





Michel Vézina
Parti pour Croatan



éditions du commun



Les Éditions du commun reçoivent le soutien financier de Rennes Métropole et de la Région Bretagne.

Illustration de couverture : Lucie David

Maquette : Benjamin Roux

Relecture : Sylvain Bertrand et Émilie Bernard

Éditions du commun – Rennes

www.editionsducommun.org

Éditions du commun © avril 2018

Productions Somme toute et Michel Vézina
pour l'édition originale canadienne © 2014

ISBN : 979–10–95630–12–8

Dépôt légal : avril 2018

[...] *et le peintre arraché à ses songes
comme une dent
se retrouve tout seul devant sa toile inachevée
avec au beau milieu de sa vaisselle brisée
les terrifiants pépins de la réalité.*
Jacques Prévert, *La promenade de Picasso*, in *Paroles*

*Are we who live in the present doomed
never to experience autonomy,
never to stand for one moment
on a bit of land ruled only by freedom?*
Hakim Bey, *Temporary Autonomous Zone*



Sommaire

Préface	11
Croatan	13
Pépins	14
De	18
Réalités	21
Partir	23
Vider	25
<i>Disparues</i> , roman à venir (extrait)	26
Porte du Nord	31
Tuer	35
Écrire	37
Des gésiers	39
Adieu, Baldwin Baldwin !	41
Revenir	46
Boire fort	49
Lumières sur la ville	51
Boycott	53
Ami disparu (encore)	55
Ouverture	59
Servir	62
<i>Lettre anglaise</i>	64
Boire soleil boire	66
Retourner	69
Nouveaux édifices	75
Croatan (<i>bis</i>)	76

<i>La série Élise</i>	78
La peau	80
Équilibre 101	82
Refuser le spectacle	84
De la farine de flibustiers	86
Soif d'horreur	101
Lire les pensées	103
Le bayou	105
Crémaillère	107
Revenir (<i>bis</i>)	111
De la réécriture	112
La cuisine à la hache	116
Marcher	119
La vie, mon ami, la vie	122
Centre d'engagement créatif	126
Circuler	130
Politique	135
Théâtre	138
Du fric ! Du fric !!!	142
Rêver	150
Écrire (<i>bis</i>)	153
Penser	155
<i>Balada triste</i>	160
Expérimentation	163
De la farine de flibustiers_V2	166
Imaginer	172
Croix	177
Ce qu'il faut faire	179
Mauvais écrivain	182
Paris	185
Bocuse	188

Le temps	190
Le temps (<i>bis</i>)	194
Le langage	197
Le Moulin d'Andé	200
Nuits noires	
Bars de feux et nuits de foires	
Cris sauvages dans le tiroir des ébats monstrueux	201
<i>La vie d'Adèle</i>	205
<i>Les rats</i>	215
Publié le 4 février 1948	218
Le « phalanstère québécois » de Château Noir	222
Revenir (<i>ter</i>)	227
L'inconfort et la différence	228
Remerciements	233



Préface

Parti pour Croatan est d'abord paru au Québec en 2013. En tant que réflexion sur une certaine volonté de se sortir du monde, l'idée a continué de faire son chemin, tant chez moi que chez de nombreux lecteurs qui m'en ont témoigné et qui ont, surtout, prolongé la réflexion et le paradoxe de cette volonté.

La réédition est un phénomène fascinant, surtout lorsqu'on aborde les questions de l'éphémère et de la disparition. Comment prétendre vouloir disparaître tout en faisant en sorte qu'un texte qui traite justement de la disparition circule de plus en mieux ?

Changer le monde est de plus en plus illusoire. Il s'agit de modifier l'idée de notre participation au monde, d'identifier la manière de s'en détacher tout en proposant, dans l'action quotidienne, des moyens d'échapper à sa dérégulation.

Parti pour Croatan a aussi fait des petits : *Pépins de réalités*, est devenu, selon certains, le tome 2 d'un triptyque qui devrait voir un jour son complément prendre vie, entre le carnet de route, le récit, la fiction, l'essai et la poésie, à la croisée des chemins qui permettent, en les confondant tous, de laisser le moins de traces possibles.

Avec cette réédition, *Parti pour Croatan* pourra connaître un souffle nouveau, vivre un nouvel élan, se voir attribuer une seconde vie. Il pourra aussi, peut-être,

permettre à d'autres lecteurs de se poser les mêmes questions que moi quant à la volonté, au désir, de faire autrement, dans un ailleurs, une certaine marge, des « interstices »...

Parlant « interstices », je m'en voudrais de ne pas remercier Myriam Suchet et Pascal Nicolas Le Strat : la première, outre des milliers d'autres raisons, pour m'avoir fait rencontré le second qui, après avoir lu *Parti pour Croatan*, l'a si bien fait circuler que les Éditions du commun en sont venus à le publier en France.

Pour finir, si un jour vous croisez ma route, n'hésitez surtout pas : j'aime la rencontre au delà de tout.

C'est du « monde » dont je veux me faire invisible, pas de l'humanité.

28 février 2018

[Partir]

Je deviens bleu, je manque d'air, mon cerveau se replie dans les failles du réel et lentement, se noircit, s'encrasse. Il me faudrait des jours pour comprendre ce qui m'arrive. J'ai l'impression d'être en train de devenir fou, j'ai besoin d'invention, de fiction, de personnages et d'histoires.

Je coupe les liens, je largue les amarres. Je pars à la dérive, hors du réel.

Je laisse une petite pancarte sur l'île maintenant déserte de mes illusions sociales : *Gone to Croatan*.

Depuis des années, entre les livres que j'édite, les projets de scénarios sur lesquels je travaille, les conférences que j'anime, les spectacles littéraires que je donne, les projets des autres sur lesquels j'interviens, je n'arrive plus à faire avancer deux projets de roman qui m'occupent pourtant l'esprit de manière obsessive.

Comme pour quatre de mes livres - *Élise*, *Zones 5*, *La machine à orgueil* et *Attraper un dindon sauvage au lasso* (j'en ai d'ailleurs vu cinq, samedi, des dindons, pour me rappeler qu'il était bel et bien impossible d'attraper ces bêtes-là au lasso. Leur cou est plus large que leur tête, ça court à 60 km/h et c'est plus farouche que l'yab'. Je me suis rappelé que c'était aussi difficile que de se mettre à écrire un roman) -, je suis revenu sur mon lieu d'écriture privilégié.

Croatan... Me sortir du monde, me cacher, vivre dans le bois : un jour je ne sortirai plus d'ici, un jour je vivrai dans une forêt. Un jour je tiendrai une buvette en plein bois, où personne ne viendra jamais, sauf ceux et celles que j'aime.

Dix jours d'exil, coupé du Web (il faut que j'aille au village – 10 kilomètres dans la neige et sur la glace – pour recevoir mes courriels). Je suis seul, tout à fait seul. Samedi, Mathieu est passé pour me laisser les clefs de sa maison avant de rentrer à Montréal.

Sa retraite d'écriture à lui est terminée. Hier, il reprenait ses fonctions de prof de littérature. Mathieu a un accès Internet chez lui et c'est de là que j'envoie ce texte.

[Adieu, Baldwin Baldwin !]

Je n'arrive pas à dormir. J'ai su, hier. Mon ami Sébastien qui me l'a appris : Baldwin est mort samedi.

Oh, ce n'est pas comme si on ne l'avait pas vu venir : Baldwin mourait, aux soins palliatifs de l'Hôtel-Dieu de Sherbrooke, depuis la fin juillet.

Cancer des poumons.

Il avait arrêté de fumer il y a quelques années.

Trop tard. Ou trop tôt, c'est selon.

J'accuse le coup. J'aimais beaucoup Baldwin. Baldwin était mon modèle absolu de fibuste.

La dernière fois que je l'ai vu, il était couché sous son mince drap d'hôpital bleu pâle, les dentiers retirés, la barbe plus blanche que blonde, oui, sa grande barbe, sa grande, grande barbe... Baldwin dormait avec les deux mains posées sur le ventre.

Un mage.

Baldwin Baldwin, qu'il disait. Deux fois, pour être sûr que le monde comprenne.

Qu'est-ce tu fais icitte, mon Baldwin ?

J't'en train d'mourir câlisse ! C'est pour ça qu'on

vient au monde, non ?

M'a serré la main, moins fort que d'habitude. En me scrutant le fond de l'âme avec son regard de ciel.

Pendant une bonne heure, nous avons parlé de vie, de maladie, de pourquoi, de comment c'est arrivé, de son moulin, de son bois et de sa Machine, oui, de sa Machine avec un grand M.

De LA Machine.

*La machine à orgueil*⁵

J'ai connu Baldwin Baldwin il y a une quinzaine d'années. Il était apparu sous notre chapiteau, alors que je faisais du théâtre ambulante. Il était apparu comme ça, sans avertir, sans s'annoncer, au Cochon Souriant. Il ressemblait comme un frère à un personnage que Stéphane, un des comédiens de la gang, avait créé.

Grande barbe blonde et cheveux pareils, chapeau de cuir troué sur la tête, il n'y avait jamais assez de poil pour lui assombrir le regard, pour l'empêcher de rire et d'illuminer nos soirées. Une tête de mage, une tête de biker, une tête de flibustier.

Après le show, il était resté et je lui avais demandé qui il était : Baldwin Baldwin, propriétaire du Haut-Saint-François et directeur des ventes des affaires inutiles !

Pourquoi deux fois ?

5. C'est Baldwin, oui, qui m'a inspiré le titre de *La machine à orgueil* (Québec Amérique, 2008).

Pour que le monde comprenne.

Nous avions ri.

Beaucoup.

Et bu, aussi.

Mais ça n'a plus aucune importance quand cette nuit je ne dors pas.

Mon ami Baldwin est mort.

Quelques mois après qu'il s'est pointé sous notre chapiteau, je suis passé faire un tour chez lui, un jour de février. Baldwin habitait dans une cabane toute de travers, sur le bord d'un mini réservoir artificiel, une retenue d'eau, un barrage de fermier. Gelé dur.

La cabane devait mesurer 12 pieds sur 16 (4 m x 5 m, *grosso merdo*). Il y avait un lit, une table, deux chaises, un poêle à bois et un évier dans lequel l'unique robinet coulait sans cesse pour que ça ne gèle pas. Pour l'eau chaude, une bouilloire. Pour les besoins, dehors. Ou dans un seau, la nuit, qu'on va vider sous un buisson dans la neige au petit matin.

Comment tu fais, Baldwin, pour vivre ici ?

Quand t'auras vécu 35 ans dans une boîte de truck, mon homme, icitte, c't'un château.

Assis à table, sans son grand chapeau, il avait l'air de Merlin.

Assis à table, sans son grand chapeau, Baldwin était à Croatan.

Il s'est ensuite trouvé un ancien moulin, il l'a acheté, s'est construit un appart dedans, a ramassé du vieux bois tout partout et l'a vendu à ceux qui voulaient bien payer cher pour du vieux bois. Du monde de la ville, évidemment. De la belle flibuste.

Baldwin a trouvé sa petite craque à lui dans la vie. Il s'est fait. S'est organisé pour ne dépendre de personne. A été plus brillant que tout le monde. A refusé de se faire fourrer.

Baldwin a aidé beaucoup de monde. À survivre, à se sortir de la merde, à se remettre sur pieds, ou carrément à se mettre sur pieds.

Et il a aussi sauvé des vies. Au moins une, en tous cas.

La mienne.

À l'Hôtel-Dieu de Sherbrooke, après une heure à parler de tout et de rien, il a bien fallu, partir, reprendre nos vies et le laisser mourir.

C'est court, la vie, Mich ! C'est ben trop court...

T'as fait des bonnes choses, Baldwin... Au moins une bonne chose, en tous cas... Pis j't'ai jamais remercié pour ça. Tu m'as sauvé la vie, mon chum. Merci...

Baldwin a éclaté en sanglots. Je l'ai serré fort dans mes bras et on a pleuré ensemble quelques minutes. Quand on s'est calmés, Baldwin m'a regardé directe-

ment dans le fond de l'âme avec ses yeux bleus comme un ciel de juillet : c'est dur en crise, Mich, c'est dur en crise.

Salut, Baldwin Baldwin. C'est dur juste pour nous, là. Toi, c'est fini, t'as plus mal nulle part.

Repose, mon ami, repose...

[Boire fort]

Nous avons commencé à préparer le terrain de notre prochain campement d'été. Avec mon ami Sébastien, on s'installe tous les ans quelque part avec notre kit : nos roulottes, notre électricité solaire, notre plomberie, notre bécosse, notre boucan. Cette année, c'est dans une forêt littéralement paradisiaque. Pour la première fois depuis des années, j'espère ne plus avoir à bouger. J'aime ce lieu plus que tous les autres même si je sais qu'un jour, nous n'y serons plus : nous n'y aurons laissé que notre pancarte en bois avec écrit dessus : *Gone to Croatan*.

Nous avons préparé notre terrain, creusé notre chiotte, marqué les emplacements des roulottes et des cabanes, puis décidé de l'emplacement de nos panneaux solaires.

Dans quelques semaines, le *big move* : partir pour Croatan !

À la fin de la journée, nous sommes passés chez des amis qui buvaient du jaune. Mon premier de l'année !

Si vous ne connaissez pas le jaune, c'est que vous n'avez pas passé assez de temps dans le sud de la France. Le jaune, c'est un des surnoms doux du pastis ! Et le jaune, selon mes propres règles d'hygiène personnelles, ne se boit jamais tant qu'il ne fait pas au moins 15° C dehors !

Dimanche, on avait de la marge, fait qu'on a pétié la bouteille en regardant jouer les enfants et en se laissant

rosir un peu, question de ne pas arriver trop blanc à Port-au-Prince, où l'on part mercredi prochain. On fera partie, Sébastien et moi, de la délégation qui se rend cette semaine aux premières Rencontres québécoises en Haïti, organisées par le bon ami Rodney Saint-Éloi, de Mémoire d'encrier, et sous la présidence d'honneur du plus japonais des écrivains québécois, Dany Laferrière.

Une bonne trentaine de romanciers, de poètes, d'essayistes et d'éditeurs, et un cinéaste, Sébastien, qui doit documenter la patente. Des rencontres, des conférences, des ateliers, des échanges, surtout. Et bien du plaisir en vue !

Je sens qu'on va courir, rire, pleurer, se faire éblouir, et peut-être ne pas vouloir revenir. Haïti, ça bouleverse...

Ah oui, alcools forts... j'oubliais presque.

Hier, dans ma roulotte avec Sébastien, on a sifflé une bonne demi-bouteille de Rhum Barbancourt. Dans cette bouteille, il y avait les effluves du pays tout entier, il y avait les montagnes et la mer. Il y avait les odeurs des mangues et la poussière âcre des rues. On a été émus en voyant d'avance les sourires de ceux qui nous recevront avec enthousiasme. On a rêvé de tous ces moments magiques qui nous attendent.

Dans cette bouteille, il y avait aussi ce lieu magique : Le Boycott, dont je reparlerai.

On s'est écroulés dans le froid des Appalaches, sachant que dès mercredi, et ce, pour une grosse semaine, on irait crever de chaud et on dormirait peu.

[Crémaillère]

La TAZ, c'est l'image du banquet : un grand moment de réjouissance qui a sa limite dans le temps. Pour célébrer la création du Croatan nouveau, nous avons invité les voisins et les amis.

Nous avons ramassé du bois tombé dans la forêt, question de nous faire une belle réserve pour éclairer la nuit, pour confondre les drones et bloquer les satellites. Assez de lumière pour être vu de la lune, pour se prendre pour une étoile ou une planète inconnue. Pour des gens qui veulent se sortir du monde, nous manquons de discrétion. En même temps, qu'avons-nous à nous reprocher, sinon d'être en quête de bonheur ?

La joie dans la liberté, le plaisir dans le partage.

Coq au vin et gigot de chevreau, assiettes de légumes braisés, patates, charcuteries, quiches, souris d'agneau, saucisses, méga salades de tout ce qui pousse ces temps-ci dans le coin, fruits et desserts en tous genres : oui, un banquet.

Les amis commencent à arriver en milieu d'après-midi : Sophie, Priscille, Audrey, Dan, Suzanne, Jo, Louise, Sébastien, Caroline, Marc-Antoine, Églantine, Mathieu, Julie, Max, Andrée-Maude, Louis, Marc, Luc, Isabelle, Manu, Louky, et j'en oublie certainement : impossible de ne rien laisser glisser sur les fils de la mémoire.

Et les enfants : une bonne douzaine, certainement. La nuit dans les bois comme des lucioles avec leurs lampes de poche, ils se construisent des cabanes dans les arbres et cherchent des trésors parce qu'ils ont vu ce tableau haïtien avec un pirate dans ma roulotte et qu'ils pensent depuis que j'en suis un – ils n'ont peut-être pas tout à fait tort.

Ils cherchent des ponts dans la nuit et ils attirent les coyotes en hurlant comme des loups. Ils savent déjà que le monde n'est peut-être pas une prison. Ne reste qu'à espérer qu'ils demeureront libres.

Il n'y a pas de prison pire que celle dont on érige soi-même les murs.

À Croatan, pas de murs.

J'aime faire cuire le chevreau, viande rare au Québec et qui me ramène aux Antilles aussi vite qu'un bon rhum.

Je n'ai jamais trouvé de manière plus efficace de cuire les gros morceaux de viande qu'en les frottant d'abord de gros sel, puis en les emballant dans un drap de coton, au frais, toute une nuit. Le lendemain, je déballe et nettoie l'excédent de sel, puis j'oins la chair d'un mélange d'huile, de piments, d'ail et de thym. Je trempe ensuite le coton dans de l'eau fraîche, légèrement citronnée, et j'y emballe la bête – dans ce cas-ci, un gigot. J'enferme ensuite le tout dans une bonne couche de papier d'aluminium.

Pendant ce temps, quelqu'un a pris soin de faire un bon feu. Lorsque la couche de braise est assez épaisse, quelques heures avant de manger, j'y enterre le gigot – ou la bête – et l'y laisse comme ça pendant au moins une demi-heure, dépendant de la grosseur du morceau de viande.

Je retire du feu et je déballe. Le drap de coton devrait avoir commencé à brûler en surface. Une fois la viande libérée de ses entraves, je la pose sur une grille au-dessus de la braise et je la laisse cuire comme ça, jusqu'à cuisson complète.

Le temps dépend de la grosseur de la bête, mais on peut facilement compter au moins une autre heure pour un gigot, en commençant à feu assez vif pour que la surface saisisse et fasse une croûte, puis en laissant mourir lentement la braise.

Lorsque comme nous on possède un boucan, on peut aussi terminer la cuisson en faisant boucaner la viande, idéalement avec des feuilles de bananier, ce qui – j'en conviens – est assez rare au Québec. J'aime utiliser un mélange de bois de pommier et de feuilles de framboisier.

Puis on mange, on rit, on boit. Chacun a pris la peine d'emporter quelque chose, qui de la bière, qui du vin, et je prévois toujours quelques bouteilles de rhum.

Repus et grisés par l'alcool, les plus solides finissent par dodeliner de la tête dans la nuit fraîche. Les chaises sont si près du feu que chaque fois que quelqu'un se lève, les autres l'imaginent trébucher et tomber en pleine face dans le brasier.

Tout le monde se met sur le bout des fesses sur sa chaise pour rattraper les plus vacillants. Personne ne tombe et tout le monde rit chaque fois qu'une catastrophe est évitée.

Ça marche croche, mais ça sait où ça s'en va.

En douceur. Avec tranquillité.

Il y a des étoiles dans les yeux et du ciel dans les oreilles.

Il y a des harfangs qui comme des ombres occultent des pans entiers d'azur.

Il y a la vie.

Pour un écrivain qui écrit sur la mort, on peut dire que la soirée est belle.

[La cuisine à la hache]

Passé deux jours dans une cabane près de Kamouraska alors que mon amoureuse escaladait les parois près de Saint-André.

J'ai essayé de savoir – encore – ce que je veux faire quand je serai grand. Éternelle histoire qui se répète. Insatisfait absolu, toujours l'impression d'être capable de mieux.

Certains jours, j'aimerais être cuisinier, me semble que ma vie serait plus simple. Pas propriétaire de restaurant, non. Je suis déjà passé par la propriété et je sais que je ne suis pas fait pour ça. Je suis un squatteur : j'aime occuper l'espace, pas le posséder.

Je pourrais offrir mes services comme cuisinier de chantier, ou d'expédition...

Outre me poser des questions existentielles, je suis ici le *cook* du camp de base de l'équipe de grimpeurs. Le défi était grand : trois personnes affamées après huit heures de grimpe précédée d'une marche d'approche que je n'ai même pas osé tenter, sans chaudrons ni ustensiles, qu'un rond de feu dans un terrain de camping avec deux grilles minuscules (plus petites que le rond de feu, d'ailleurs) oubliées là par des campeurs antérieurs.

Première étape d'un repas réussi : devenir ami avec le marchand du coin. Je me suis lié d'amitié avec le poissonnier : darne de flétan avec salicorne et beurre

à la fleur d'ail, servie avec une papillote de tranches de patates bios assaisonnées au sel de mer et aux herbes de Kamouraska, huile d'olive et vinaigre de pomme.

Faire d'abord un feu dans la bûche du camping, laisser la braise se former, puis y déposer les patates pendant 12 minutes du premier côté. Réaliser que je n'ai rien sous la main pour retourner la papillote de patates et me rappeler que j'ai pensé à mettre ma hache dans le coffre de Sharfad¹⁴ avant de quitter Croatan.

Retourner la papillote avec ma hache, donc, puis laisser le tout 12 minutes de plus. Huit minutes avant la fin de la cuisson des patates, déposer la papillote de flétan, quatre minutes de chaque côté. Et hop ! tout est prêt en même temps !

Pendant que ça cuit, entrées froides et simples : biscottes, crevettes fumées, petits pétoncles et turbos marinés. L'utilisation de la hache serait ici inutile et non convenable.

Sortir les deux papillotes du feu, avec le plat de la hache, bien sûr, et les déposer sur la table. Apprécier le regard étonné des convives, servis à la hache pour la première fois de leur vie. Éventrer l'aluminium avec le tranchant émoussé de l'outil à la fonction réinventée, puis servir, de telle manière que la papillote devienne le plat de service.

Un délice. Et presque pas de vaisselle, qu'une bonne vieille hache !

14. Surnom donné par son ancien propriétaire à ma voiture, une vieille Toyota 1994 qui compte tout près de 340 000 km de fiers et loyaux services.

Le deuxième jour, les choses se complexifient : grillades. Vous me direz que sur un feu, c'est facile, mais imaginez sans outils, sans pinces, juste avec une hache.

Deux sortes de saucisse et des côtelettes d'agneau. Friser la catastrophe avec les saucisses qui ont un peu cramé – on en a perdu deux qui sont tombées dans le feu –, puis rétablir la situation grâce à ma hache leste et aux grimpeurs attentionnés et affamés.

Les grillades étaient accompagnées d'une salade de jeunes pousses de tournesol, d'oignons verts, de salicornes, de tomates et de concombres.

Découverte d'un nouveau plaisir, à renouveler aussi souvent que possible : la cuisine à la hache.