La découverte de la Suisse par Iván Bächer

Par JFB le lun 26/10/2026 - 18:56



C’était le 1er mai

Il y longtemps que je n’ai pas défilé le 1er mai. J’ai pensé qu’il était temps.

Je me suis même trouvé un compagnon de défilé, mon cousin János.

Pour respecter un certain style, nous avons commencé la fête du travail à une place de travail, puisque János m’a montré son bureau.

Nous avons pu entrer sans l’aide de clef dans l’immeuble quasi désert au bord de l’eau dans un quartier élégant. János a juste pressé sa sacoche contre le portail, qui obéissant, s’est ouvert. C’est de la même manière qu’il a fait fonctionner l’ascenseur. Il m’a raconté qu’ils sont une quinzaine à travailler ici et m’a montré que chacun a son propre bureau qu’il a pu aménager selon ses propres goûts. Des créations élégantes d’artistes contemporains sont accrochées aux murs. De ces bureaux équipés avec les ordinateurs et les téléphones les plus modernes on peut

atteindre n’importe quel point de la planète, tenir une conférence avec des collègues américains, on peut projeter sur le mur le contenu de l’écran du lap-top, on peut tout faire. Dans la cuisine de nombreux réfrigérateurs sont à disposition des travailleurs, on y trouve toujours du fromage, des confitures, des yoghourts, du beurre, du miel et des sandwiches. Il y a de l’eau minérale, des boissons sans alcool mais aussi de la bière et pour les grands jours du champagne.

Dans une des pièces du sous-sol il y a une petite salle de culture physique avec toutes sortes de machines n’allant nul-part, avec des choses à pousser, tirer, plier. Dans une autre pièce une table de ping-pong aide à la récréation. Il y a des douches, une armoire individuelle pour chacun et une machine à laver.

La place de travail a par contre un défaut grave : il faut beaucoup y travailler, de dix a quinze heures certains jours. Mais l’assiduité a un avantage remarquable : le salaire est important, très important.

C’est de la place de travail que nous sommes partis fêter le travail.

Vers dix heures nous étions dehors sur la place, où les travailleurs s’étaient déjà alignés pour le défilé. Nous avons regardé passer le cortège d’environ six-milles personnes. Les membres des syndicats historiques composés de jeunes-gens en T-shirt rouge, des intellectuels à lunettes, de dignes femmes professeurs, des travailleurs, des serveurs, des employés communaux, des conducteurs de tram, des femmes de ménage et des éboueurs ont défilé devant nous en bon ordre.

Ce sont les tamouls qui m’ont le plus plu.

Ils ont défilé avec un air lugubre sur leur visage noir-gris. Ceux qui étaient en tête de cortège élevaient bien haut sur d’immenses panneaux les portraits de tamouls tués par la guerre civile. Mais les Colombiens, les Kurdes, les Chiliens, les Cubains, les Boliviens étaient aussi imposants ainsi que les groupes des communistes, des anarchistes, des maoïstes, des stalinistes – en général aussi des citoyens de couleur.

Si je ne l’avais pas encore signalé, l’aube de cette belle journée m’a trouvé à Zurich. La place de travail visitée tout à l’heure fait partie du plus grand assureur du monde. Et c’est dans le centre ville de Zurich que nous étudions le défilé avec mon cousin qui vit ici.

Ma première constatation : le travailleur suisse n’est pas suisse.

Mais ensuite j’ai aussi pu voir, sentir ce qu’est la social-démocratie. La social-démocratie suisse repose sur trois pieds : la tolérance, la solidarité et la culture. Ici, maintenant c’est le premier qui est le plus visible ; les braves socialistes suisses se mélangent d’une manière exemplaire dans la mer multicolore des prolétaires arrivés de tous les pays.

Le défilé avait encore une troisième composante, petite en nombre, mais comme on le verra par la suite, très remarquable. C’est János qui a attiré mon attention sur trois jeunes-gens habillés de noir, avec des cagoules de ski, des chaussures de sport et des sacs a dos petits mais semblant peser lourd. « C’est à eux qu’il faut faire attention », me dit-il. J’ai pu le constater non sans raison.

Après le défilé et une demi-heure de promenade, nous nous sommes retrouvés dans la cour d’un immense immeuble, une caserne désaffectée, dans un tumulte multiculturel. Puis nous avons traversé un agréable quartier ouvrier multinational où dans chaque maison fonctionnent un bordel et un débit de boissons. Sur une place une statue morose de travailleur élevait son poing de pierre vers le ciel. Derrière elle, sur la façade d’un puissant immeuble l’écriteau : Volkhaus. Je me sentais déjà un peu à Komlo dans le beau temps du communisme, si l’on ne tient pas compte, bien sûr des mineurs tamouls.

Puis nous sommes restés coincés.

A un coin de rue un petit groupe d’hommes observait quelque chose. J’ai guigné. J’ai vu à gauche stationner les jeunes en noir de tout à l’heure, mais ici au moins une centaine maintenant. A droite en uniforme bleu, équipés de casques et de boucliers la phalange des policiers s’est alignée. Derrière eux un grand camion-citerne. Pendant que je regardais tout à coup quelque chose tombe à mes pieds. Je regarde ce que c’est. Ben, une pierre et d’une bonne grandeur. Et vient la suivante, et déjà il pleut des pierres et des bouteilles sur les policiers avant tout, mais aussi sur les voitures parquées et sur les curieux, indistinctement. A ce moment les hommes en bleu n’ont pas laissé les choses en l’état, de petits projectiles en caoutchouc rebondissent sur l’asphalte, puis un grand boum et un gaz lacrymogène étouffant envahit le coin. Je n’attends pas la douche froide de la minute suivante, je me concentre seulement sur ma manière de courir.

Au cours de la journée à plusieurs reprises j’ai été témoin de ce genre d’incidents et j’ai pu étudier ce comportement de combat particulier. Quelques six cents

personnes, essentiellement des adolescents, noyautés par des adultes, judicieusement équipés de chaussures de sport, téléphones, cailloux, bouteilles, habits de rechange – et comme il est apparu après les arrestations de revolver chargé – jouent carrément au chat et à la souris avec les forces de l'ordre. Dès que les jeunes ont été arrosés d'eau et de gaz lacrymogène, ils se dispersent, se fondent dans la foule, au signal donné ils se regroupent ailleurs, cassent quelques vitrines, lancent des pierres, ils prennent une douche, ils courent, se regroupent à nouveau et cherchent la confrontation. Des voitures de police, sirènes hurlantes les poursuivent, sans succès.

C'était ainsi tout l'après-midi. Je m'en suis lassé. Nous sommes allés assister au programme officiel du parti socialiste. Sur l'immense place il y avait un vrai arbre de mai, énormément d'enfants, des cantines à bière et des saucisses grillées. Mon cousin se mit au travail. De quatre à six il servait de la véritable bière socialiste. A cinq heures le maire socialiste de Zurich tint un discours dynamique. A six heures vint le point culminant de la journée, le président de la Confédération, également socialiste, Moritz Leuenberger. Je connaissais bien sa physionomie, car un paparazzi l'a eu en culotte de bain, debout dans l'eau d'une plage d'Oman. Il semble que ces temps un destin funeste le poursuit. Le pauvre. A peine a-t-il commencé son discours, à peine s'écria-t- il : Genossen ! qu'un mouvement se fit dans un des coins de la place. Tout le monde s'est retourné, les femmes ont pris leurs enfants dans les bras et se sont sauvées à toutes-jambes.

Les jeunes sont arrivés.

Ils devaient être plusieurs centaines, les visages cachés par des masques ou des foulards, levant haut le poing, ils ont défilé en traversant la foule ahurie. Ils se sont arrêtés à six mètres du chef de l'Etat, l'ont bombardé d'œuf et de tomates puis lancé des pétards au ciel.

J'ai regardé tout autour : des policiers qui ont envahi toute la journée la ville, pas un seul n'était en vue. Ce n'est pas beaucoup ! Puis ils sont arrivés. Les noirs en une seconde se sont dispersés. Si les policiers avaient voulu les arroser, alors tout l'état major du parti socialiste suisse eut été détrempé y compris le maire de Zurich et le président de la Confédération. La douche cette fois n'a pas eu lieu. Ses gardes du corps ont évacué Leuenberger, il n'a pas prononcé son discours, ce qui selon moi est de la lâcheté. Mais laissons ce problème aux Suisses.

Tout cela ne m’a pas trop secoué. J’ai déjà vu que l’on empêchait un chef d’état de parler. Il est vrai qu’alors c’était un ministre de l’intérieur qui avait organisé personnellement le match de catch.

C’est quand même mieux ici.

J’ai encore un peu observé les yeux troubles du gamin à cagoule attendant à côté de moi. Le garçon était sale, trempé, fatigué mais avait un visage intelligent. Dans vingt ans il sera peut-être assis dans un bureau comme celui dont nous sommes partis ce matin.

© *Iván Bächer,*

Népszabadság samedi 6 mai 2006.

Le pèlerin des cantons I - Le monde des vaches



Photo : Bálint Basilides

Ils se lèvent à cinq heures.

Je ne me lève pas encore, je me réveille juste.

Je ne regarde pas l’heure, je sais quand même qu’il est cinq heures, je le sais d’après le bruit qui vient du dehors. C’est un bon bruit. En quatre jours, depuis que je suis ici, je m’y suis habitué, et j’ai appris à l’aimer. Bruits de vaches. Cliquetis de vaches, craquements, grincements, frottements et beuglements. La traite commence.

Durant ma longue vie sociale, j’ai déjà dormi sous le même toit avec bien du monde. Mais avec cent-cinquante vaches encore jamais. Maintenant ça m’est aussi donné. Je suis ici en Suisse francophone, dans un petit village du canton de Vaud, appelé Corcelles-le-Jorat, dans une immense ferme dont le toit de la grandeur d’un terrain de football nous abrite confortablement, cent-cinquante bovins et quatorze humains.

Je suis ici car je n’ai rien à y faire. Ce ne sont que les idiots qui vont toujours là où ils ont quelque chose à faire.

Il est cinq heures et il y a un bruit de vaches.

J’aime ce bruit doux, silencieux, continu, amical. Il signale qu’il y a de la vie dans la maison, que la maison vit.

Il est cinq heures, les vaches vont à la traite.

J’ai regardé plusieurs fois la traite, en gros je sais comment ça se passe. Les vaches paisiblement, économiquement, s’arrêtant de temps en temps, sans aucune bousculade passent dans la salle d’attente attenante. Là, elles se regroupent relativement serrées, mais aucune n’est nerveuse, chacune attend son tour gentiment. Il y a quatre stations de traite à gauche, quatre à droite. Les huit premières vaches prennent place doucement. Entre les deux rangées il y a une tranchée d’un mètre et demi où s’affairent deux trayeurs – en ce moment le grand-père, le patron, Jean-Philippe et le travailleur immigré portugais Luis. Rapidement, ils lavent les pis des vaches et y fixent les suceurs des machines à traire. A travers toutes sortes de conduits rampant, glissant, de tubes se tordant, de filtres, de refroidisseurs coule, cascade, bruisse, tombe le lait pendant deux heures. Pendant tout ce temps des automates surveillent la qualité et signalent le moindre problème. A la fin, la matière tiède est collectée dans un immense réservoir sphérique de milles litres montés sur une remorque, qui dès la fin de la traite est tractée à la laiterie. Mais le processus dure deux heures, la fin est encore loin. De la vache qui a fini, on enlève l’appareillage, et d’elle-même, elle part pour laisser sa place, sans histoire, à la suivante. Etant donné que le rendement est différent de l’une à l’autre, elles ne finissent jamais en même temps, il y aura un mouvement continu. Continu, mais jamais de heurt. La vache traite va lentement, de temps en temps elle s’arrête. Obligatoirement elle s’arrête. Elle s’arrête ici ou là, mais là où elle s’arrête de toute manière c’est à la fenêtre. Plus exactement la demi-porte du haut. Celui qui a déjà été dans un village connaît ce système. La partie du haut et la partie du bas peuvent

s’ouvrir indépendamment. Ici, dans ces moments-là, celle du haut est toujours ouverte, car elle doit être ouverte. C’est le belvédère. Il y en a un de chaque côté. Il est vrai, la vue n’est pas la même, elle est plus belle d’un côté. La vache traite suit son chemin, elle s’arrête à la fenêtre, elle penche à droite sa tête un peu triste et avec ses grands yeux mélancoliques et doux, elle regarde dehors. Il est difficile de décrire ce regard, il faut le voir. Il y a là-dedans tout ce qui fait qu’une vache est une vache : de la curiosité, de la douceur, de l’humanisme, du bovin. Seule une vache peut regarder comme cela. Et il n’y a pas de vache qui ne s’arrête pas à la fenêtre et qui ne regarde pas dehors. C’est comme une montre suisse, comme les chemins de fer suisses, comme le couteau suisse. Sévèrement invariable. Chaque vache s’arrête, sans aucune exception, elle penche sa tête à droite, et regarde dehors, elle contemple les pâturages, les maisons lointaines, les sommets enneigés de trois milles mètres. Ensuite, d’un mouvement de tête, elle acquiesce et va plus loin. Si cette fenêtre était fermée, la vache s’arrêterait et n’irait pas plus loin. Tout le cortège s’arrêterait, toute la traite, tout s’arrêterait. Mais il y a la fenêtre, et elle est toujours ouverte, ainsi la vache regarde dehors, et continue son chemin, et le cortège continue, et la traite continue et le monde entier continue.

Le chemin de la vache conduit à une cour de récréation basse. Là, la vache s’arrête et réfléchit un coup, chacune s’arrête, chacune réfléchit puis descend une marche, se secoue, ce qui la surprend, chaque vache s’étonne deux fois par jour, ensuite elle hausse les épaules et arrive en terrain libre. Là aussi elle s’arrête, puis gentiment, économiquement elle gagne sa place et commence à manger le long plat vert d’herbe fraîchement servi. Si l’une d’elle a envie de farine, elle entre dans un des deux boxes où un doseur distribue la poudre blanche et là, elle mange « à la carte ». Si la crèche à farine est occupée, alors gentiment elle attend son tour. Tandis que les premières gaiement festoient, les dernières stationnent encore dans la salle d’attente, encore loin des stations de traite, aussi pensais-je que l’attente journalière de quatre heures devait être amère. Quant à moi je demanderais un rendez-vous, coûterait ce que ça coûterait !

Mais les vaches sont paisibles, elles attendent patiemment dans la file, elles ne se pressent pas, elles savent qu’il y a du temps, plus exactement que le temps de chaque chose arrive, celui de la traite aussi. Tout est sûr ici, habituel, tout va comme hier, comme avant-hier, comme l’an passé, comme il y a cent cinquante ans.

C’est le monde des vaches ici : n’importe où s’égare le regard, il bute sur une vache. Si j’allais à la fenêtre je verrai des vaches partout. Au pied de la maison des cloches

blanches d’un mètre et demi de haut et de deux mètres de diamètre sont alignées. Là-dedans aussi ce sont des bovins, des petits veaux qui viennent de naître. Ce sont des espèces d’incubateurs à vache, dans lesquels le bétail est en sûreté, stérilité et chaleur garanties en attendant le temps des vaccins.

C’est le monde des vaches, un monde agréable. Il fait bon être vache aujourd’hui en Suisse.

J’aime ce monde des vaches où il n’y a pas beaucoup d’entraves, peu de barreaux, beaucoup de mouvement, de va-et-vient, un peu d’exercice, puisque tous les jours le troupeau sort sur un des prés avoisinants. J’aime ce monde de vaches où il n’y pas de stress, pas de bagarre, pas de cris, où tout est quand-même en ordre, habituel, chaque chose à sa place. J’aime ce monde des vaches où tout tourne autour de la vache. Ce qui est tout à fait juste car la vache est un animal très sympathique. Je ne peux en dire aucun de mal. Je crois que la vache est un animal sans défaut. Si l’homme avait une étincelle d’honnêteté, il laisserait sa place à la vache et alors il n’y aurait désormais plus de problème dans le monde.

Je suis couché dans le lit, j’écoute la rumeur des vaches et j’aspire la fine odeur de la vache que j’ai également appris à aimer. L’odeur qui pénètre l’immense maison. L’odeur de la vache est au jardin, dans le potager de l’arrière-grand-mère. Odeur de vache aux rez-de-chaussée, où habitent Jean-Philippe et Simone, les vieux, les patrons, les grands-parents pleins de force et aussi l’un des travailleurs immigrés le Portugais Luis.

Mais l’odeur de vache monte aussi au deuxième où habite Guillaume, huit ans, et son immense maquette. La fine odeur de vache emplit aussi la chambre d’amis où je suis couché, où il y a aussi Valentin, l’autre grand-père qui s’est établi en Hongrie, qui m’a amené ici. Et bien sûr l’odeur est là, à côté de nous, dans la chambre de Gazmann l’aide Kosovar qui s’affaire déjà, en-bas, parmi les vaches. L’odeur de vache s’infiltre au troisième, dans le gigantesque « cuisine - salle à manger - séjour - salle de jeux » et dans les chambres des trois autres enfants Guérin, Jérôme et la petite fille d’une année, Maude. Et au quatrième dans la chambre à coucher des deux parents Aline et Gilles l’odeur est aussi là. Sauf que Gilles en ce moment ne peut aspirer cette bonne odeur de vache, car lui a été aspiré pour deux semaines par l’armée suisse. Valentin est venu ici pour le remplacer et comme la grand-maman de Hongrie n’avait pas le temps, il m’a amené à sa place.

J’ai quand même quelque chose à faire ici. Je suis grand-maman de remplacement. C’est ce que je pense à cinq heures du matin dans mon lit. Je prends une grande bouffée d’odeur de vache, je me retourne et je dors encore un bon moment.

© Iván Bächer,

Népszabadság, samedi 13 mai 2006.

Le pèlerin des cantons II - Trois chemins



Mon ami Valentin a trois enfants. Tous trois vivent ici, en

Suisse romande. Un beau samedi nous les avons visités tous trois.

Plus exactement il n’y avait pas besoin de visiter le premier, puisque nous habitons chez elle. C’est de là que nous prîmes la route de bon matin.

Aline est une femme mince, elle porte des lunettes, elle a une figure fine. Elle est demi-hongroise, demi-vaudoise, comme ces frères et sœurs. Elle ne parle pas hongrois. Elle a suivi l’école polytechnique à Zurich. Bien que diplômée ingénieur agronome, en ce moment elle est avant tout mère de famille. Sa vie est toute tracée, si l’on peut utiliser cette expression en ce qui concerne une vie humaine. Dès ses quatre enfants seront un peu plus grands, elle reprendra les tâches de la femme paysanne, celles qu’effectue pour le moment sa belle-mère, - grâce à Dieu - en très bonne forme. Alors ce n’est plus pour six personnes, mais pour deux fois plus qu’il faudra cuisiner, tenir la comptabilité, négocier, faire des démarches, correspondre, approvisionner, surveiller, bref tout faire.

Mais pour le moment ce sont les quatre enfants qui l’occupent. Par ici chaque mère est aussi un chauffeur, bien qu’il y ait un bus scolaire, il y a les leçons particulières,

les goûters d’anniversaire, il faut transporter ici et là. Dans une journée Aline prend la route au moins trois ou quatre fois. Il n’y a pas d’employée de maison, c’est elle qui achète, cuisine, fait la vaisselle, la lessive, la couture et les nettoyages.

L’horaire est tendu. A sept heures et demi : petit-déjeuner, à midi déjeuner – ici on dit dîner -, à sept heures le soir souper. A huit heures couvre-feu. Aline est une mère décidée, sa voix parfois retentit, au point que même les vaches, là en-bas, dressent la tête. Mais il n’y a aucune violence. En punition il y a retraite dans la chambre d’enfant et méditation. Le chemin d’Aline est la grande famille, quatre enfants, quatre générations sous le même toit, des tantes, des oncles, des amis, des ouvriers. L’exploitation familiale avec toutes sortes de gens ensemble.

C’est de chez elle que nous partons pour Neuchâtel située à soixante kilomètres de là.

C’est ici que vit Benoît le deuxième enfant.

Neuchâtel est une agréable petite ville d’environ trente mille habitants, très bien située au bord du lac du même nom. Nous visitons Benoît d’abord à son lieu de travail. C’est un beau gars de trente-sept ans au sourire permanent, au verbe rapide. Il a commencé toutes sortes d’écoles sans en terminer une seule. Il y a toujours buté dans un obstacle, s’est dispersé, s’est égaré, enfin, par cours du soir, il a obtenu un diplôme. Il s’est attaché au père de sa compagne qu’il seconde aujourd’hui dans un atelier de plus de trois cents mètre-carrés, bourré de machines-outils. L’atelier est dans la côte, vue sur le lac. Benoît avec quelques mécaniciens produits des bizarreries métalliques uniques. Par exemple : d’un cube de dix centimètres de base, qu’il sculpte, coupe et perce, il sort quelque chose qui a au moins septante feuillets et des petits trous de vingt-cinq diamètres différents. Il les fabrique principalement pour des machines qui fabriquent des machines à tricoter. Il fabrique n’importe quoi, selon dessin, à condition que ce soit en métal et qu’il faille beaucoup des trous. Il doit travailler assez précisément, il ne peut tolérer un dixième du micron d’écart (si je m’en souviens bien, de toute façon c’est minuscule). C’est avec amour qu’il nous montre des tours impeccables de quatre-vingt ou cent ans. Mais c’est aussi avec fierté qu’il met en route la machine miracle à têtes multiples dirigées par ordinateur intégré.

Pour un temps nous lui disons au-revoir pour aller voir une des sites remarquables de Neuchâtel, la source de la Serrière. C’est une petite rivière dont la source jaillit

avec une force incroyable. Après moins de sept cents mètres de cascades orageuses elle se verse dans le lac. Mais sur ces sept cents mètres elle a fait tourner les turbines de trente-huit fabriques et usines. Parmi elles, celle qui a eu le plus de succès est la fabrique de chocolat de Pierre Suchard, dont le centre de recherche, toujours ici, a été repris par Philip Morris.

Ensuite nous sommes allés au marché, car le samedi il y a marché à Neuchâtel. C'était un charmant petit marché, rien de particulier, mais beau, coloré, mouvementé avec des artichauts, des fromages, des olives. Au milieu de ce tourbillon stationnaient Benoît et ses amis, tous marchands, producteurs, maraîchers, fromagers, bouchers, vignerons. Vous pouvez imaginer que c'est avec joie que nous nous sommes joints à eux. Sur les étals se vidant peu à peu, des verres à pied sont arrivés, de dessous les bancs de bonnes bouteilles de Neuchâtel apparaissaient l'une après l'autre.

La compagnie ensuite s'est installée dans un petit restaurant tout proche, où elle s'élargissait, grandissait sans cesse. La tenancière, bien concentrée, se mit à masser le dos endolori de Benoît. Visiblement elle savait exactement quel en était le point le plus douloureux. Monique, l'amie de Benoît est aussi arrivée ainsi que toutes sortes de fromagers, de maraîchers et de bouchers. Il n'y a pas besoin d'un grand vécu pour qu'on le sente : il y a ici un petit monde formé en dizaines d'années, tout le monde connaît tout le monde, et même très bien. Quand je me suis informé de qui est qui pour qui, Benoît a commencé à expliquer, puis rapidement il abandonna et avec un geste circulaire dit : mélange.

La conversation passa rapidement aux histoires d'alpinistes. Il s'avéra que tout le monde ici était alpiniste et les histoires d'alpinistes sont aussi attachantes que les histoires de chasseurs, de pêcheurs ou de soldats. Entre temps de nouvelles bouteilles arrivaient sur la table, cuisaient les homards, les poissons et toutes ces sortes de choses. L'ambiance s'élevait vers le col, mais était encore loin du sommet. Parlant fort, gesticulant, Benoît, à plus de trois milles mètres plantait un clou qui, il n'y avait rien à faire, ne voulait pas s'enfoncer, de plus il se mit à neiger, le vent hurlait, dans le lointain le bruit sourd d'une avalanche couvrait tout au moment même où avec Valentin nous prîmes silencieusement congé pour s'en aller voir le troisième enfant.

Une demi-heure plus tard nous y étions.

Aux abords d’une petite ville paisible, c’est par un portail centenaire que nous pénétrâmes dans un parc magnifique. Le bâtiment principal porte des traces de gothique et de renaissance. A l’intérieur on devinait les contours d’une puissante cheminée de cuisine, bien rénovée, du moyen-âge.

Lauranne est arrivée. Lauranne la souriante, fine, mince dans sa robe bleue avec foulard assorti, extérieurement ressemblante à sa sœur Aline. Elle nous fit visiter son royaume. Il y a longtemps que je n’ai pas été, si seulement j’ai déjà été, dans un endroit aussi beau. Des prés, des plantations parmi de vieux arbres, les maisons dressées le long d’une rivière abondante, des logements, des ateliers, des places. Les plus vieux murs ont été élevés il y un demi-millénaire, mais tout fonctionne parfaitement et ce qui est neuf semble aussi ancien.

Il y a un potager, un verger, il y a aussi une chapelle, il y a des petites chambres, des pièces où l’on peut se retirer pour parler, méditer, s’isoler.

Lauranne, voyant mon émerveillement, dit gentiment qu’il y a aussi des chambres d’amis, on peut venir n’importe quand, il n’est pas nécessaire de payer. Survolté, je m’enquis des conditions. Elle me dit qu’il faut, trois jours par semaine, effectuer un travail physique. J’ai dis que ça ne pose pas de problème. On ne peut pas fumer, continuât-elle, je haussais l’épaule. On ne peut pas faire de bruit, même une grande partie de la journée il faut se taire. Bon, bien sûr. Il n’y a pas de télévision, pas de radio, pas de politique. Hm, pensais-je. La nourriture est plutôt sans viande. Une fois par semaine il y un petit bout de volaille. Hm, hm. Ben je ferais un saut dans un restaurant. Il ne faut pas sortir. Hm, hm, hm… On ne doit pas consommer d’alcool. Hm, hm, hm…

Puis, je jetais un coup d’œil autour de moi et voyant partout se mouvoir d’élégantes dames, des jeunes et des moins jeunes j’essayai de poser une question, avec mon français - que je sais maintenant inaméliorable – Et… Et… il est possible ici coursier ? … Faire la cour, me corrigea Valentin.

C’est possible – rit Lauranne – mais ça n’a pas beaucoup de sens.

Nous visitions un couvent. Lauranne est nonne. Protestante peut-être, mais nonne.

Quand nous lui dîmes au-revoir, bisous. Elle me regarda, rit et me dit qu’il y a une chambre de libre, je peux venir n’importe quand.

© Iván Bächer,

Népszabadság, samedi 20 mai 2006.



- Pays de casernes

Je pousse la porte d’entrée, qui depuis cent-cinquante ans n’a pas été fermée à clef. Je débouche dans une petite entrée. A droite une puissante chaudière ronronne. Ici on chauffe partout au bois. On ne s’enquiquine pas avec le gaz. Là-haut, dans les chambres il y a quelques radiateurs électriques pour le cas où. Dans les cours des maisons de beaux stères s’alignent. Dans les cours des scieries d’immenses écriteaux « bois à brûler ».

Dans l’étroite entrée une grande caisse sur palette pleine de bois, par-dessus, jetés en vrac, des habits de travail et des manteaux, au sol des bottes et des souliers de travail pêle-mêle. Il y aussi un réfrigérateur pour les œufs. Passant plus loin, j’arrive dans une deuxième entrée qui sert de sas. C’est en fait le bas des escaliers, où chacun enlève ses chaussures pour enfiler ses pantoufles. Y ayant été habitué, je fais de même, c’est alors que mon attention est attirée par un paquetage, un grand tas d’habits. Jusqu’à maintenant ils n’y étaient pas. Je vois que la majorité est couleur camouflage : des habits militaires. Du milieu du tas quelque chose d’étrange se dresse. Je regarde. Le canon d’un fusil. Un fusil mitrailleur traîne au milieu des souliers d’enfants.

Gilles est de retour.

Les Suisses sont un peuple de soldats.

La Suisse est un pays de casernes.

Décidément prête au combat.

Partout tu vois des casernes, parfois des ensembles modernes, parfois dans des châteaux du treizième siècle. Sur les routes, des camions militaires et des jeeps patrouillent, dans les gares des hommes en uniformes et en armes attendent et prennent le train. Dans tous les villages, une société de tir fonctionne, de même que des compagnies de pompiers volontaires. On convoque chaque année tous les hommes et ils y vont fièrement. Ces jours-là, ils tirent du matin au soir et celui qui rate trop souvent doit rester pour quelques jours supplémentaires.

La garde suisse est redoutable. Ce n'est pas par hasard que le Pape travaille avec elle. On me dit que cette passion militaire a aussi ses avantages dans le civil : bien des liens d'amitié et même commerciaux prennent leurs racines dans la vie commune si fréquente.

Accessoirement, Gilles est conducteur de chars, quatre jours durant il conduisait le véhicule pendant que ses compagnons tiraient par la tourelle.

Le militarisme se manifeste partout.

En s'approchant de la frontière française, de plus en plus souvent la route est bordée de petits et grands bunkers, de toutes formes, en béton. Certains sont de vrais monstres. A la frontière, c'est à peine si l'on peut avancer à cause des toblerones, c'est ainsi que le peuple appelle ces blocs en béton de forme pyramidale, obstacles pour les véhicules de combat et qui par milliers s'alignent dans les jolis bois et les paisibles pâturages, partout. Les routes sont traversées par de bizarres lignes métalliques ; j'apprends que c'est l'emplacement des mines. En quelques minutes, on peut les mettre en place et armer les charges.

Le militarisme suisse existe depuis des siècles, si ce n'est un millénaire.

En plus des châteaux-forts, des fermes fortifiées apparaissent avec murs d'enceinte et tours.

Dans les bistrots mon attention est attirée par le portrait, souvent vu, d'un type en uniforme. J'apprends que c'est le général Guisan.

La Suisse n’a de général qu’en temps de guerre, la dernière fois c’était lui. Les Suisses considèrent la deuxième guerre mondiale, comme une guerre. Quand ils prononcent le mot « Mobilisation », - il y a même une abréviation : « La Mob » - les vieux ont la larme à l’œil. La Suisse était prête au combat pendant des années. Tous les hommes étaient sous les drapeaux. Il y a même eu des coups de feu sur la frontière et par inadvertance, quelques bombes aussi sont tombées. Il y a peu de localités qui n’aient pas sur leur place principale un monument commémoratif. C’est sûr, la Suisse a souffert de sérieuses pertes humaines lors du dernier embrasement mondial.

Presque autant que la rue Kazinczy à Budapest. N’exagérons rien, autant qu’une de ses maisons.

Cet attrait des armes a d’étranges répercussions. Entre autres l’extermination familiale est de plus en plus fréquente. Presque pas de mois en Suisse sans. Pendant mon séjour, par exemple : dans le canton du Valais une championne de ski et toute sa famille ont été abattues par le mari.

Il est vrai, pas avec l’arme militaire, car il est interdit de l’employer à des fins privées.

Le mari a acheté dans un magasin une arme spécialement pour sa famille.

Rien à faire, le peuple suisse est bien.

Un peuple de soldats.

Et, en fait c’est grâce à ça que j’ai pu me venir ici ; si Gilles n’avait pas été appelé, le grand-père ne serait pas venu en remplacement et ne m’aurait pas pris avec.

Je ne sais s’il y a un lien avec ce qui précède, mais on peut dire que la sécurité publique est plutôt bonne par ici.

J’ai cité que la porte de la maison est ouverte de jour comme de nuit, peut-être qu’il n’y a même pas de clef. Lors de mes promenades dans le village, j’ai remarqué que tout est ouvert, tout est à découvert, tout est dehors, les machines, les outils, les vélos dans les jardins, les portes géantes des granges, des écuries baillent, les habitations ne sont jamais fermées à clef non plus. Il n’y a même pas de barrière, ni de chiens. Il n’y a que les gens des villes qui ont un chien, ceux des villages n’en veulent pas tellement.

Je me suis un peu renseigné et ai appris qu'effectivement la criminalité est rare.

Mais il y en a déjà eu.

C'est dans ma chambre que j'ai découvert une édition de l'histoire locale. C'est là-dedans que j'ai lu et fait lire - pour la traduction – le dernier crime important.

Par une aube froide le nommé Héli Freymond alerta le village et dit qu'il avait découvert près du cimetière un homme tout raide.

Quelques-uns sont allé voir ce qui se passait. L'homme gisant là demanda d'une voix mourante : « Héli, as-tu apporté de l'eau ? ». A quoi Héli répondit qu'il n'en avait pas apporté et devant les villageois commençant à se méfier, il répétait sans cesse qu'il ne connaît pas cet homme, qui commençait à râler, demandant que l'on lui crache dans la gorge, car la soif le rend fou.

La victime, Jean Métraux, à la fin a été amenée à sa ferme où il dit à sa mère qu'il allait mourir et qu'il trouvait cela triste.

Entre temps Héli Freymond a disparu. Jean par contre ne mourut pas et reprenant ses esprits se souvint de ce qui s'est passé.

La femme de Héli Freymond est décédée en couches. Là-dessus il décide de se chercher une nouvelle femme. Son choix est tombé sur une nommée Mary. Mais celle-ci était la promise du Métraux ci-dessus. Métraux ne voulut point donner son accord à cette affaire. Là-dessus Héli l'a empoisonné à l'arsenic. Lors de l'enquête il s'avéra que l'homme sans scrupule a aussi exécuté sa femme et son enfant jamais né de la même manière.

A cause de tout cela le tribunal le condamna à mort.

Héli Freymond eut la tête coupée sur la place publique de Moudon, devant vingt-milles curieux, le 9 janvier 1869.

Depuis, il n'y a pas eu de crime grave dans le canton de Vaud.

© Iván Bächer,

Népszabadság, samedi 27 mai 2006.

Le pèlerin des cantons IV - La cuisine suisse



Photo Bálint Basilides

Lors de mon séjour en suisse, j’ai passé la plus grande partie de mon temps dans une cuisine suisse.

Dans une cuisine d’au moins quatre-vingt mètres-carrés en forme de L (d’où la télévision est bannie) qui sert aussi de séjour, de place de jeux. L’agencement et l’équipement de cette cuisine ne m’ont occasionné aucune surprise.

Il n’y a pas de micro-onde, car c’est malsain. Par-contre, il y a deux fours, car c’est ce qu’il faut, il y a aussi une très sérieuse machine miracle en acier chromé, qui vaut une fortune, qui pèse le poids d’un bœuf et qui, à la vitesse de l’éclair, coupe, râpe et tranche.

Chaque chose à une place exacte, tout est sous la main, tout est propre, transparent, pratique. Il n’y a pas de réduit ici en haut, mais en bas il y en a plusieurs.

Moi-même, j’ai cuisiné quelques fois, des spécialités hongroises avec, disons-le, un succès variable. Les débuts ont été pénibles. Ne trouvant que du poivre blanc moulu, je ne voyais pas combien j’en mettais, j’ai poivré à mort le krumplipaprikás. *(1)* Les pauvres enfants, bien élevés, avec le plus grand tact, n’y ont pas touché. Mais ils ont bien mangé mon bouillon, dans lequel j’ai dû, bien sûr, me passer de racines de persil, puisque hors du bassin des Carpates, elles ne s’utilisent nulle part. Mon rakott krumpli *(2)* a aussi eu un joli succès. Bien sûr, je n’ai pas pu y mettre de la vraie crème-aigre, j’ai dû la remplacer par de *la crème fraîche (3)*. Et je pris congé

avec un paprikás csirke *(4)* tout à fait acceptable. Je signale en passant que mon piètre français ne s'est pas beaucoup enrichi, mais à propos du poulet j'ai appris quelque chose d'important : le *sot-l'y-laisse*, c'est à dire ce que l'idiot laisse là. Devinez ce que c'est !

Dans la maison où j'habitais, le matin à sept heures et demi les quatre enfants devaient être assis à leur place. En tête de table trônait Maude (une année). Les adultes picoraient aussi un peu, mais surtout nourrissaient les enfants.

Sur la table dans un pot, le lait fraîchement trait, chaud-lait non-pasteurisé, dans une demi-douzaine de grandes boîtes en plastique les muslis et les céréales, une douzaine de pots de yoghourt aux divers assaisonnements ou nature. Ces derniers sont exclusivement des produits de la laiterie – fromagerie locale où est livré le lait des vaches de la maison. C'est un marché de troc, sans mouvement d'argent, la valeur du yoghourt, du fromage est déduite de celle du lait livré. Il est strictement défendu d'acheter ces produits en magasin, de même qu'il est défendu d'acheter les produits des multinationales et ceux d'Espagne. Les produits espagnols sont par ici sous boycotte, ils estiment que les Espagnols modifient tous les gènes qu'ils peuvent et de plus traitent les travailleurs étrangers pire que des esclaves.

A part ça les produits laitiers locaux sont très bons, j'ai été jusqu'à manger du yoghourt le matin. Il est vrai qu'une seule fois. Mais plusieurs fois par jour je mordais dans le fromage.

Car il est divin.

On m'a montré l'usine où il est produit. Par ici dans presque chaque village il y a encore une *laiterie* où non seulement on collecte le lait des fermes, mais on en prépare divers produits dont le yoghourt et le fromage. Chacune a ses spécialités qu'elle livre ensuite aussi aux autres. Dans notre usine, on ne prépare que deux sortes de fromages, mais dans la petite boutique attenante on en commercialise au moins une centaine.

Mon fromage préféré était le Gruyère, fromage à pâte dure et au goût relevé. Ce n'est pas une grande précision, car du Gruyère local il en existe une douzaine de sortes, les uns meilleurs que les autres.

Si les enfants sont à la maison dans la matinée, ils doivent grignoter quelque carotte. S'ils ont soif, ils boivent de jus de pommes bio sorti d'un estagnon de dix

litres.

Le dîner *(5)* ordinairement se compose d'un plat et son accompagnement. Puisqu'il y a bien assez de viande de bœuf, on grille souvent un beefsteak, deux à trois fois par semaine dans les fours se dorent des tartes aux oignons ou au fromage pour lesquelles la pâte peut être achetée toute prête. J'ai aussi mangé du papet vaudois, qui n'est rien d'autre que du poireau écrasé avec des pommes de terre accompagné d'une saucisse du pays. Cette dernière n'est pas grillée, mais cuite dans de l'eau. J'ai aussi goûté à la *choucroute* servie avec du *saucisson* et du lard également cuits dans l'eau. C'est aussi très bon.

Si non, le chou n'arrive pas souvent sur la table, les enfants n'aiment pas les pâtes et rien n'est fortement assaisonné.

Tout est naturel, propre, bio si possible.

Pour continuer avec les spécialités, j'ai goûté la *croûte au fromage royale*, dans un *Chalet-Restaurant*, sorte de refuge situé à mille six cents mètres d'altitude. Royale, donc grande avec jambon et œuf. C'est une vraie spécialité locale avec laquelle il est recommandé de siroter un vin de pomme, du *cidre*. Nous avons suivi le conseil. (Une grande croûte coûtait 18 francs, un demi-litre de cidre 5,0. Accessoirement, si ça intéresse quelqu'un, une bière coûte 3 à 4 francs, un déci de vin itou. Pour un souper complet mon cousin János, le pauvre a payé 150 francs. A la ferme, un ouvrier étranger gagne trois milles plus le gîte et le couvert, un salaire d'enseignant varie entre six et huit milles, une personne de la classe-moyenne pour qui ça va bien est au-dessus de dix milles. Ensuite viennent les riches, qui par ici sont légion).

Pour en revenir aux activités de la cuisine, il y a un problème : les déchets. La relation avec les déchets et toute autre qu'en Hongrie. Ici il faut les trier. Si j'ai bien compté, en douze parts.

Sous la place de travail de la cuisine il y l'emplacement pour les déchets, en cinq compartiments : la poubelle - ce qui chez nous serait la poubelle - à côté de collecte ce qui est à composter, dans un autre casier l'aluminium, dans le quatrième le plastique et dans le cinquième les piles. Le papier pouvant être brûlé est naturellement collecté dans un sac séparé. Je descendais les bouteilles vides du vin italien (j'ai pu m'approvisionner très bon marché) pour les poser dans la caisse des verres située à côté de celle des bouteilles d'eau en plastique. Dans la cuisine s'entassent sur une assiette les restes destinés aux chats, sur une autre ce que

mangent les poules et sur la troisième ce qui attend d’être mangé par les lapins. On traite séparément les pelures des pommes de terre, car un champignon les a infectés. Elles sont restées comestibles, mais les plantons, dont les invendus par tonnes s’entassent au dehors, sont inutilisables. Par chance ils étaient assurés, comme tout par ici.

Et il y a un treizième récipient à déchets. C’est ici que va ce qui n’est ni pile, ni plastique, ni verre, qui ne peut être classé avec aucune sorte de papier, qui ne peut plus être mangé ni par le chien, ni le chat, ni l’homme, ni le bœuf, qui ne peut être brûlé, qui infecterait gravement le sol. C’est donc dans ce treizième récipient spécial qu’a atterri mon krumplipaprikás.

© *Iván Bächer,*

Népszabadság, samedi 3 juin 2006.

Le pèlerin des cantons V - Agriculture



Photo : Bálint Basilides

Une exploitation agricole suisse à trois piliers.

Le premier pilier est le paysan, son savoir-faire, sa tête, sa culture, la terre, le tracteur, l’éducation de la relève paysanne.

Le deuxième pilier est le travailleur étranger. De même qu'un Suisse convenable n'est pas éboueur, ni porteur de journaux, de même il ne sort plus le fumier de dessous la vache. C'est, bien sûr, une exagération de journaliste, tous les jours, une douzaine de fois par jour, j'ai pu constater le contraire. Comme on me l'a expliqué, les 65'000 exploitations agricoles emploient 190'000 personnes, dont 60'000 travailleurs étrangers. Beaucoup de fermes fonctionnent sans eux. Dans le pays il y a trois sortes d'exploitations, celles de plaine, celles des zones de collines et celles de montagne. Les étrangers ne montent jamais jusqu'à ces dernières.

A part ça, les travailleurs étrangers, comme je l'ai déjà écrit dans un autre article, comme chez mes hôtes, sont souvent quasi de la famille.

Bien sûr, l'état suisse, comme tous les états, est hautain et « xénophobe », pas par conviction, juste assez pour satisfaire les nationalistes locaux.

Le troisième pilier du paysan est justement l'état. Le tiers, voir la moitié des revenus d'une exploitation vient directement ou indirectement des subventions.

Malgré tout cela, ça saute même aux yeux du touriste, le monde agricole à bien changé.

Partout il apparaît que malgré la tradition, la volonté, les subventions *horribilis* de l'état, malgré les vaches qui broutent, partout le monde agricole suisse s'écroule aussi. Il y a de plus en plus d'écuries vides. Toujours plus de citadins emménagent dans les magnifiques fermes centenaires aujourd'hui vides. Si les enfants partent, ne reprennent pas le domaine, alors on peut immédiatement aménager des appartements à louer, entre les murs deux fois centenaires et fleurant bon la vache. Par année 2'000 exploitations disparaissent. De plus en plus de paysans s'expatrient en Australie ou au Canada.

Mais enfin la Suisse dans son ensemble a bien des piliers, il n'y a pas que les quatre pis de la vache qui la tiennent soudée. Il y a les banques, l'industrie, le régiment, Dieu sait quoi encore, plus le pilier central, qui est le passé.

Ici ils le gardent, le connaissent et le respectent.

Entouré de magnifiques fours et fourneaux à bois, je suis assis à Molondin, dans la cuisine d'une gigantesque ferme, d'un petit village entre André, le patron, et sa femme. C'est avec amusement que je jette un coup d'œil sur le tas de papier au

milieu de l’immense table. Tout au-dessus j’aperçois un arbre généalogique. Je demande la permission de regarder. Ça débute par l’an de grâce 1092. On m’explique que cet arbre est celui des anciens seigneurs du lieu, pas celui de la famille. Elle ne remonte qu’au début du XVIème siècle. André, le patron est huguenot, tout le village l’est, ce sont ces stupides papistes français qui les ont chassés ici. Leur magnifique temple, de forme elliptique avec des murs tout blancs, serait aussi familier sur la Tisza.

Le passé ici vit.

Et, ce qui vit encore plus c’est la culture.

Pendant les premiers jours de mon séjour en Suisse romande, mon cousin de Zurich, János Blum y passait aussi ses vacances. Un peu plus loin, à cinquante kilomètres de là. A Nyon. Cette ville moyenâgeuse, située au bord du lac accueille chaque année un festival international de cinéma-documentaire dont le directeur, un nommé Jean Perret est le meilleur copain de János. Notre famille sponsorise la manifestation sur une base fifty-fifty, je donne un peu d’énergie positive et János un peu d’argent.

J’ai visité le festival, je me suis assis une petite heure dans son cœur, la tente à bière, assis à la même table qu’un hollandais né à Minsk, un genevois né à Varsovie et une femme de Strasbourg. Le Hollandais parlait aussi hongrois. Il ne savait qu’une seule phrase, mais alors parfaitement : « A három sípszó után legyen szives, hagyjon üzenettet… ».*(6)*

J’ai regardé un moment le mouvement bigarré de la foule, et constaté ce qu’est un festival : tout le monde rencontre tout le monde, prend une cuite, puis le lendemain matin il invite tout le monde à un autre festival à venir. Il y a probablement des festivaliers, qui passent toute leur vie de festival en festival. Il en faut des d’hiver, de printemps, d’été et d’automne. Il en existe probablement aussi des d’entre saisons. Le temps qui reste est occupé par les déplacements.

J’ai naïvement cru qu’avec ça j’avais tout vu du festival. Je me trompais. Mon cousin me mit en main un billet d’entrée à trente francs, me prit par la manche et sans tenir compte de mes protestations, m’assit à côté de lui dans la salle obscure. J’ai regardé trois films en entier. Dans les vingt dernières années je n’en ai pas vu autant. János n’est pas que volontaire, il est aussi prévenant : des trois films, le premier était muet, dans le deuxième il y avait six mots tout au plus, quant au troisième – bien qu’il n’y avait pas de film hongrois participant au festival – il était

parlé hongrois. Le titre de cette œuvre était *Angelmakers* et traitait de la régulation familiale au moyen de l'arsenic à Nagyrév.*(7)* Le réalisateur était écossais, mais à part lui toute l'équipe était hongroise : Klára Trencsényi opératrice et l'ingénieur du son Tamás Faix (l'arrière-petit-fils du grand facteur de piano de Arad).

Le premier film était préparé, sans assistance, par un couple arméno-italien –Yervant Gianikian et Angela Ricci Lucchi. Ils étaient réalisateurs, opérateurs, monteurs et producteurs. Il y a longtemps qu'ils travaillent ensemble. Cette fois ils ont tourné au Pakistan, au Sénégal, et en Indonésie, pays devenus buts touristiques à la mode pour de riches abrutis. Le film, sans aucun commentaire, mais soutenu par une très belle musique folklorique présentait la manière dont vivent quelques centaines de millions de personnes qui, on ne sait comment, sont restées à l'extérieur des barbelés des réserves pour touristes. C'était un film en couleurs, magnifique. Par là-bas, les gens crèvent de faim dans de magnifiques habits en couleur.

Le deuxième film était américain, réalisé par Allan Sekula, il présentait l'inauguration d'une salle de concert de Walt Disney à Los Angeles avec défilé des notables locaux. Ce film était aussi sans commentaire. Il n'y en avait nul besoin.

Selon mon impression superficielle, un film réclame pour attirer les touristes ou une production raciste aurait assez peu de réussite dans ce genre de festival.

Pendant quelques jours j'ai su qui a gagné le premier prix. Maintenant je ne sais plus. Je l'ai noté sur un bout de papier que je ne retrouve plus.

J'ai aussi été au théâtre. Deux fois.

Dans la région appelée Jorat, autrefois une forêt sauvage, et maintenant encore très boisée, les gens du lieu se sont unis et vers 1920 se sont construit à Mezières un théâtre en bois, si énorme qu'en le regardant tu en restes baba.

C'est un théâtre hôte, on n'y joue que quelquefois dans l'année.

Pendant mon séjour, le Théâtre Saint-Georges de Paris présentait *Les Rustres* de Goldoni. József Révay l'a traduit en hongrois.

La vedette de la représentation était une personnalité, un courtaud bedonnant, avec des jambes arquées, un certain Michel Galabru. On aurait dit un buste raté qui glisse de ci de là, sur un hola-hop. Je dois avouer qu'il ne m'a pas convaincu, mais le public s'est bien amusé et c'est là l'essentiel.

Le deuxième spectacle par contre m’a captivé.

C’est la compagnie du théâtre de Montpreveyres qui présentait l’œuvre *Noé… allô*. Le texte est d’un certain Jean-Michel Gavin et le travail de mise en scène de Jacques Zwahlen.

Le public s’asseye autour de tables, et tout au long du spectacle, sirote un bon vin de Lavaux. Ce qui donne immédiatement une ambiance cordiale et intime se renforçant tout au long de la soirée.

Je n’ai pas compris grande chose, mais j’ai quand même eu du plaisir ; les acteurs jouaient à la perfection. J’ai particulièrement apprécié un jeune homme trapu, appelé Christian Ramuz. Sa figure ne m’était pas inconnue. J’ai rapidement découvert où je l’avais déjà vu : sur un tracteur. C’est le frère de Gilles (celui qui était à l’armée), l’autre pilier de l’exploitation familiale, que je voyais toute la journée pétarader ici et là sur son énorme engin.

Car ce théâtre est un véritable théâtre de campagne. Les paysans du coin, les étudiants, les enseignants, les adolescents des villages environnants y jouent et nous captivent.

C’est naturel par ici.

La vie du citoyen paysan comprend aussi bien la culture que le tracteur, la terre et la vache.

Nous sommes arrivés tard à la maison, à onze heures passées. J’éteins la lumière au dehors. Valentin me dit de laisser allumer. Les parents ne sont pas encore rentrés. Je demande où ils sont. Ils sont au chœur. Je crois avoir mal entendu. Il s’est avéré que non. Ce couple endurci, à la main calleuse, qui du matin au soir s’affaire dans les champs, à l’écurie parmi les vaches, tous les mercredi soir depuis quarante ans va chanter dans un chœur.

C’est peut-être pour ça que les trains et les montres suisses sont exacts. Ce sont les paysans qui sont devenus horlogers et cheminots, or leurs arrière-grands-pères déjà chantaient dans les chœurs et là, le moment de l’attaque ne peut être que précis.

© Iván Bächer,

Népszabadság, samedi 10 juin 2006.

(1) Ragoût de pomme de terre au paprika.

(2) Gratin de pomme de terre à la hongroise avec saucisses, œufs, crème-aigre et bien entendu beaucoup de paprika.

(3) Les mots en italique sont en français dans le texte.

(4) Poulet au paprika

(5) Repas de midi.

(6) Après le troisième bip, veuillez laisser votre message…

(7) Ce fait-divers concernait un village où les femmes ont empoisonné un certain nombre de maris.

- Catégorie
  Découverte