détachée du haut de la nef et s'est brisée en mille morceaux. Heureusement, aucun fidèle n'occupait cet endroit, mais avec le recul, j'ai pris peur. Vous imaginez si cela arrive dimanche pour l'office.

– Holà, en effet ! J'appelle notre adjoint aux travaux, ça devrait être réglé rapidement.

– Je profite de cette occasion pour vous informer du mauvais état de la couverture. Pendant la cérémonie funéraire d'hier, il pleuvait abondamment, au moment de l'eucharistie,

une gouttière s'est donc formée et l'eau s'est écoulée dans le calice du vin liturgique.

– Ho ! Mais c'est fâcheux !

– Oui ! réplique le prêtre en souriant, surtout que ça dénature la qualité du produit fourni par une petite viticultrice de Farjols.

– Nous allons regarder et évaluer la réparation de la toiture, et je vous préviens.

– Je vous remercie ! Que le seigneur vous entende.

Le père José est un homme jovial au visage bien rond, chaussé de lunettes en demi-lune, il prend une part active dans l'organisation de la kermesse du 15 aout et des animations diverses. Il rend bien des services aux plus démunis, mais manque cruellement de moyens pour réaliser ses objectifs. Lui-même vit chichement, les dons des fidèles s'amenuisent au fil des ans et ses rappels en forme de sermons n'y changent rien. De temps en temps, il est invité au repas dominical par l'une des deux ou trois familles les plus aisées compensant ainsi son déficit nutritionnel. Il accepte sans sourciller, car il chérit les bonnes tables.

L'adjoint aux travaux, suivi de Gilles, un technicien du bâtiment, pénètre dans l'église.

– Alors mon père ! À quel endroit la pierre est-elle tombée ?

– Ici, répond le curé en levant le bras.

– Mince ! c'est plus grave que ce que je pensais en venant, déplore l'écu.

– Je confirme, ajoute l'homme de l'art.

– Et la fuite des tuiles, où se trouve-t-elle ?

– Là, mon fils, au-dessus de l'autel.



– Aïe ! Mais là, il faut reprendre une partie de la toiture, poursuit le technicien. Bon, mon père, nous allons évaluer tout cela et en faire part au maire.

– Pensez-vous que dimanche les réparations seront terminées ?

– Cela me semble difficile, mais nous allons examiner la situation. Je vois cela avec le chef.

L'adjoint repasse par la mairie pour informer l'édile des dommages constatés.

– Roger ! Nous revenons de l'église, on va avoir un problème, le haut de la nef est à reprendre, il faut compter trois jours de travail après avoir monté un échafaudage. En commençant demain, nous n'aurons pas fini pour dimanche.

– Et si l'on évite de dresser un échafaudage, vous pouvez conclure samedi.

– Dans ce cas, nous devons louer une nacelle élévatrice, il en existe en automotrice qui entre dans les édifices difficiles d'accès.

– Alors, allez-y ! Nous devons terminer avant la messe.

– OK !

Le lendemain, sur le parvis de l'église, le père José assiste à l'arrivée d'une curieuse machine, calée sur le plateau d'une semi-remorque. Le chauffeur, à l'aide de sa grue, décharge l'ensemble, fait signer le bon de réception à Gilles, le technicien de la mairie et poursuit sa route. Le curé, étonné, s'approche de ce monstre d'acier monté sur chenilles et pourvu de pattes ressemblant à une grosse araignée. Au-dessus, une nacelle fixée sur un bras articulé pouvant s'élever à quinze mètres de hauteur et capable de se déporter à cent quatre-vingts degrés.

Gilles, éprouve manifestement quelques difficultés à piloter l'engin. Après plusieurs essais, la machine électrique démarre enfin. L'ensemble est radiocommandé à partir d'une console portative maintenue par une sangle autour du cou.

Fier d'avoir dompté cette mécanique, à l'aide de ses petites manettes, il actionne la bête pour la positionner face à l'escalier. Le robot se meut doucement, sans bruit, grimpe grâce à ses chenilles bardées de caoutchouc les sept marches qui le séparent de l'entrée puis pénètre dans la nef jusqu'à l'endroit où doit avoir lieu la réparation.

L'adjoint aux travaux arrive à son tour dans l'église pour suivre les manœuvres du technicien...

– Je vois que vous avez déjà positionné la nacelle.

– Oui ! Tout juste.

– Par contre, dans l'allée principale entre les rangées de bancs, vous ne pourrez pas déployer les pieds stabilisateurs au maximum ! remarque l'écu, perplexe.

– Bah ! en les mettant aux limites du passage, ça devrait suffire.

Gilles grimpe ensuite sur la plateforme et à l'aide de sa console, il entame la montée. La nacelle s'élève à environ dix mètres, il décide alors de se déporter sur sa gauche, tout en allongeant le bras articulé, quand tout à coup, l'engin quitte son centre de gravité et bascule sous les yeux effrayés des témoins. Gilles solidaire de la plateforme avec son harnais de sécurité ne peut se dégager. La machine poursuit sa course folle vers le sol. L'écu crie : « Attention ! » ; le père José s'exclame « Oh mon dieu ! » Soudain, au milieu de sa trajectoire, le bras télescopique est stoppé, dans un vacarme épouvantable, coincé entre un pilier et une grande statue solidement ancrée à trois mètres du sol. L'engin de levage est

maintenant penché à quarante-cinq degrés, Gilles sort la tête de la nacelle en agitant la main pour dire « tout va bien ». L'adjoint trépignant d'angoisse saisit son smartphone alors que le père José, les mains jointes, tente de rassurer Gilles...

– N'ayez pas peur, mon fils, vous reposez sur les épaules de Saint-Vincent, il veille sur vous.

– Avec une corde, je pourrais redescendre tranquillos, suggère Gilles.

– Patientez ! Gilles, je viens d'appeler les pompiers, ils arrivent ! informe l'écu encore tout tremblant.

– À l'office, dimanche, j'évoquerai les bienfaits de Saint-Vincent et le miracle qu'il a accompli aujourd'hui, annonce le père José.

Les soldats du feu entrent dans l'église, munis d'une grande échelle et la pose contre le pilier.

Ils aident alors Gilles à sortir de la nacelle sans dommage. L'écu applaudit en remerciant les pompiers pour la rapidité et l'efficacité de leur intervention.

L'adjudant-chef, plutôt heureux qu'il n'y ait aucune victime. En examinant l'état de machine, il ne cache pas aux témoins de la scène qu'ils sont passés très près d'un drame.

– Vous avez reçu une formation pour piloter cette machine ? demande l'adjudant-chef en s'adressant à Gilles.

– Bah non ! pourquoi ?

– Vous ne pouvez pas manier ce genre d'engin sans être habilité ! Voilà, pourquoi !

L'écu présent est très embarrassé, il ignorait cette obligation jusqu'à ce jour. Et le chef de l'équipe de secours insiste...

– Vous imaginez, en cas d'accident grave, et de manquement à la législation en matière de sécurité, le maire peut être tenu pour responsable... pénalement.